

16 SETTEMBRE 2024 - ORE 10.00
ROMA - SPAZIO EUROPA

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



2024 CROSS COUNTRY REPORT WASTE WATCHER INTERNATIONAL OBSERVATORY



DEPARTMENT OF AGRICULTURAL AND FOOD SCIENCES



RASSEGNA STAMPA

OSSERVATORIO WASTE WATCHER 2024



CAMPAGNA SPRECO ZERO 2024



Con il Patrocinio di



Associated



Media partner



Partner scientifico



Partner tecnico



Con il sostegno di





TG3 -ED. 14,20 DEL 16/9/24 min19,44

<https://www.raiplay.it/video/2024/09/Tg3-ore-1420-del-16092024-953903bf-b9ea-4777-b106-0300b8b446d5.html>





Rai GR1 – ediz. Ore 8 del 16/9/24 min. 21,08

<https://www.raiplaysound.it/audio/2024/09/GR-1-ore-0800-del-16092024-9d9691c6-d32e-417c-9d61-d08273e80cd7.html>

Sky TG24

<https://tg24.sky.it/cronaca/2024/09/17/lollobrigida-spreco-alimentare-offerte>

A screenshot of the Sky TG24 website. The top navigation bar includes "sky tg24", "MEDIORIENTE", "UCRAINA", "L'APP DI SKY TG24", "PODCAST", "SKY TG24 INSIDER", and "SPETTACOLO". Below this, a secondary navigation bar lists "CRONACA", "News", "Approfondimenti", "Numeri Pandemia", "Vite", "Scuola", and "Basta". The main content area features a news article titled "Il cibo tra i temi del G7, Lollobrigida: 'Le offerte promozionali inducono allo spreco'" with a sub-headline "Oggi l'annuncio della nuova Commissione Europea...". To the right of the article is a video player showing a news broadcast with the Sky TG24 logo and a video duration of 01:15. The video player controls show a progress bar at 00:03 / 01:38.



pasti

essaggio del ministro dell'Agricoltura in occasione del rapporto Waste watcher 2024 sullo spreco alimentare. Federconsumatori replica che sono proprio le offerte che permettono a tante famiglie di garantirsi i

A screenshot of a live broadcast from Sky TG24. The word "DIRETTA" is visible in the top left corner, and a "LIVE" indicator is in the top right. The broadcast shows a man in a suit and glasses speaking, with the Italian flag and the European Union flag visible in the background.

ANSA – Terra e Gusto



TG3 – Fuori TG ED. 14,20 DEL 14/10/24

<https://www.rainews.it/rubriche/tg3fuoritg/video/2024/10/TG3-Fuori-TG-del-14102024-71380724-b387-45e8-aea7-d3a66df2c10a.html>





TG1 MATTINA -ED. DEL 16/10/24 min37,47

<https://www.rainews.it/rubriche/specialetg1/video/2024/10/Tgunomattina-82b53757-8260-4b0f-8b96-a779123fb2b8.html>

Spreco alimentare
Spreco alimentare individuale

Spreco alimentare medio individuale

683,3 gr
NEGLI ULTIMI SETTE GIORNI...

469,4 gr
DATO AGOSTO 2023

Top 5 degli alimenti più sprecati nell'ultima settimana

Alimento	Quantità sprecata (gr)
Fruita fresca	27,1 gr
Verdure	24,6 gr
Pane fresco	24,1 gr
Insalate	22,3 gr
Cipolle, aglio, tuberi	20,0 gr

Pensi agli ultimi SETTE giorni, in caso tua quantità di prodotti averli gettato via?
Fonte: Global Waste Watcher

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

in collegamento
ANDREA SEGRE' Direttore Oss. waste watcher

7:25 **GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE** **TG1 MATTINA**

https://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/in_breve/2024/09/16/corre-lo-spreco-di-cibo-45-dieta-mediterranea-nel-cassonetto_8fabaf5f-99e6-4390-a295-48c33789b8f5.html

Att Corre lo spreco di cibo +45%, Dieta Mediterranea nel cassonetto f X WhatsApp Link ...

A / **TERRA&GUSTO** / In breve Naviga

Corre lo spreco di cibo +45%, Dieta Mediterranea nel cassonetto

Osservatorio Internazionale Waste Watcher, influenza il low cost



la Repubblica
Tutta l'informazione che vuoi.
4 MESI GRATIS
POI 24€ ALL'ANNO PER SEMPRE
ACQUISTA
Vedi termini e condizioni

Corriere della sera Buone notizie

https://www.corriere.it/buone-notizie/24_settembre_17/spreco-italiani-sempre-peggio-ma-ecco-buone-pratiche-per-non-buttare-il-cibo-avanzato-271fb42f-234e-4ed7-9702-e90b0c20cxlk.shtml

Sezioni

Edizioni Locali

Servizi

CORRIERE DELLA SERA

LE TUE NOTIZIE

Letto 16511422

CORRIERE DELLA SERA

BUONENOTIZIE

L'IMPRESA DEL BENE



CIVIL WEEK

CHI SIAMO

COMITATO SCIENTIFICO

DIALOGHI

RICICLO DI CLASSE

LAVORO DA MANUALE



CONCORSO
GRATTA FORTUNA

IN EVIDENZA

Manovra 2025 tra bonus bebè, casa, pensioni, contributo banche e accise: ecco tutte le novità



Spreco,italiani sempre peggio ma ecco buone pratiche per non buttare il cibo avanzato

di Paola D'Amico

Solo nelle case degli italiani si buttano in pattumiera 6 miliardi di euro ogni anno. Tra i cibi più sprecati, frutta, verdura, pane. Ma non solo. In media

CORRIERE TV

Attiva audio

TELEAMBIENTE

<https://www.teleambiente.it/spreco-alimentare-aumento-in-italia/>



Home > Attualità > Spreco alimentare, ancora numeri in aumento in Italia



ATTUALITÀ SPRECO-ALIMENTARE NEWS CRISI

Spreco alimentare, ancora numeri in aumento in Italia

Di Manuela Muraglia - 16 Settembre 2024



Frutta fresca, verdure, pane fresco, insalate, cipolle e aglio, sono gli alimenti che buttiamo di più; lo spreco alimentare in Italia continua a crescere, complice l'aumento dei prezzi che spinge parte della popolazione a comprare cibo di minore qualità che deperisce subito.

IN PRIMO PIANO

Perché lo spreco alimentare in Italia nel 2024 è raddoppiato

I dati del Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024 dicono che siamo peggiorati, ma non dipende solo da noi. Vediamo insieme le cause e cosa succede nel mondo



di Fabiana Salsi

29 settembre 2024

Il Venerdì di Repubblica - online

https://www.repubblica.it/venerdi/2024/09/27/news/alessandro_gassmann_cibi_buttati_non_sprechiamo_l_opportunita-423522837/

MENU | CERCA | NOTIFICHE

la Repubblica

ABBONATI

GEDI SMILE



ACCEDI

adv

GIGA x2

~~10~~ **20** Giga **4,99€**
Minuti e SMS illimitati al mese
PER SEMPRE

very MOBILE

Alessandro Gassmann: “Cibi buttati, non sprechiamo l’occasione”





#GREENHEROES

ALESSANDRO GASSMANN

Cibi buttati, non sprechiamo l'occasione

VIA ALLA CAMPAGNA DI **TOO GOOD TO GO** PER INSEGNARE A CONSUMATORI E AZIENDE COME COMPORTARSI

O GNI italiano butta nel cestino quasi 700 grammi di cibo alla settimana. Nel 2024 lo spreco alimentare nel nostro Paese è aumentato del 45,6 per cento, con frutta, verdura e pane fresco tra i prodotti più maltrattati. Lo attesta il Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024, che analizza lo spreco alimentare nei Paesi del G7. È il risultato non solo di una cattiva gestione domestica della spesa, ma anche di una preoccupante tendenza dei consumatori all'acquisto di prodotti ortofrutticoli di bassa qualità, che si guastano presto. I comportamenti individuali pesano: stiamo parlando di una perdita economica di 360 euro all'anno a persona, di circa 180 chili di CO₂ emessi in atmosfera, e di un consumo inutile di 54.270 litri di acqua. Buttare il cibo o farlo andare a male quindi è uno spreco, in tutti i sensi. In questo contesto azioni collettive e individuali diventano cruciali. L'app Too Good To Go, tra i nostri #GreenHeroes da molto tempo, ha



Illustrazione di Alberto Ruggieri

lanciato in questi giorni la campagna "Settimana Zero Sprechi", un'iniziativa che coinvolge consumatori e aziende nella lotta allo spreco alimentare attraverso piccoli gesti quotidiani. La campagna, visibile online, propone strumenti e suggerimenti pratici.

Anche le aziende giocano un ruolo fondamentale. Sempre tra gli eroi della nostra rete, ricordiamo Caviro, gruppo vitivinicolo che ha creato un modello di economia circolare. Con 600 mila tonnellate di scarti trasformate in 250 mila tonnellate di prodotti utili alla coltivazione, Caviro chiude il cerchio della sostenibilità, dalla vigna alla vigna, dimostrando che è possibile creare valore riducendo l'impatto ambientale.

Questo il link all'iniziativa: <https://www.toogoodto.com/it/initiatives/settimana-zero-sprechi2024>

(IN COLLABORAZIONE CON KYOTO CLUB)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL LIBRO

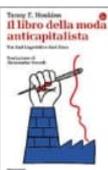
MASSIMILIANO PANARARI

RIVOLUZIONE SULLE PASSERELLE

CHE COSA unisce i due Karl (Marx e Lagerfeld)? Il capitalismo (dell'outfit). Ovvero, come scrive la giornalista Tansy E. Hoskins, il fatto che «il concetto stesso di "moda" faccia parte del processo sociale del capitalismo» (su cui i due avevano visioni agli antipodi). L'autrice vuole illuminare il *dark side* dell'industria più sfavillante

IL LIBRO DELLA MODA ANTICAPITALISTA
Tansy E. Hoskins
trad. di Alessandro Vezzoli
Il Saggiatore
392 pagine, 26 euro

che ci sia, addirittura la «figlia prediletta del capitalismo» (come ha detto il sociologo del primo Novecento Werner Sombart). Nonché uno dei mercati più precari per chi ci lavora, e uno dei più monopolistici per chi lo possiede. Come dice il titolo, questo libro è inflessibilmente anticapitalista, e considera il sistema della moda dominante quale



sfruttamento degli individui e delle risorse del pianeta. Dal razzismo nei confronti

delle lavoratrici (e di certe tipologie di modelle) ai bassi salari, dai disordini alimentari provocati dal paradigma di bellezza veicolato alle "forme di resistenza" nei suoi confronti. Una lettura per palati forti e non *fashion-addicted*, fondata sull'assunto che «la moda è la chiave dell'ideologia», e legittima il potere al punto che «un semplice cambio d'abito può conferire a una persona il prestigio della classe dominante» (come ci mostrano plasticamente tanti film, da *Il principe e il povero* a *Pretty Woman*).

Rassegna del 16 settembre 2024

16/09/2024 Corriere della Sera.it (ed. Nazionale) Mele, insalata e pane fresco in pattumiera aumentano dall'anno scorso: buttiamo di più perché compriamo più scadente	1
16/09/2024 La Repubblica.it Cibo e G7, Lollobrigida: 'Le offerte promozionali inducono allo spreco'	2
16/09/2024 Avvenire.it Sostenibilità Spreco alimentare, in Italia in crescita del 45% in un anno	4
16/09/2024 LaStampa.it - Economia G7, Lollobrigida: a Ortigia "questioni cruciali per collettività"	6
16/09/2024 L'Huffington Post.it Lo spreco alimentare non si ferma, appello al G7 Agricoltura	7
17/09/2024 Libero (ed. Nazionale, ed. Milano) pag. 21	8
16/09/2024 TG La7 Cibo, Lollobrigida sul report sullo spreco alimentare: "Promozioni inducono allo spreco"	9
16/09/2024 Tgcom24 Lo spreco alimentare cresce in Italia: +45,6%	10
16/09/2024 Adnkronos Cresce il Food Waste, ogni settimana gettati oltre 680 grammi di cibo a testa	11
16/09/2024 Askanews Boom dello spreco alimentare in Italia: nel 2024 +45,6%%	13
16/09/2024 Askanews G7, Lollobrigida: a Ortigia questioni cruciali per collettività	14
16/09/2024 Askanews Coldiretti: tragico paradosso aumento spreco alimentare in Italia	15
17/09/2024 9Colonne.it SPRECO ALIMENTARE, IN ITALIA CRESCE QUASI DEL 50% 08:24 17/9/2024 Leggi l'articolo completo» ...	16
16/09/2024 Agra Press Notiziario Generale del 16 settembre 2024	17
16/09/2024 RTL 102.5 Spreco alimentare cresce in Italia, Dieta Mediterranea nel cassonetto	29
17/09/2024 Italiafruit news Aumenta il food waste nelle case degli italiani, ortofrutta in testa	30
17/09/2024 Leggo.it Tonnellate di cibo nella spazzatura: dalla frutta alla verdura al pane fresco, ogni italiano butta 7 etti di viveri a settimana	32
17/09/2024 Food&tec Lo spreco alimentare in Italia fa boom: +45,6%	33
17/09/2024 Food Affairs Tragico paradosso italiano: aumenta lo spreco alimentare e milioni di cittadini chiedono aiuto per mangiare	34
17/09/2024 Confcommercio Verona.it Aumenta lo spreco alimentare. Confcommercio: investire nell'educazione	35
17/09/2024 Agenzia giornalistica Opinione COLDIRETTI TN-AA * SPRECO ALIMENTARE: «DIFFONDERE MODELLI DI CONSUMO SOSTENIBILI, PER FORMARE CONSUMATORI CONSAPEVOLI»	36
17/09/2024 La Nuova Sardegna pag. 15	37
17/09/2024 La Nuova Ferrara	

pag. 9	38
17/09/2024 Gazzetta di Mantova	
pag. 6	39
17/09/2024 Gazzetta di Reggio	
pag. 9	40
17/09/2024 L'Eco di Bergamo	
pag. 7	41
17/09/2024 Il Giornale di Vicenza	
pag. 5	42
17/09/2024 Bresciaoggi	
pag. 6	43
17/09/2024 Gazzetta di Parma	
pag. 4	44
17/09/2024 Gazzetta di Reggio	
pag. 9	45
17/09/2024 Libero (ed. Nazionale, ed. Milano)	
pag. 21	46
17/09/2024 L'Eco di Bergamo	
pag. 7	47
17/09/2024 Il Giornale di Vicenza	
pag. 5	48
17/09/2024 Bresciaoggi	
pag. 6	49
17/09/2024 Gazzetta di Parma	
pag. 4	50
16/09/2024 Alto Adige.it	
Corre lo spreco di cibo +45%, Dieta Mediterranea nel cassetto	51
16/09/2024 Il nuovo Trentino	
Corre lo spreco di cibo +45%, Dieta Mediterranea nel cassetto	52
16/09/2024 Italia Informa	
Cresce lo spreco alimentare in Italia	53
16/09/2024 Il Secolo XIX.it	
Cibo e G7, Lollobrigida: 'Le offerte promozionali inducono allo spreco'	54
16/09/2024 La Stampa.it (ed. Nazionale)	
Cibo e G7, Lollobrigida: 'Le offerte promozionali inducono allo spreco'	56
16/09/2024 Il Denaro.it	
Cresce il Food Waste, ogni settimana gettati oltre 680 grammi di cibo a testa	58
16/09/2024 Lifestyleblog.it	
Cresce il Food Waste, ogni settimana gettati oltre 680 grammi di cibo a testa	60
16/09/2024 Askanews	
Il cibo? Si spreca di più al Sud e al Centro Italia	62
16/09/2024 Askanews	
Spreco alimentare, tra Paesi G7 Francia e Spagna investono di più	63
16/09/2024 Agenparl	
SPRECO ALIMENTARE: COLDIRETTI, AUMENTA IN ITALIA MENTRE 3,1 MLN SONO COSTRETTI A CHIEDERE AIUTO PER MANGIARE	64

Mele, insalata e pane fresco in pattumiera aumentano dall'anno scorso: buttiamo di più perché compriamo più scadente

di Andrea Segrè 16 set 2024 Nella spazzatura finisce una buona parte della Dieta mediterranea. Questa la sintesi, estrema ma significativa, che emerge dall'edizione 2024 del rapporto dell'Osservazione internazionale Waste Watcher nella parte dedicata all'Italia. Rispetto alla rilevazione del 2024 lo spreco alimentare domestico pro capite riferito a una settimana (la stessa in termini di rilevazione) è cresciuto del 45 per cento. Da 469,4 a 683,3 grammi a testa: davvero molto. Significa, con un calcolo approssimativo, che buttiamo nella spazzatura ogni anno 35,5 chilogrammi a testa di alimenti ancora consumabili. Nel 2024 lo spreco pro capite a settimana è cresciuto del 45 per cento: nella spazzatura finiscono ogni anno 35,5 chili di alimenti ancora consumabili per ciascuno. I prodotti "in pericolo" sono quelli base della Dieta mediterranea. Peraltro, se guardiamo cosa finisce nel bidone della spazzatura - nelle prime cinque posizioni troviamo la frutta fresca (27,1 grammi), le verdure (24,6 grammi), il pane fresco (24,1 grammi), le insalate (22,3 grammi), cipolle/aglio/tuberi (20 grammi) - ci rendiamo conto che sono proprio gli alimenti alla base di una dieta sana e sostenibile, come appunto la Dieta mediterranea. Perché, nonostante la crisi che continua a mordere, buttiamo via tanti alimenti ancora buoni da mangiare? Dal rapporto emergono diverse spiegazioni che possiamo sintetizzare in questo modo. Il ruolo dei redditi Se da un lato il rallentamento della spinta inflattiva ha fatto registrare un relativo incremento dei consumi alimentari, dall'altro la domanda influenzata dai redditi bassi e dai prezzi ancora alti si è concentrata su alimenti di fascia e spesso qualità inferiore. Insomma molti italiani, soprattutto le famiglie con redditi bassi hanno acquistato alimenti, ortofrutticoli in particolare, che deperiscono velocemente. Un trend che ormai si registra da alcuni anni. Serve più consapevolezza D'altra parte, sempre dall'indagine Waste Watcher emerge chiaramente che noi italiani abbiamo ancora poca consapevolezza di come fruire al meglio gli alimenti disponibili, dalla conservazione alla pianificazione degli acquisti. Ad esempio, più di un terzo degli italiani (37 per cento) dimenticano gli alimenti in frigorifero e nella dispensa lasciando che si deteriorino, solo il 26 per cento è disposto a programmare i pasti settimanali, inoltre il 75 per cento non è disposto o capace di rielaborare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli. Come limitare gli sprechi Fortunatamente, comunque, nel rapporto si evidenziano anche le strategie per contrastare il fenomeno dello spreco domestico. Gli italiani mostrano una disponibilità marcata ad adottare comportamenti anti-spreco, con l'88 per cento disposto a congelare i cibi e l'86 per cento a utilizzare il cibo appena scaduto se ancora buono. Tuttavia, la disponibilità a donare cibo cucinato in eccesso (63 per cento) e ad acquistare grandi quantità di cibo per surgelarlo (62 per cento) è inferiore, suggerendo che le barriere pratiche o la mancanza di una rete adeguata a tali pratiche potrebbero limitare l'adozione di queste strategie. Strategie anti-rifiuto Solo il 29 per cento conserva il cibo avanzato cercando ricette creative per riutilizzarlo, indicando una potenziale area di miglioramento nella gestione degli avanzi. Questo potrebbe riflettere una mancanza di competenze culinarie avanzate o una semplice carenza di tempo per sperimentare in cucina. In sintesi, mentre vi è una forte inclinazione verso comportamenti di prevenzione dello spreco, esistono ancora aree in cui l'adozione di pratiche anti-spreco può essere migliorata attraverso l'investimento sistemico sull'educazione alimentare. © RIPRODUZIONE RISERVATA

a cura di Silverback

Cibo e G7, Lollobrigida: 'Le offerte promozionali inducono allo spreco'

a cura della Redazione Presentato il rapporto internazionale Waste Watcher 2024: nella top five frutta fresca, verdure, pane fresco, insalate e cipolle. Sotto accusa la cattiva gestione della spesa familiare, ma anche il fatto che molti prodotti vanno subito a male 16 Settembre 2024 Aggiornato alle 13:50 2 minuti di lettura Spreco alimentare al centro dell'attenzione internazionale in vista del G7. I dati dicono che in Italia nel 2024 il fenomeno cresce del 45,6%, e che ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura 683,3 grammi di cibo pro capite, rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023. Nella top five ci sono frutta fresca (27,1 grammi), verdure (24,6 grammi), pane fresco (24,1 grammi), insalate (22,3 grammi), cipolle/aglio/tuberi (20 grammi), vale a dire i prodotti principe della Dieta Mediterranea. È quanto emerge dal Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024, "Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione", curato dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, dall'Università di Bologna assieme a Ipsos. Obiettivo è attirare l'attenzione del prossimo G7 Agricoltura sul tema della quantità di prodotti alimentari che finiscono nella spazzatura. A tal proposito è intervenuto il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida mettendo in correlazione sprechi e offerte nei negozi: "Tra gli spunti di riflessione è interessante costatare come le offerte promozionali siano spesso collegate a un maggiore spreco alimentare, inducendo le persone ad acquistare più del necessario. Al contrario gli accordi tra i diversi soggetti della filiera, un più facile accesso a mercati e negozi di vicinato, indicazioni più chiare in etichetta sono alcuni dei fattori che possono contribuire in modo efficace a rendere più efficiente la gestione degli alimenti". "Dal rapporto emerge, ancora una volta, l'importanza delle iniziative di sensibilizzazione e di educazione alimentare rivolte soprattutto ai giovani - aggiunge Lollobrigida - È essenziale, infatti, avvicinare le nuove generazioni al consumo di prodotti freschi, di stagione e a filiera corta". Il ministro del Mipaaf ha aggiunto che al G7 dell'Agricoltura e della Pesca "affronteremo questioni cruciali non solo per gli operatori del settore agricolo, ma per l'intera collettività". In questo contesto, "il Cross Country Report, realizzato dall'Osservatorio internazionale sul cibo e la sostenibilità e che quest'anno si concentra proprio sui Paesi del G7, costituisce uno strumento estremamente utile di conoscenza e di approfondimento". Basta buttare via cibo, lo spreco alimentare vale 15 miliardi di Eleonora Cozzella 05 Febbraio 2024 E fa riflettere a tal proposito come il dato dello spreco sia in crescita. Fra i motivi il rapporto indica una cattiva gestione della spesa familiare con i relativi sprechi economici, ma evidenzia anche un incremento dei consumi alimentari e una domanda concentrata su alimenti di qualità inferiore, influenzata dalle logiche low cost, indipendenti dal comportamento dei singoli. Il 42% degli intervistati individua la causa dello spreco nel fatto che frutta e verdura conservata nelle celle frigo una volta a casa va subito a male; il 37% li butta perché i cibi venduti sono già vecchi. Elementi critici anche nel comportamento dei consumatori. Il 37% degli italiani dimentica gli alimenti in frigorifero e nella dispensa lasciando che si deteriorino, solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali, inoltre il 75% non è disposto o non è capace di rielaborare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli. Quanto, infine, alla mappa degli sprechi, Sud e Centro sono le aree dove il fenomeno è superiore del 9% rispetto alla media nazionale (al sud 747 g pro capite a settimana, al centro 744 g pro capite), mentre il Nord è relativamente più virtuoso con -11% sempre rispetto alla media nazionale (606,9 grammi pro capite).



Cibo e G7, Lollobrigida: 'Le offerte promozionali inducono allo spreco'



a cura di Silverback

Sostenibilità Spreco alimentare, in Italia in crescita del 45% in un anno

Sostenibilità. Spreco alimentare, in Italia in crescita del 45% in un anno Luca Liverani lunedì 16 settembre 2024 Ascolta Ogni settimana nel secchio 683,3 grammi di cibo a testa, rispetto ai 469,4 del 2023. Il Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024 in vista del G7 agricoltura del 26 settembre. Ecco le buone pratiche Verdure e pane gli alimenti in Italia più sprecati - Wwi Gli italiani comprano troppo e gestiscono male la spesa. Il risultato è che poi tanto cibo finisce nella pattumiera. Un problema dai risvolti economici, ma anche morali e soprattutto ambientali. Lo spreco di alimenti infatti cresce del 45,6% in Italia nel 2024. Ogni settimana cioè finiscono nel bidone della spazzatura 683,3 grammi di cibo pro capite, rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023. Oltre 35 chili all'anno, almeno un quintale a famiglia. A essere gettati via sono soprattutto frutta fresca (27,1 grammi), verdure (24,6 grammi), pane fresco (24,1 grammi), insalate (22,3 grammi), cipolle/aglio/tuberi (20 grammi), ovvero proprio i prodotti principe della Dieta Mediterranea. A fare il punto sul problema è il Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024, "Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione", curato dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, dall'Università di Bologna assieme a Ipsos. Obiettivo è attirare l'attenzione del prossimo G7 Agricoltura sul problema. Il dato in crescita, secondo il rapporto, indica una cattiva gestione della spesa familiare con i relativi sprechi economici, ma evidenzia anche un incremento dei consumi alimentari e una domanda concentrata su alimenti di qualità inferiore, influenzata dalle logiche low cost, indipendenti cioè dal comportamento dei singoli. Il 42% degli intervistati individua la causa dello spreco nel fatto che frutta e verdura conservata nelle celle frigo una volta a casa va subito a male; il 37% li butta perché i cibi venduti sono già vecchi. Elementi critici però si rilevano anche nel comportamento dei consumatori. Il 37% degli italiani dimentica gli alimenti in frigorifero e nella dispensa, lasciando che si deteriorino, solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali, inoltre il 75% non è disposto o non è capace di rielaborare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli. Quanto, infine, alla mappa degli sprechi, Sud e Centro sono le aree dove il fenomeno è superiore del 9% rispetto alla media nazionale (al sud 747 g pro capite a settimana, al centro 744 g pro capite), mentre il Nord è relativamente più virtuoso con un meno 11%, sempre rispetto alla media nazionale (606,9 grammi pro capite). Ogni settimana nel bidone 683,3 grammi di cibo pro capite, rispetto ai 469,4 del 2023 - Wwi «In Italia l'incremento dello spreco alimentare a livello domestico è preoccupante» spiega Andrea Segrè Direttore scientifico Waste Watcher International - Campagna Spreco Zero, Università di Bologna. «Non solo per l'aumento percentuale rispetto all'analoga rilevazione di WWI del 2023, ma soprattutto dalle cause che lo hanno determinato - spiega - come un abbassamento della qualità dei prodotti acquistati. Gli italiani hanno ancora poca consapevolezza di come fruire al meglio gli alimenti disponibili, dalla conservazione alla pianificazione degli acquisti, dimostrando ancora una volta la necessità di intervenire a livello istituzionale sull'educazione alimentare». L'Italia, spiega Segrè, può beneficiare delle buone pratiche che emergono dalle esperienze di contrasto dello spreco dagli altri Paesi del G7, «tema che speriamo emerga dal summit di Siracusa il prossimo 26 settembre». Negli Stati Uniti ad esempio la scarsa fiducia nella situazione economica del Paese ha indotto i consumatori a prestare maggiore attenzione ai costi connessi allo spreco alimentare e di conseguenza a mettere in campo azioni individuali di contrasto allo spreco. L'82% degli americani dichiara di tenere la dispensa, il frigorifero e il freezer ben organizzati. In Giappone lo spreco di frutta e verdura è particolarmente basso soprattutto a causa del costo eccezionalmente elevato: qui si coltivano soltanto frutta e verdura di alta qualità, prodotti considerati beni di lusso da regalare durante ricorrenze speciali. La Francia ha mostrato uno dei miglioramenti più significativi nella riduzione dello spreco alimentare tra i Paesi oggetto di rilevazione (meno 32%) portando il suo spreco pro-capite sotto quello italiano (459,9 g contro 469,4 g nel 2023). C'è particolare attenzione a consumare tutto il cibo cucinato (lo dice l'87% degli intervistati) e a mangiare tutti gli avanzi (88%). La Francia, ma anche la Spagna, sono tra i Paesi che hanno messo in campo gli investimenti più importanti. Un esempio è la legge Garot del 2016 che ha vietato ai supermercati di distruggere il cibo invenduto, aumentando significativamente le donazioni alimentari. Il Regno Unito è storicamente uno dei Paesi dove l'attenzione privata e pubblica verso il problema degli sprechi alimentari è maggiore. WRAP e altre organizzazioni hanno promosso azioni sia per stimolare le famiglie sia per coinvolgere le imprese; oltre il 45% delle famiglie inglesi fa ricorso alla lista della spesa come strategia di acquisto mostrando propensione alla pianificazione; dal 2005 vengono promossi accordi volontari che coinvolgono gli attori della filiera agro-alimentare Nel 2023 la Germania aveva il più alto livello di spreco alimentare dell'Eurozona (512,9 g/settimana) ma allo stesso tempo anche la riduzione più marcata (-43%). Il Canada, dal 2021, si sta impegnando nella prevenzione allo spreco alimentare, con una strategia nazionale sul tema, finanziamenti per innovazioni e anche incentivi fiscali che hanno aumentato le donazioni di cibo in eccedenza. Molte organizzazioni si sono attivate per lavorare con produttori e distributori per limitare gli eccessi produttivi e con i consumatori per promuovere iniziative di educazione alimentare finalizzate a stimolare una migliore pianificazione. L'Italia ha potenzialmente ampi margini di miglioramento, visto che la preparazione dei

Sostenibilità Spreco alimentare, in Italia in crescita del 45% in un anno

pasti è altamente valorizzata: il 44% degli italiani dedica una "moderata" attenzione alla cucina e il 42% la considera una vera passione. L'impegno in cucina si traduce in comportamenti anti-spreco concreti: il 59% degli intervistati consuma cibo prossimo alla scadenza e il 55% ricorre al congelamento per prolungarne la durata. © Riproduzione riservata ISCRIVITI ALLE NEWSLETTER DI AVVENIRE



G7, Lollobrigida: a Ortigia "questioni cruciali per collettività"

Publicato il 16/09/2024 Ultima modifica il 16/09/2024 alle ore 13:48 Teleborsa Al G7 di Ortigia "affronteremo questioni cruciali non solo per gli operatori del settore agricolo, ma per l'intera collettività, come il diritto per tutti di accedere a cibo di qualità, le modalità di adattamento ai cambiamenti climatici, i percorsi possibili per garantire sostenibilità ambientale, economica e sociale dei modelli agricoli e alimentari". Lo ha detto il ministro dell'Agricoltura, della sicurezza Alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un messaggio inviato in occasione della presentazione del Rapporto Waste Watcher 2024 sullo spreco alimentare. "L'appuntamento annuale di Waste Watcher International rappresenta una preziosa occasione per riflettere su quanto si sta facendo a livello internazionale per migliorare l'efficienza lungo l'intera filiera agroalimentare e ridurre le perdite alimentari e gli sprechi dal campo alla tavola dei cittadini", ha detto il ministro ricordando che l'Italia è alla vigilia di un "appuntamento di strategica importanza per il futuro del settore agroalimentare": il G7 che si terrà dal 26 al 28 settembre a Siracusa, nell'isola di Ortigia, preceduto e accompagnato da una grande Expo dedicata all'Agricoltura e alla Pesca. "In questo contesto, il Cross Country Report, realizzato dall'Osservatorio internazionale sul cibo e la sostenibilità e che quest'anno si concentra proprio sui Paesi del G7 - ha detto Lollobrigida - costituisce uno strumento estremamente utile di conoscenza e di approfondimento. Il Report offre una panoramica efficace dei punti di forza delle singole Nazioni, così come degli aspetti sui quali è possibile ottenere ulteriori passi in avanti nella lotta allo spreco".

Lo spreco alimentare non si ferma, appello al G7 Agricoltura

di Andrea Segré

A livello globale buttiamo via un terzo del prodotto dei campi, con un enorme sperpero di risorse ambientali ed economiche. Nel 2024 l'Italia ha assunto la presidenza del G7 e per questo l'Osservatorio internazionale Waste Watcher ha dedicato un approfondimento allo spreco alimentare nei sette Paesi: oltre all'Italia, gli Usa, il Canada, il Regno Unito, la Germania, la Francia e il Giappone. Lo scopo non è fare una classifica di chi spreca di più o di meno, anche se in effetti poi questa viene fuori. Piuttosto lo scopo è quello di comparare chi fa cosa e come per contrastare lo spreco alimentare e, in base alle politiche che funzionano meglio, attivare una rete di buone pratiche che possano poi essere adottate in tutti i Paesi che hanno lo stesso problema. Ricordiamo che secondo la FAO a livello globale lo spreco alimentare non si ferma: fra perdite e sprechi un buon terzo di ciò che si produce a livello agricolo e alimentare non raggiunge le nostre tavole determinando un impatto sull'ambiente molto rilevante: lo spreco alimentare globale è il terzo produttore dei gas climalteranti responsabili del global warming. Fra gli altri possiamo citare due Paesi del G7 da prendere come esempio. Da una parte la Francia che ha registrato uno dei miglioramenti più significativi nella riduzione dello spreco pro-capite settimanale (-32%) portandolo dai 469,4 grammi del 2022 ai 459,9 grammi nel 2023, ben sotto il livello italiano). Dal punto di vista delle iniziative private le rilevazioni mostrano particolare attenzione a consumare tutto il cibo cucinato, anche quando è troppo (87%) e a mangiare tutti gli avanzi (88%). Dal punto di vista delle iniziative pubbliche la Francia ha messo in campo gli investimenti più importanti. Un esempio è la legge Garot del 2016 che ha vietato ai supermercati di distruggere il cibo invenduto, aumentando significativamente le donazioni alimentari con una conseguente riduzione dello spreco. Dall'altra il Regno Unito ha storicamente una importante attenzione sia privata che pubblica rispetto allo spreco alimentare. Diverse agenzie e organizzazioni hanno promosso azioni sia per stimolare le famiglie sia per coinvolgere le imprese; oltre il 45% delle famiglie inglesi fa ricorso alla lista della spesa come strategia di acquisto mostrando propensione alla pianificazione; gli accordi volontari che coinvolgono gli attori della filiera agro-alimentare vengono promossi dal 2005. Per il 2025 è stato lanciato il Courtauld Commitment 2025 con un focus crescente sull'educazione alimentare. In sintesi, le rilevazioni dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher 2024 dimostrano che Paesi del G7 mostrano una crescente attenzione verso lo spreco alimentare nelle politiche pubbliche declinate soprattutto nella forma di campagne informative. Tra le principali iniziative messe in campo a livello individuale quelle più diffuse sono relative ad aspetti motivazionali, grazie a un aumento della consapevolezza, e organizzativi come la maggior attenzione alla pianificazione degli acquisti, alla gestione dei prodotti freschi e al consumo del cibo prossimo alla data di scadenza. Per queste ragioni, in vista del G7 Agricoltura il prossimo 26 settembre a Ortigia in Sicilia, facciamo un appello al ministro Francesco Lollobrigida che lo presiede: chiediamo di dedicare uno spazio allo spreco alimentare in modo che lo scambio di dati e buone pratiche possa servire non solo ai Paesi del G7 ma anche a tutti gli altri: un modo per dare un contributo concreto alla sostenibilità globale. HuffPost crede nel valore del confronto tra diverse opinioni. Partecipa al dibattito con gli altri membri della community.

LA DENUNCIA DI COLDIRETTI

**Cibo nella spazzatura
aumentato del 45%
Ma 3,1 milioni di italiani
non hanno da mangiare**

■ Frutta, verdure, pane fresco e insalate. Sono i 5 prodotti che sempre più spesso finiscono nella spazzatura degli italiani. Un fenomeno inarrestabile, quello dello spreco alimentare, più marcato al Sud e al Centro rispetto al Nord, in aumento del 45,6% nel 2024. Ogni settimana, infatti, finiscono nel bidone 683,3 grammi di cibo procapite, rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023. A rilevarlo l'edizione 2024 del rapporto dell'«Osservatorio internazionale Waste Watcher» che, oltre a fotografare il fenomeno in Italia, in vista del G7 Agricoltura analizza

le strategie messe in atto da vari Paesi. Una pratica, quella dello spreco di cibo che rappresenta «un tragico paradosso» se si considera che solo in Italia, ha rilevato Coldiretti, «sono 3,1 milioni i cittadini costretti a chiedere aiuto per mangiare». E a pesare sono pure le tante offerte che possono spingere ad acquisti oltre il necessario. Per il ministro dell'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste, Francesco Lollobrigida. «È interessante constatare come le offerte promozionali siano spesso collegate a un maggiore spreco alimentare». Insomma, Italia sprecona

per il rapporto che indica una cattiva gestione della spesa familiare, ma che evidenzia pure un incremento dei consumi e una domanda concentrata su cibi di qualità inferiore. Per il 42% degli intervistati, frutta e verdura conservata nelle celle frigo una volta a casa va subito a male; il 37% butta i cibi venduti perché sono già vecchi. A non aiutare è poi il comportamento dei consumatori: il 37% dimentica il cibo in frigorifero e nella dispensa, solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali e il 75% non s'impegna a rielaborare gli avanzi evitando di buttarli.

PARTE LA RETE LOCKER ITALIA

Svolta Poste sui pacchi: 10mila punti per il ritiro

A Roma le prime attivazioni dei siti automatici sempre operativi per prendere o restituire acquisti online col supporto di DHL

CHIARA PISANI

■ Con l'aumento degli acquisti online, i locker, ossia gli armadietti per il ritiro self-service delle spedizioni, stanno diventando la soluzione prediletta da consumatori, rivenditori e fornitori di servizi logistici. Grazie alla loro operatività 24/7, i locker rispondono alla crescente esigenza di flessibilità dei clienti, rendendo le operazioni di ritiro e consegna più comode e accessibili. In questo contesto si inserisce la partnership siglata da Poste Italiane e DHL eCommerce. È infatti operativo a Roma il primo dei 10 mi-

la locker che saranno distribuiti su tutto il territorio nazionale da Locker Italia, la joint venture, guidata da Enrico Rosina nel ruolo di ad, tra le due aziende. Attivi 24 ore su 24, saranno collocati in punti strategici per rendere più agile il ritiro degli acquisti online e consentiranno, grazie alla loro capillarità e tecnologia, di migliorare ulteriormente la qualità dei servizi a supporto dell'eCommerce.

«Questo inizio rappresenta una tappa fondamentale nella partnership tra il gruppo DHL e Poste Italiane», ha commentato Pablo Ciano, amministratore de-

legato di DHL eCommerce. «Dallo scorso aprile abbiamo completato l'integrazione del nostro volume di pacchi DHL eCommerce all'interno della grande rete di Poste Italiane. Con la partenza di Locker Italia, la nostra joint-venture, stiamo introducendo un nuovo livello di convenienza e sicurezza delle spedizioni dei pacchi sia per i mittenti che per i consumatori. Il nostro obiettivo, grazie a questo network indipendente, è di diventare leader in Italia nel mercato dei provider di locker», ha spiegato Ciano. Facili da usare grazie ad uno schermo dalla grafica chiara e intuitiva, i 10

mila armadietti elettronici saranno collocati in modo strategico in tutto il Paese, per offrire il massimo della convenienza ai mittenti e ai consumatori.

L'inaugurazione è stata inoltre l'occasione per celebrare la partnership tra Poste Italiane e il Gruppo DHL per il mercato italiano e internazionale dei pacchi, siglata l'anno scorso. «Locker Italia - ha evidenziato Massimo Rosini, responsabile Posta, Comunicazione e Logistica del Gruppo Poste Italiane - è sinonimo di innovazione tecnologica, sicurezza, diffusione dei servizi su scala nazionale, sostenibilità. Collocheremo i locker in zone centrali e commerciali delle città e aiuteremo anche i cittadini meno avvezzi a prendere confidenza con il digitale».

Un'altra novità annunciata nella giornata di ieri da Poste Italiane è la possibilità di richiedere il passaporto in formato elettronico presso alcuni uffici selezionati. Dopo aver esteso questo servizio a comuni minori e a città come Bologna, Verona e Cagliari, Roma si unisce ora al progetto di rilascio del documento. Nella capitale, il servizio sarà attivo in via sperimentale in 12 uffici postali.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

inbreve

I CONTI DI BANKITALIA

Giù il debito pubblico
Ma le entrate salgono

■ A luglio il debito pubblico ha fatto un piccolo passo indietro ed è calato. A rilevarlo gli esperti di Banca d'Italia secondo i quali c'è stata una diminuzione di 1,1 miliardi di euro rispetto al mese precedente. Il valore del debito si perciò attestata «a 2.946,6 miliardi». Da via Nazionale spiegano che «l'avanzo di cassa delle amministrazioni pubbliche (1,9 miliardi di euro) ha più che compensato l'effetto degli scarti e dei premi all'emissione e al rimborso, della rivalutazione dei titoli indicizzati all'inflazione e della variazione dei tassi di cambio (che ha complessivamente aumentato il debito per 0,8 miliardi)». Nel frattempo, nei primi 7 mesi dell'anno le entrate tributarie sono aumentate di 11,9 miliardi di euro. Secondo i calcoli di Bankitalia, le entrate sono state pari a 309,3 miliardi, in aumento del 4% rispetto allo stesso periodo del 2023. Segno negativo solo a luglio dove sono diminuite dell'8,4% (5,6 miliardi). L'indicatore di via Nazionale tiene conto dei flussi di cassa del gettito e considera prevalentemente le imposte statali.

VERSO LA MANOVRA

In Cdm arriva il Psb
Dopo l'Istat il definitivo

■ Oggi approda sul tavolo del Consiglio dei ministri lo schema del primo Piano Strutturale di Bilancio (Psb) di medio termine, previsto dalla riforma delle regole di bilancio europee. Si tratta di una versione che verrà poi aggiornata recependo le ultime revisioni statistiche dell'Istat, che saranno diffuse il prossimo 23 settembre, e che nel rivedere i conti nazionali del 1995-2023 dovrebbero contenere un rialzo del Pil in termini di volume compreso tra lo 0,9% e l'1,2% rispetto alla stima diffusa lo scorso 1 marzo 2024 (1.821.935 milioni di euro), con effetti importanti sul rapporto con debito e deficit. L'invio alle istituzioni Ue sarà effettuato immediatamente dopo l'approvazione del documento da parte del Parlamento - procedura scelta dall'Italia - dove il testo dovrebbe arrivare nella prima settimana di ottobre.

IL GRUPPO RISPONDE ALLE PROTESTE ANNUNCIANDO TAGLI

**Sciopero in Boeing?
Stop alle assunzioni**

■ A mali estremi, estremi rimedi. Così ieri Boeing ha annunciato decisi tagli ai costi che comprendono anche uno stop alle assunzioni, per arginare le spese in un momento in cui oltre 30mila lavoratori delle fabbriche sono in sciopero da venerdì mattina. Il motivo? Gli operai hanno bocciato completamente il nuovo contratto quadriennale che gli era stato proposto. «Abbiamo adottato misure per preservare la liquidità» ha annunciato nelle scorse ore il direttore finanziario, Brian West, in un messaggio rivolto ai dipendenti che da giorni hanno paralizzato la produzione dei 737 MAX e dei 777. Ieri, a Wall Street, il titolo a metà seduta perdeva l'1 per cento.



AD AGOSTO IL CAROVITA È CRESCIUTO DELLO 0,2%

Inflazione ai minimi, però i prezzi restano alti e i consumi stentano

■ Ora c'è pure la conferma. Nel mese di agosto 2024, per l'Istat l'inflazione su base mensile è aumentata dello 0,2%, mentre è in calo al +1,1% su base annua rispetto al +1,3% del mese precedente. Il calo è dovuto per lo più ai prezzi dei beni energetici (-6,1% da -4,0% di luglio), nonostante le spinte al rialzo registrate nel settore regolamentato. Frenano pure i prezzi nel settore alimentare, contribuendo a raffreddare la dinamica del «carrello della spesa» da +0,7 a +0,6%. In calo an-

che i costi dei prodotti ad alta frequenza d'acquisto passati da +1,8 a +1,1%. Un sostegno alla dinamica dell'indice generale si deve, invece, all'accelerazione dei prezzi dei beni energetici regolamentati (da +11,7 a +14,3%) e ai servizi relativi ai trasporti (da +2,2 a +2,9% e +1,9% da luglio), a causa soprattutto degli andamenti dei prezzi del trasporto aereo (da -12,6 a -4,8%; +16,3% il congiunturale) e del trasporto marittimo e per vie d'acqua interne (da -5,7 a -1,0%; +31,4% rispetto al me-

se precedente), che risentono di fattori stagionali. Su questo attaccano le associazioni dei consumatori, evidenziando i conti salati presentati agli italiani durante l'estate. Per il Codacons, sul comparto turistico s'è abbattuta «una raffica di fottissimi rincari». A partire dai pacchetti vacanza che hanno registrato un aumento record del 37,4% su base annua, i listini di villaggi vacanza e campeggi saliti del 12,9%, alberghi del 4%, treni del 6,1% e bus del 2,2%. Per l'Unione nazionale dei

consumatori (Unc) «l'estate infuocata ha comportato speculazioni belle e buone sulla voglia di svago degli italiani». I servizi ricettivi e di ristorazione segnano il rialzo maggiore con +4,4% sull'agosto 2023, equivalenti a una stangata su base annua di 108 euro per una coppia con due figli. Assoutenti poi chiede al Governo «di attivarsi in fretta convocando il Garante dei prezzi e la Commissione di allerta rapida per fare il punto sull'andamento delle tariffe nel comparto turistico e stu-

diare urgenti misure di contrasto». In generale, Confesercenti sottolinea che «la riduzione dell'inflazione e il conseguente recupero di potere d'acquisto, però, non si sono ancora trasformati in una spinta ai consumi, che restano al palo frenati dalla prudenza delle famiglie e da una politica monetaria ancora troppo restrittiva». L'inflazione di fondo, al netto di energetici e alimentari freschi, resta stabile al +1,9%. Infine il dato acquisito per il 2024 è pari a +1,1% per l'indice generale.

Cibo, Lollobrigida sul report sullo spreco alimentare: 'Promozioni inducono allo spreco'

Il rapporto di Waste Watcher 2024 di Redazione Digitale 16.09.2024 16:53 Nel 2024 lo spreco di prodotti alimentari in Italia è aumentato del 45,6%, con una media settimanale di 683,3 grammi di cibo pro capite finiti nel bidone della spazzatura, rispetto ai 469,4 grammi registrati nell'agosto 2023. Frutta fresca (27,1 g), verdure (24,6 g), pane fresco (24,1 g), insalate (22,3 g) e cipolle/aglio/tuberi (20 g) sono tra gli alimenti più sprecati, tutti elementi chiave della Dieta Mediterranea. Questi dati emergono dal Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024, "Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione", curato dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, l'Università di Bologna e Ipsos. Il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, ha sottolineato l'importanza del report, evidenziando alcune questioni cruciali. "Il Cross Country Report, realizzato dall'Osservatorio internazionale sul cibo e la sostenibilità, rappresenta uno strumento estremamente utile per comprendere e approfondire il fenomeno dello spreco alimentare", ha affermato. Lollobrigida ha posto l'accento su come le offerte promozionali siano spesso legate a un maggiore spreco, inducendo i consumatori ad acquistare più del necessario. "Accordi tra i vari soggetti della filiera, un accesso più facile ai mercati e negozi di vicinato, oltre a indicazioni più chiare in etichetta, possono contribuire in modo efficace a una gestione più efficiente degli alimenti", ha aggiunto. Il ministro ha anche richiamato l'attenzione sull'importanza dell'educazione alimentare, in particolare verso le nuove generazioni. "È essenziale avvicinare i giovani al consumo di prodotti freschi, di stagione e a filiera corta", ha affermato Lollobrigida. Questa sensibilizzazione, ha sottolineato, è una chiave per ridurre lo spreco alimentare nel lungo termine, evidenziando come la cultura del consumo consapevole debba partire dalle scuole e dalle famiglie. Accanto al ministro, altri esperti hanno espresso preoccupazione per l'incremento dello spreco alimentare in Italia. Andrea Segrè, direttore scientifico di Waste Watcher International, ha spiegato che uno dei fattori determinanti è la bassa qualità dei prodotti acquistati. Molti italiani riferiscono di dover gettare via frutta e verdura perché si deteriorano velocemente dopo l'acquisto. Inoltre, il 37% degli intervistati ha dichiarato di buttare alimenti perché già vecchi al momento dell'acquisto. Lino Enrico Stoppani, vicepresidente vicario di Confcommercio, ha sottolineato la necessità di investire maggiormente nell'educazione alimentare, piuttosto che introdurre nuovi obblighi per le imprese. Anche Paolo Mascarino, presidente di Federalimentare, ha ribadito che è necessario promuovere un'alimentazione sostenibile e consapevole, partendo dall'educazione nelle scuole e dalle politiche pubbliche di sensibilizzazione. In definitiva, il messaggio è chiaro: per combattere lo spreco alimentare, serve una combinazione di educazione, collaborazione tra i vari attori della filiera alimentare e politiche che incoraggino comportamenti virtuosi, a partire dalle nuove generazioni.

Lo spreco alimentare cresce in Italia: +45,6%

Lo spreco alimentare cresce in Italia: +45,6% Nella top five ci sono i prodotti principe della dieta mediterranea: frutta fresca, verdure, insalate, pane, cipolle, aglio, tuberi 16 Set 2024 - 14:07 16 Set 2024 - 14:07 © -afp Cresce del 45,6% lo spreco di prodotti alimentari in Italia nel 2024: ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura 683,3 grammi di cibo pro capite, rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023. Nella top five ci sono frutta fresca (27,1 grammi), verdure (24,6 grammi), pane fresco (24,1 grammi), insalate (22,3 grammi), cipolle/aglio/tuberi (20 grammi): sono tutti prodotti principe della dieta mediterranea. E' quanto emerge dal Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024, "Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione", curato dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, dall'Università di Bologna assieme a Ipsos. L'obiettivo è attirare l'attenzione del prossimo G7 Agricoltura sul tema del "fine vita" dei prodotti alimentari. Ridurre lo spreco alimentare: arriva l'aiuto della scienza Domanda concentrata su alimenti di qualità inferiore Il dato in crescita, secondo il rapporto, indica una cattiva gestione della spesa familiare con i relativi sprechi economici, ma evidenzia anche un incremento dei consumi alimentari e una domanda concentrata su alimenti di qualità inferiore, influenzata dalle logiche low cost, indipendenti dal comportamento dei singoli. Il 42% degli intervistati individua la causa dello spreco nel fatto che frutta e verdura conservata nelle celle frigo una volta a casa va subito a male; il 37% li butta perché i cibi venduti sono già vecchi. Elementi critici anche nel comportamento dei consumatori Il 37% degli italiani dimentica gli alimenti in frigorifero e nella dispensa lasciando che si deteriorino, solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali, inoltre il 75% non è disposto o non è capace di rielaborare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli. La mappa degli sprechi Quanto, infine, alla mappa degli sprechi, Sud e Centro sono le aree dove il fenomeno è superiore del 9% rispetto alla media nazionale (al Sud 747 grammi pro capite a settimana, al centro 744 grammi pro capite), mentre il Nord è relativamente più virtuoso con -11% sempre rispetto alla media nazionale (606,9 grammi pro capite). Ti potrebbe interessare

Cresce il Food Waste, ogni settimana gettati oltre 680 grammi di cibo a testa

I dati del Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024 - (Fotolia) 16 settembre 2024 | 11.14 Redazione Adnkronos

LETTURA: 4 minuti Aumenta il food waste nelle case degli italiani. Nel 2024 lo spreco di prodotti alimentari in Italia segna +45,6%: ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura 683,3 grammi di cibo pro capite (rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023). Sono alcuni dei dati dell'annuale presentazione del Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024, 'Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione', curata dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, dall'Università di Bologna assieme a Ipsos che si è tenuta oggi presso lo Spazio Europa a Roma. Uno studio che vuole anche attirare l'attenzione del prossimo G7 Agricoltura sul tema del 'fine vita' dei prodotti alimentari. Nella spazzatura gli alimenti base della Dieta Mediterranea Nella top five dei cibi più sprecati troviamo frutta fresca (27,1 g), verdure (24,6 g), pane fresco (24,1 g), insalate (22,3 g), cipolle/aglio/tuberi (20 g), prodotti fondamentali della Dieta Mediterranea. Le cause dello spreco Secondo lo studio, questi dati non solo indicano una cattiva gestione della spesa familiare con i relativi sprechi economici, ma evidenziano due aspetti: se da un lato si è registrato un relativo incremento dei consumi alimentari, dall'altro una parte della domanda si è concentrata su alimenti di qualità inferiore. Il 42% degli italiani individua la causa dello spreco familiare nel fatto di dover buttare la frutta e la verdura conservata nelle celle frigo perché una volta portata a casa va subito a male. O ancora, il 37% del campione intervistato sostiene di buttare via gli alimenti perché i cibi venduti sono già vecchi. Elementi critici si riscontrano anche nel comportamento dei consumatori. Più di un terzo degli italiani (37%) dimentica gli alimenti in frigorifero e nella dispensa lasciando che si deteriorino; solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali; inoltre, il 75% non è disposto o non è capace di rielaborare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli. "In Italia l'incremento dello spreco alimentare a livello domestico è preoccupante - spiega Andrea Segrè, direttore scientifico Waste Watcher International - Campagna Spreco Zero, Università di Bologna - Non solo per l'aumento percentuale rispetto all'analoga rilevazione di Wwi del 2023, ma soprattutto dalle cause che lo hanno determinato, fra le quali l'abbassamento della qualità dei prodotti acquistati in particolare dalle fasce della popolazione a reddito più basso. Gli italiani inoltre hanno ancora poca consapevolezza di come fruire al meglio gli alimenti disponibili, dalla conservazione alla pianificazione degli acquisti, dimostrando ancora una volta la necessità di intervenire a livello istituzionale sull'educazione alimentare. L'Italia può beneficiare delle buone pratiche che emergono dalle esperienze di contrasto dello spreco dagli altri Paesi del G7, tema che speriamo emerga dal summit di Siracusa il prossimo 26 settembre". "Se l'aumento dello spreco preoccupa - commenta Lino Enrico Stoppani vicepresidente vicario di Confcommercio - occorre investire con maggiore convinzione sull'educazione alimentare resistendo alla tentazione di introdurre nuovi obblighi a carico delle imprese come suggerito in alcune delle proposte in corso di esame in Parlamento. Ormai tutti i ristoratori sono attrezzati per consentire ai clienti di portare a casa il cibo avanzato durante i pasti mentre, per incrementare le donazioni di cibo avanzato negli esercizi commerciali, la via maestra è la riduzione degli oneri burocratici e la riduzione della Tari". "Lo studio presentato oggi fornisce dati e informazioni utili a individuare margini di miglioramento e possibili attività da sviluppare per ridurre sensibilmente lo spreco alimentare - spiega Simona Fontana, direttore generale Conai - In tutti i Paesi, del resto, sembra chiara una forte consapevolezza della necessità di adottare comportamenti virtuosi che possono avere ricadute concrete ed efficaci. Cultura, comportamento e stile di vita dei consumatori sono fattori che influenzano lo spreco alimentare: è su questi che bisogna agire, attraverso misure che possano far leva sull'educazione e sulla responsabilità di ciascuno di noi. Ma anche le imprese italiane stanno facendo molto: continuano a lavorare per proporre soluzioni di imballaggio che garantiscono il miglior equilibrio tra funzione e impatto ambientale, garantendo al prodotto una maggiore shelf life e proponendo soluzioni di pack meno impattanti sull'ambiente". La geografia dello spreco Per quanto riguarda la geografia nazionale emerge che il Sud e il Centro sono le aree dove lo spreco è maggiore con un +9% rispetto alla media nazionale (al Sud 747 g pro capite a settimana, al centro 744 g pro capite), mentre il Nord è relativamente più virtuoso con un -11% rispetto alla media nazionale (606,9 g pro capite). Le strategie antispreco Sulle strategie per contrastare il fenomeno, gli italiani mostrano una disponibilità marcata a adottare comportamenti antispreco, con l'87% disposto a congelare i cibi e l'86% a utilizzare il cibo appena scaduto se ancora buono. Tuttavia, la disponibilità a donare cibo cucinato in eccesso (63%) e ad acquistare grandi quantità di cibo per surgelarlo (62%) è inferiore, suggerendo che le barriere pratiche o la mancanza di una rete adeguata a seguire tali pratiche potrebbero limitare l'adozione di queste strategie. Solo il 29% conserva il cibo avanzato cercando ricette creative per riutilizzarlo. Riproduzione riservata

Cresce il Food Waste, ogni settimana gettati oltre 680 grammi di cibo a testa



a cura di Silverback

Boom dello spreco alimentare in Italia: nel 2024 +45,6%%

Ogni settimana nel bidone della spazzatura 683,3 grammi di cibo Set 16, 2024 Agroalimentare Roma, 16 set. (askanews) - Nel 2024 lo spreco di prodotti alimentari in Italia cresce del 45,6%: ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura ben 683,3 grammi di cibo pro capite rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023. Nella top five dei cibi più sprecati troviamo la frutta fresca (27,1 grammi), le verdure (24,6 grammi), il pane fresco (24,1 grammi), le insalate (22,3 grammi), cipolle/aglio/tuberi (20 grammi). Vale a dire i prodotti principe della Dieta Mediterranea. E' quanto emerso dalla annuale presentazione del Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024, "Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione", curata dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, dall'Università di Bologna assieme a IPSOS che si è tenuta oggi presso lo Spazio Europa a Roma. Un dato che non solo indica una cattiva gestione della spesa familiare con i relativi sprechi economici, ma che evidenzia come se da un lato si è registrato un relativo incremento dei consumi alimentari, dall'altro la domanda si è concentrata su alimenti di qualità inferiore con un campanello d'allarme sulla qualità dei prodotti ortofrutticoli, influenzata dalle logiche low cost. Per il 42% la causa dello spreco familiare sta nel fatto di dover buttare la frutta e la verdura conservata nelle celle frigo perché una volta portata a casa va subito a male. O ancora il 37% sostiene di buttare via gli alimenti perché i cibi venduti sono già vecchi. Elementi critici si riscontrano anche nel comportamento dei consumatori. Più di un terzo degli italiani (37%) dimenticano gli alimenti in frigorifero e nella dispensa lasciando che si deteriorino, solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali, inoltre il 75% non è disposto o non è capace di rielaborare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli. "In Italia l'incremento dello spreco alimentare a livello domestico è preoccupante - spiega Andrea Segrè, direttore scientifico Waste Watcher International - Campagna Spreco Zero, Università di Bologna - Non solo per l'aumento percentuale rispetto all'analoga rilevazione di WWI del 2023, ma soprattutto dalle cause che lo hanno determinato, come un abbassamento della qualità dei prodotti acquistati". "Se l'aumento dello spreco preoccupa - commenta Lino Enrico Stoppani vice presidente vicario di Confcommercio - occorre investire con maggiore convinzione sull'educazione alimentare resistendo alla tentazione di introdurre nuovi obblighi a carico delle imprese come suggerito in alcune delle proposte in corso di esame in Parlamento. Ormai tutti i ristoratori sono attrezzati per consentire ai clienti di portare a casa il cibo avanzato durante i pasti mentre, per incrementare le donazioni di cibo avanzato negli esercizi commerciali, la via maestra è la riduzione degli oneri burocratici e la riduzione della TARI", ha concluso.

G7, Lollobrigida: a Ortigia questioni cruciali per collettività

Messaggio per rapporto Waste Watcher 2024 su spreco alimentare. Set 16, 2024 Agroalimentare Roma, 16 set. (askanews) - Al G7 di Ortigia "affronteremo questioni cruciali non solo per gli operatori del settore agricolo, ma per l'intera collettività, come il diritto per tutti di accedere a cibo di qualità, le modalità di adattamento ai cambiamenti climatici, i percorsi possibili per garantire sostenibilità ambientale, economica e sociale dei modelli agricoli e alimentari". Lo ha detto il ministro dell'Agricoltura, della sicurezza Alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un messaggio inviato in occasione della presentazione del Rapporto Waste Watcher 2024 sullo spreco alimentare. "L'appuntamento annuale di Waste Watcher International rappresenta una preziosa occasione per riflettere su quanto si sta facendo a livello internazionale per migliorare l'efficienza lungo l'intera filiera agroalimentare e ridurre le perdite alimentari e gli sprechi dal campo alla tavola dei cittadini", ha detto il ministro ricordando che l'Italia è alla vigilia di un "appuntamento di strategica importanza per il futuro del settore agroalimentare": il G7 che si terrà dal 26 al 28 settembre a Siracusa, nell'isola di Ortigia, preceduto e accompagnato da una grande Expo dedicata all'Agricoltura e alla Pesca. "In questo contesto, il Cross Country Report, realizzato dall'Osservatorio internazionale sul cibo e la sostenibilità e che quest'anno si concentra proprio sui Paesi del G7 - ha detto Lollobrigida - costituisce uno strumento estremamente utile di conoscenza e di approfondimento. Il Report offre una panoramica efficace dei punti di forza delle singole Nazioni, così come degli aspetti sui quali è possibile ottenere ulteriori passi in avanti nella lotta allo spreco".

Coldiretti: tragico paradosso aumento spreco alimentare in Italia

Con 3,1 milioni di persone che chiedono aiuto per mangiare Set 16, 2024 Agroalimentare Roma, 16 set. (askanews) - L'aumento dello spreco alimentare in Italia "è un tragico paradosso" se si considera che sono ben 3,1 milioni i cittadini del Belpaese che sono costretti a chiedere aiuto per mangiare, secondo l'ultimo rapporto Fead, rivolgendosi alle mense dei poveri o usufruendo di pacchi alimentari. Ad affermarlo è la Coldiretti in relazione ai nuovi dati dell'Osservatorio Internazionale Waste Watcher secondo i quali la quantità di cibo gettato nella spazzatura lungo lo Stivale è aumentata del 45,6% nel giro di un anno. "Non si tratta solo di un problema etico, ma che determina anche - precisa la Coldiretti in una nota - effetti sul piano economico e anche ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti". Proprio per diffondere modelli di consumo più sostenibili Coldiretti è impegnata a promuovere nelle scuole italiane il progetto Educazione alla Campagna Amica, un percorso educativo che coinvolge oltre mezzo milione di bambini all'anno su tutto il territorio nazionale. L'obiettivo è quello di formare dei consumatori consapevoli per valorizzare i fondamenti della Dieta Mediterranea e ricostruire il legame che unisce i prodotti dell'agricoltura con i cibi consumati ogni giorno e fermare così il consumo del cibo spazzatura, ma anche il fenomeno dello spreco, ponendone l'accento sugli alti costi etici ed economici.

SPRECO ALIMENTARE, IN ITALIA CRESCE QUASI DEL 50% 08:24 17/9/2024

SPRECO ALIMENTARE, IN ITALIA CRESCE QUASI DEL 50% Nel 2024 lo spreco di prodotti alimentari in Italia cresce del 45,6%: in altre parole significa che ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura ben 683,3 grammi di cibo pro capite (rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023). Nella top five dei cibi più sprecati troviamo la frutta fresca (27,1 g), le verdure (24,6 g), il pane fresco (24,1 g), le insalate (22,3 g), cipolle/aglio/tuberi (20 g). Vale a dire i prodotti principe della Dieta Mediterranea. Un dato che non solo indica una cattiva gestione della spesa familiare con i relativi sprechi economici, ma che evidenzia come se da un lato si è registrato un relativo incremento dei consumi alimentari, dall'altro la domanda si è concentrata su alimenti di qualità inferiore con un campanello d'allarme sulla qualità dei prodotti ortofrutticoli, influenzata dalle logiche low cost. Tra le cause che hanno determinato l'aumento dello sperpero alimentare nel nostro Paese, infatti, si possono evidenziare alcuni elementi critici indipendenti dal comportamento dei singoli, ma individuabili proprio nella scarsa qualità dei prodotti acquistati. Il 42% delle risposte individua la causa dello spreco familiare nel fatto di dover buttare la frutta e la verdura conservata nelle celle frigo perché una volta portata a casa va subito a male. O ancora il 37% sostiene di buttare via gli alimenti perché i cibi venduti sono già vecchi. Elementi critici si riscontrano anche nel comportamento dei consumatori. Più di un terzo degli italiani (37%) dimenticano gli alimenti in frigorifero e nella dispensa lasciando che si deteriorino, solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali, inoltre il 75% non è disposto o non è capace di rielaborare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli. Sono questi alcuni dei dati più significativi che ci restituisce l'annuale presentazione del Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024, 'Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione', curata dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, dall'Università di Bologna assieme a IPSOS che si è tenuta oggi presso lo Spazio Europa a Roma. Uno studio che vuole anche attirare l'attenzione del prossimo G7 Agricoltura sul tema del 'fine vita' dei prodotti alimentari. (red) (© 9Colonne - citare la fonte)

SPRECO ALIMENTARE: COLDIRETTI, IN AUMENTO MENTRE 3,1 MLN PERSONE CHIEDONO AIUTO PER MANGIARE 10881 - roma (agra press) - "l'aumento dello spreco alimentare in italia e' un tragico paradosso se si considera che sono ben 3,1 milioni i cittadini del belpaese che sono costretti a chiedere aiuto per mangiare, secondo l'ultimo rapporto fead - fondo di aiuti europei agli indigenti -, rivolgendosi alle mense dei poveri o usufruendo di pacchi alimentari". lo afferma in un comunicato la coldiretti in relazione ai nuovi dati dell'osservatorio internazionale waste watcher secondo i quali la quantita' di cibo gettato nella spazzatura lungo lo stivale e' aumentata del 45,6% nel giro di un anno. "non si tratta solo di un problema etico, ma che determina anche - precisa coldiretti - effetti sul piano economico e ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti. proprio per diffondere modelli di consumo piu' sostenibili coldiretti e' impegnata a promuovere nelle scuole italiane il progetto educazione alla campagna amica, un percorso educativo che coinvolge oltre mezzo milione di bambini all'anno su tutto il territorio nazionale. l'obiettivo - continua coldiretti - e' quello di formare dei consumatori consapevoli per valorizzare i fondamenti della dieta mediterranea e ricostruire il legame che unisce i prodotti dell'agricoltura con i cibi consumati ogni giorno e fermare cosi' il consumo del cibo spazzatura, ma anche il fenomeno dello spreco, ponendone l'accento sugli alti costi etici ed economici. ma per evitare gli sprechi basta seguire alcune semplici buone pratiche che vanno dal leggere attentamente la scadenza sulle etichette al verificare quotidianamente il frigorifero dove i cibi vanno correttamente posizionati. ma e' utile anche effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiare confezioni adeguate, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione, preferire la spesa a chilometri zero che garantisce una maggiore freschezza e durata, riscoprire le ricette degli avanzi, ma anche non avere timore di chiedere di portarli a casa quando si mangia al ristorante".

Spreco alimentare cresce in Italia, Dieta Mediterranea nel cassonetto

Italia / Società Spreco alimentare cresce in Italia, Dieta Mediterranea nel cassonetto Photo Credit: Pexels Massimo Galanto 16 settembre 2024, ore 18:00 Ecco i cibi più sprecati, dalla frutta fresca alle cipolle, dalle verdure al pane Lo spreco di prodotti alimentari in Italia nel 2024 cresce del 45,6%: ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura 683,3 grammi di cibo pro capite, rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023. È quanto emerge dal Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024, "Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione", curato dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, dall'Università di Bologna assieme a Ipsos. I cibi più sprecati in Italia Nella top five dei prodotti alimentari più sprecati ci sono frutta fresca (27,1 grammi), verdure (24,6 grammi), pane fresco (24,1 grammi), insalate (22,3 grammi), cipolle/aglio/tuberi (20 grammi). Trattasi dei prodotti principe della dieta mediterranea. Secondo il rapporto, il dato in crescita indica una cattiva gestione della spesa familiare con i relativi sprechi economici, ma evidenzia anche un incremento dei consumi alimentari e una domanda concentrata su alimenti di qualità inferiore, influenzata dalle logiche low cost, indipendenti dal comportamento dei singoli. Perché viene sprecato il cibo? Il 42% degli intervistati individua la causa dello spreco nel fatto che frutta e verdura conservata nelle celle frigo una volta a casa va subito a male; il 37% li butta perché i cibi venduti sono già vecchi. A influenzare i dati c'è anche il comportamento dei consumatori. Per esempio, il 37% degli italiani dimentica gli alimenti in frigorifero e nella dispensa lasciando che si deteriorino, mentre solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali. Ed ancora, il 75% non è disposto o non è capace di rielaborare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli. La mappa degli sprechi in Italia Sud e Centro sono le aree dove il fenomeno dello spreco alimentare è superiore del 9% rispetto alla media nazionale (al Sud 747 g pro capite a settimana, al centro 744 g pro capite), mentre il Nord è relativamente più virtuoso con -11% sempre rispetto alla media nazionale (606,9 grammi pro capite). Spreco alimentare: le soluzioni Quali soluzioni anti-spreco praticano gli italiani? Il 59% degli intervistati consuma cibo prossimo alla scadenza, il 55% ricorre al congelamento per prolungarne la durata, mentre il 43% fa la lista della spesa proprio per evitare di acquistare prodotti superflui. A tal proposito, ecco quanto dichiarato dal ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, in un messaggio diffuso in occasione del rapporto Waste watcher 2024 sullo spreco alimentare: "Le offerte promozionali di cibo sono spesso collegate a un maggiore spreco alimentare, inducendo le persone ad acquistare più del necessario. Al contrario gli accordi tra i diversi soggetti della filiera, un più facile accesso a mercati e negozi di vicinato, indicazioni più chiare in etichetta sono alcuni dei fattori che possono contribuire in modo efficace a rendere più efficiente la gestione degli alimenti".



Aumenta il food waste nelle case degli italiani, ortofrutta in testa

Lollobrigida: «Le promozioni contribuiscono a incrementare lo spreco» Esporta pdf Aumenta il food waste nelle case degli italiani. Nel 2024 lo spreco di prodotti alimentari in Italia segna +45,6%: ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura 683,3 grammi di cibo pro capite (rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023). Sono alcuni dei dati dell'annuale presentazione del Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024, 'Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione', curata dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, dall'Università di Bologna assieme a Ipsos che si è tenuta ieri presso lo Spazio Europa a Roma. Uno studio che vuole anche attirare l'attenzione del prossimo G7 Agricoltura sul tema del 'fine vita' dei prodotti alimentari. Nella spazzatura gli alimenti base della Dieta Mediterranea Nella top five dei cibi più sprecati troviamo frutta fresca (27,1 g), verdure (24,6 g), pane fresco (24,1 g), insalate (22,3 g), cipolle/aglio/tuberi (20 g), prodotti fondamentali della Dieta Mediterranea. Le cause dello spreco Secondo lo studio, questi dati non solo indicano una cattiva gestione della spesa familiare con i relativi sprechi economici, ma evidenziano due aspetti: se da un lato si è registrato un relativo incremento dei consumi alimentari, dall'altro una parte della domanda si è concentrata su alimenti di qualità inferiore. Il 42% degli italiani individua la causa dello spreco familiare nel fatto di dover buttare la frutta e la verdura conservata nelle celle frigo perché una volta portata a casa va subito a male. O ancora, il 37% del campione intervistato sostiene di buttare via gli alimenti perché i cibi venduti sono già vecchi. Elementi critici si riscontrano anche nel comportamento dei consumatori. Più di un terzo degli italiani (37%) dimentica gli alimenti in frigorifero e nella dispensa lasciando che si deteriorino; solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali; inoltre, il 75% non è disposto o non è capace di rielaborare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli. In Italia l'incremento dello spreco alimentare a livello domestico è preoccupante - spiega Andrea Segrè, direttore scientifico Waste Watcher International - Campagna Spreco Zero, Università di Bologna - Non solo per l'aumento percentuale rispetto all'analoga rilevazione di Wwi del 2023, ma soprattutto dalle cause che lo hanno determinato, fra le quali l'abbassamento della qualità dei prodotti acquistati in particolare dalle fasce della popolazione a reddito più basso. Gli italiani inoltre hanno ancora poca consapevolezza di come fruire al meglio gli alimenti disponibili, dalla conservazione alla pianificazione degli acquisti, dimostrando ancora una volta la necessità di intervenire a livello istituzionale sull'educazione alimentare. L'Italia può beneficiare delle buone pratiche che emergono dalle esperienze di contrasto dello spreco dagli altri Paesi del G7, tema che speriamo emerga dal summit di Siracusa il prossimo 26 settembre'. 'Se l'aumento dello spreco preoccupa - commenta Lino Enrico Stoppani vicepresidente vicario di Confcommercio - occorre investire con maggiore convinzione sull'educazione alimentare resistendo alla tentazione di introdurre nuovi obblighi a carico delle imprese come suggerito in alcune delle proposte in corso di esame in Parlamento. Ormai tutti i ristoratori sono attrezzati per consentire ai clienti di portare a casa il cibo avanzato durante i pasti mentre, per incrementare le donazioni di cibo avanzato negli esercizi commerciali, la via maestra è la riduzione degli oneri burocratici e la riduzione della Tari'. 'Lo studio presentato oggi (ieri, ndr) fornisce dati e informazioni utili a individuare margini di miglioramento e possibili attività da sviluppare per ridurre sensibilmente lo spreco alimentare - spiega Simona Fontana, direttore generale Conai - In tutti i Paesi, del resto, sembra chiara una forte consapevolezza della necessità di adottare comportamenti virtuosi che possono avere ricadute concrete ed efficaci. Cultura, comportamento e stile di vita dei consumatori sono fattori che influenzano lo spreco alimentare: è su questi che bisogna agire, attraverso misure che possano far leva sull'educazione e sulla responsabilità di ciascuno di noi. Ma anche le imprese italiane stanno facendo molto: continuano a lavorare per proporre soluzioni di imballaggio che garantiscono il miglior equilibrio tra funzione e impatto ambientale, garantendo al prodotto una maggiore shelf life e proponendo soluzioni di pack meno impattanti sull'ambiente'. La geografia dello spreco Per quanto riguarda la geografia nazionale emerge che il Sud e il Centro sono le aree dove lo spreco è maggiore con un +9% rispetto alla media nazionale (al Sud 747 g pro capite a settimana, al centro 744 g pro capite), mentre il Nord è relativamente più virtuoso con un -11% rispetto alla media nazionale (606,9 g pro capite). Le strategie antispreco Sulle strategie per contrastare il fenomeno, gli italiani mostrano una disponibilità marcata a adottare comportamenti antispreco, con l'87% disposto a congelare i cibi e l'86% a utilizzare il cibo appena scaduto se ancora buono. Tuttavia, la disponibilità a donare cibo cucinato in eccesso (63%) e ad acquistare grandi quantità di cibo per surgelarlo (62%) è inferiore, suggerendo che le barriere pratiche o la mancanza di una rete adeguata a seguire tali pratiche potrebbero limitare l'adozione di queste strategie. Solo il 29% conserva il cibo avanzato cercando ricette creative per riutilizzarlo. Presente all'incontro anche il Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida (nella foto sopra) che ha messo in correlazione spreco alimentare e promozioni nei negozi, osservando che "le offerte speciali spesso spingono i consumatori ad acquistare più del necessario, contribuendo così ad incrementare gli sprechi alimentari". Lollobrigida ha sottolineato che accordi più efficienti lungo la filiera, l'accesso facilitato a mercati locali e negozi di vicinato, oltre a etichette più chiare, potrebbero migliorare significativamente la gestione degli

Aumenta il food waste nelle case degli italiani, ortofrutta in testa

alimenti, come riporta larepubblica.it. Inoltre, il ministro ha rimarcato l'importanza di campagne di sensibilizzazione e educazione alimentare, in particolare per le giovani generazioni, promuovendo il consumo di prodotti freschi, di stagione e a chilometro zero. Lollobrigida ha anche aggiunto che al prossimo G7 dell'Agricoltura e della Pesca, che si terrà a Ortigia dal 21 al 29 settembre, verranno affrontate questioni chiave che interessano non solo gli operatori agricoli, ma l'intera collettività. In questo contesto, il "Cross Country Report", realizzato dall'Osservatorio internazionale sul cibo e la sostenibilità, sarà uno strumento prezioso per approfondire le dinamiche nei Paesi del G7. (gc) Fonte: AdnKronos

Tonnellate di cibo nella spazzatura: dalla frutta alla verdura al pane fresco, ogni italiano butta 7 etti di viveri a settimana

Lo spreco alimentare in Italia è un fenomeno che pare inarrestabile: nel 2024 è aumentato del 45,6% di Chiara Ferrero Troppo cibo nel carrello della spesa e troppo cibo che finisce nella spazzatura. Lo spreco alimentare in Italia è un fenomeno che pare inarrestabile: nel 2024 è aumentato del 45,6% e ogni settimana finiscono nel bidone 683,3 grammi di alimenti pro capite, rispetto ai 469,4 grammi dell'agosto 2023. A dirlo è l'edizione 2024 del rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International realizzato in vista del G7 Agricoltura. Tra i prodotti che sempre più spesso finiscono nell'immondizia ci sono frutta, verdure, pane fresco e insalate. La colpa, secondo il rapporto, sarebbe una cattiva gestione della spesa familiare, un incremento dei consumi e una domanda concentrata su cibi di qualità inferiore, influenzata da logiche low cost. Secondo il 42% degli intervistati, frutta e verdura conservata nelle celle frigo una volta a casa va subito a male, il 37% li butta perché i cibi venduti sono già vecchi. Il comportamento dei consumatori poi, secondo il rapporto, non aiuta: il 37% dimentica gli alimenti in frigorifero e nella dispensa, solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali, mentre il 75% non si impegna per rielaborare gli avanzi per evitare di gettarli. Una pratica, quella dello spreco di cibo che rappresenta "un tragico paradosso" se si considera che solo in Italia, fa notare Coldiretti, "sono ben 3,1milioni i cittadini costretti a chiedere aiuto per mangiare". Sotto accusa, ci sono anche le tante offerte che possono spingere a comprare più di quel che serve. Secondo il ministro dell'Agricoltura e Sovranità alimentare, Francesco Lollobrigida "è interessante constatare come le offerte promozionali siano spesso collegate a un maggiore spreco alimentare, inducendo le persone ad acquistare più del necessario". Al contrario, un più facile accesso a mercati e negozi di vicinato, indicazioni più chiare in etichetta sono alcuni dei fattori che "possono contribuire in modo efficace a rendere più efficiente la gestione degli alimenti". Gli italiani, però, non sono solo spreconi, ma si dicono anche pronti ad adottare comportamenti anti-spreco, con l'88% che congela i cibi, l'86% che li utilizza scaduti se ancora buoni, il 29% li conserva cercando ricette creative. Ultimo aggiornamento: Martedì 17 Settembre 2024, 05:30 © RIPRODUZIONE RISERVATA

Lo spreco alimentare in Italia fa boom: +45,6%

Waste Watcher 2024: ogni settimana buttiamo 683 grammi di cibo pro capite rispetto ai 469 grammi del 2023. Il Sud più sprecone

Notizie dal mondo agroalimentare: prodotti, mercati, tecnologie, processi di filiera 17 Settembre 2024 A cura della Redazione F&T

Nel 2024 lo spreco di prodotti alimentari in Italia sta crescendo del 45,6%: ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura ben 683,3 grammi di cibo pro capite rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023. Nella classifica dei cibi più sprecati troviamo la frutta fresca (27,1 grammi), le verdure (24,6 grammi), il pane fresco (24,1 grammi), le insalate (22,3 grammi), cipolle/aglio/tuberi (20 grammi). È quanto emerge, in soldoni, dalla annuale presentazione del Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024, Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione, curata dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, dall'Università di Bologna assieme a IPSOS. Un dato che non solo indica una cattiva gestione della spesa familiare con i relativi sprechi economici, ma che evidenzia come se da un lato si è registrato un relativo incremento dei consumi alimentari, dall'altro la domanda si è concentrata su alimenti di qualità inferiore con un campanello d'allarme sulla qualità dei prodotti ortofrutticoli, influenzata dalle logiche low cost: per il 42% la causa dello spreco familiare sta nel fatto di dover buttare la frutta e la verdura conservata nelle celle frigo perché una volta portata a casa va subito a male. O ancora il 37% sostiene di buttare via gli alimenti perché i cibi venduti sono già vecchi. Elementi critici nel comportamento dei consumatori Più di un terzo degli italiani (37%) dimenticano gli alimenti in frigorifero e nella dispensa lasciando che si deteriorino, solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali, inoltre il 75% non è disposto o non è capace di rielaborare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli. "In Italia l'incremento dello spreco alimentare a livello domestico è preoccupante. Non solo per l'aumento percentuale rispetto all'analoga rilevazione di WWI del 2023 - spiega Andrea Segrè, direttore scientifico Waste Watcher International - Campagna Spreco Zero, Università di Bologna - ma soprattutto dalle cause che lo hanno determinato, come un abbassamento della qualità dei prodotti acquistati". Il cibo si spreca di più al Sud e al Centro Italia Più sprechi alimentari al Sud e al Centro Italia che al Nord, le aree dove lo spreco è maggiore, con un +9% rispetto alla media nazionale (al sud 747 g pro capite a settimana, al centro 744 grammi pro capite), mentre il Nord è relativamente più virtuoso con un -11% sempre rispetto alla media nazionale (606,9 grammi pro capite). Sulle strategie per contrastare il fenomeno, gli italiani mostrano una disponibilità marcata ad adottare comportamenti anti-spreco, con l'87% disposto a congelare i cibi e l'86% a utilizzare il cibo appena scaduto se ancora buono. Tuttavia, la disponibilità a donare cibo cucinato in eccesso (63%) e ad acquistare grandi quantità di cibo per surgelarlo (62%) è inferiore, suggerendo che le barriere pratiche o la mancanza di una rete adeguata a tali pratiche potrebbero limitare l'adozione di queste strategie. Solo il 29% conserva il cibo avanzato cercando ricette creative per riutilizzarlo, indicando una potenziale area di miglioramento nella gestione degli avanzi. Questo potrebbe riflettere una mancanza di competenze culinarie avanzate o una semplice carenza di tempo per sperimentare in cucina. In sintesi, il Rapporto sostiene che mentre vi è una forte inclinazione verso comportamenti di prevenzione dello spreco, esistono ancora aree in cui l'adozione di pratiche anti-spreco può essere molto migliorata attraverso l'investimento sistemico sull'educazione alimentare, sottolinea il rapporto. Fonte: askanews.it Foto: freepik RIPRODUZIONE RISERVATA ©Copyright FOOD&TEC

Tragico paradosso italiano: aumenta lo spreco alimentare e milioni di cittadini chiedono aiuto per mangiare

L'aumento dello spreco alimentare in Italia è un tragico paradosso se si considera che sono ben 3,1 milioni i cittadini del Belpaese che sono costretti a chiedere aiuto per mangiare, secondo l'ultimo rapporto Fead, rivolgendosi alle mense dei poveri o usufruendo di pacchi alimentari. Ad affermarlo è la Coldiretti in relazione ai nuovi dati dell'Osservatorio Internazionale Waste Watcher secondo i quali la quantità di cibo gettato nella spazzatura lungo lo Stivale è aumentata del 45,6% nel giro di un anno. Non si tratta solo di un problema etico, ma che determina anche - precisa la Coldiretti - effetti sul piano economico e anche ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti. Proprio per diffondere modelli di consumo più sostenibili Coldiretti è impegnata a promuovere nelle scuole italiane il progetto Educazione alla Campagna Amica, un percorso educativo che coinvolge oltre mezzo milione di bambini all'anno su tutto il territorio nazionale. L'obiettivo - conclude la Coldiretti - è quello di formare dei consumatori consapevoli per valorizzare i fondamenti della Dieta Mediterranea e ricostruire il legame che unisce i prodotti dell'agricoltura con i cibi consumati ogni giorno e fermare così il consumo del cibo spazzatura, ma anche il fenomeno dello spreco, ponendone l'accento sugli alti costi etici ed economici. Ma per evitare gli sprechi basta seguire alcune semplici buone pratiche - spiega Coldiretti - che vanno dal leggere attentamente la scadenza sulle etichette al verificare quotidianamente il frigorifero dove i cibi vanno correttamente posizionati. Ma è utile anche effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiare confezioni adeguate, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione, preferire la spesa a chilometri zero che garantisce una maggiore freschezza e durata, riscoprire le ricette degli avanzi, ma anche non avere timore di chiedere di portarli a casa quando si mangia al ristorante. Navigazione articoli Rapporto Waste Watcher 2024: aumentano cattiva gestione della spesa familiare e sprechi economici, crescono i consumi alimentari ma di qualità inferiore

Aumenta lo spreco alimentare. Confcommercio: investire nell'educazione

Stampa Email Dettagli Categoria: Attualità 17 Settembre 2024 Presentati a Roma i dati dell'annuale Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024, "Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione", curata dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, dall'Università di Bologna assieme a Ipsos. Nel 2024 lo spreco di prodotti alimentari in Italia (guarda link in pdf) è aumentato facendo registrare una crescita del 45,6%: ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura 683,3 grammi di cibo pro capite (rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023). Nella "top five" dei cibi più sprecati troviamo frutta fresca (27,1 grammi), verdure (24,6 g), pane fresco (24,1 g), insalate (22,3 g), cipolle/aglio/tuberi (20 g), prodotti fondamentali della Dieta Mediterranea. Tra le cause che hanno determinato l'aumento dello spreco alimentare nel nostro Paese, infatti, si possono evidenziare alcuni elementi critici indipendenti dal comportamento dei singoli, ma individuabili proprio nella scarsa qualità dei prodotti acquistati. Il 42% delle risposte individua la causa dello spreco familiare nel fatto di dover buttare la frutta e la verdura conservata nelle celle frigo perché una volta portata a casa va subito a male. O ancora il 37% sostiene di buttare via gli alimenti perché i cibi venduti sono già vecchi. Elementi critici si riscontrano anche nel comportamento dei consumatori. Più di un terzo degli italiani (37%) dimenticano gli alimenti in frigorifero e nella dispensa lasciando che si deteriorino, solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali, inoltre il 75% non è disposto o non è capace di rielaborare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli. Stoppani: "Investire sempre più sull'educazione alimentare" Commentando i dati dell'Osservatorio Waste Watcher, il vicepresidente vicario di Confcommercio, Lino Enrico Stoppani, ha sottolineato che "se l'aumento dello spreco preoccupa occorre investire con maggiore convinzione sull'educazione alimentare resistendo alla tentazione di introdurre nuovi obblighi a carico delle imprese come suggerito in alcune delle proposte in corso di esame in Parlamento". "Ormai - ha detto Stoppani - tutti i ristoratori sono attrezzati per consentire ai clienti di portare a casa il cibo avanzato durante i pasti mentre, per incrementare le donazioni di cibo avanzato negli esercizi commerciali, la via maestra è la riduzione degli oneri burocratici e la riduzione della TARI". Gli altri interventi "In Italia l'incremento dello spreco alimentare a livello domestico è preoccupante" ha spiegato Andrea Segrè Direttore scientifico Waste Watcher International - Campagna Spreco Zero, Università di Bologna. "Non solo per l'aumento percentuale rispetto all'analoga rilevazione di WWI del 2023, ma soprattutto dalle cause che lo hanno determinato, come un abbassamento della qualità dei prodotti acquistati. Gli italiani hanno ancora poca consapevolezza di come fruire al meglio gli alimenti disponibili, dalla conservazione alla pianificazione degli acquisti, dimostrando ancora una volta la necessità di intervenire a livello istituzionale sull'educazione alimentare. L'Italia può beneficiare delle buone pratiche che emergono dalle esperienze di contrasto dello spreco dagli altri Paesi del G7, tema che speriamo emerga dal summit di Siracusa il prossimo 26 settembre". "Come ogni anno - ha commentato il presidente di Federalimentare Paolo Mascarino - il rapporto dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher offre una serie di spunti molto interessanti per migliorare la sostenibilità del sistema agroalimentare, a partire dal contrasto allo spreco alimentare. In particolare, dal confronto con i Paesi del G7 emerge chiaramente l'importanza delle politiche pubbliche a sostegno di campagne informative. Mentre, per l'Italia, emerge ulteriormente la necessità di promuovere l'educazione alimentare nelle scuole, affinché le famiglie possano apprezzare il valore di un'alimentazione sana e sostenibile basata su prodotti alimentari di qualità. In questo percorso virtuoso, l'industria alimentare italiana continuerà a fare la sua parte". "Lo studio presentato oggi fornisce dati e informazioni utili a individuare margini di miglioramento e possibili attività da sviluppare per ridurre sensibilmente lo spreco alimentare", ha spiegato Simona Fontana, direttore generale CONAI. "In tutti i Paesi, del resto, sembra chiara una forte consapevolezza della necessità di adottare comportamenti virtuosi che possono avere ricadute concrete ed efficaci. Cultura, comportamento e stile di vita dei consumatori sono fattori che influenzano lo spreco alimentare: è su questi che bisogna agire, attraverso misure che possano far leva sull'educazione e sulla responsabilità di ciascuno di noi. Ma anche le imprese italiane stanno facendo molto: continuano a lavorare per proporre soluzioni di imballaggio che garantiscono il miglior equilibrio tra funzione e impatto ambientale, garantendo al prodotto una maggiore shelf life e proponendo soluzioni di pack meno impattanti sull'ambiente". "In anni di inflazione alimentare e contrazione dei consumi - ha sottolineato Matteo Vittuari, Università di Bologna, Coordinatore del report internazionale WW - i Paesi del G7 hanno mostrato crescente attenzione verso lo spreco alimentare anche dalla parte delle politiche pubbliche declinate soprattutto nella forma di campagne informative. Le rilevazioni dell'Osservatorio Waste Watcher International ci suggeriscono che tra le principali iniziative messe in campo a livello individuale quelle più diffuse sono relative ad aspetti motivazionali, grazie a un aumento della consapevolezza, e organizzative come la maggior attenzione alla pianificazione degli acquisti, alla gestione dei prodotti freschi e al consumo del cibo prossimo alla data di scadenza. Anche chi ha tradizionalmente messo in atto campagne informative molto strutturate come il Regno Unito continua a investire nella diffusione di pratiche base come la preparazione della lista della spesa".

COLDIRETTI TN-AA * SPRECO ALIMENTARE: «DIFFONDERE MODELLI DI CONSUMO SOSTENIBILI, PER FORMARE CONSUMATORI CONSAPEVOLI»

Scritto da admin E-mail Stampa Facebook Twitter LinkedIn 10.28 - martedì 17 settembre 2024 (Il testo seguente è tratto integralmente dalla nota stampa inviata all'Agenzia Opinione) - /// L'aumento dello spreco alimentare in Italia è un tragico paradosso se si considera che sono ben 3,1 milioni i cittadini del Belpaese che sono costretti a chiedere aiuto per mangiare, secondo l'ultimo rapporto Fead, rivolgendosi alle mense dei poveri o usufruendo di pacchi alimentari. Ad affermarlo è la Coldiretti in relazione ai nuovi dati dell'Osservatorio Internazionale Waste Watcher secondo i quali la quantità di cibo gettato nella spazzatura lungo lo Stivale è aumentata del 45,6% nel giro di un anno. Non si tratta solo di un problema etico, ma che determina anche - afferma Coldiretti Trentino Alto Adige- effetti sul piano economico e anche ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti. "Anche in Trentino Alto Adige -afferma il presidente di Coldiretti Trentino Alto Adige Gianluca Barbacovi- proprio per diffondere modelli di consumo più sostenibili la Coldiretti è impegnata a promuovere nelle scuole il progetto Educazione alla Campagna Amica, un percorso educativo che coinvolge a livello nazionale oltre mezzo milione di bambini all'anno. L'obiettivo è quello di formare dei consumatori consapevoli per valorizzare i fondamenti della Dieta Mediterranea e ricostruire il legame che unisce i prodotti dell'agricoltura con i cibi consumati ogni giorno e fermare così il consumo del cibo spazzatura, ma anche il fenomeno dello spreco, ponendone l'accento sugli alti costi etici ed economici". Ma per evitare gli sprechi basta seguire alcune semplici buone pratiche - spiega Coldiretti Trentino Alto Adige- che vanno dal leggere attentamente la scadenza sulle etichette al verificare quotidianamente il frigorifero dove i cibi vanno correttamente posizionati. Ma è utile anche effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiare confezioni adeguate, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione, preferire la spesa a chilometri zero che garantisce una maggiore freschezza e durata, riscoprire le ricette degli avanzi, ma anche non avere timore di chiedere di portarli a casa quando si mangia al ristorante. "Senza dimenticare -conclude Barbacovi- l'importanza dei nostri Mercati Contadini di Campagna amica distribuiti su tutto il territorio, che offrono la possibilità non solo di acquistare dei prodotti genuini coltivati a km0, ma anche di avere contatto diretto con gli agricoltori e le realtà aziendali legate al territorio trentino. Una garanzia di qualità e di salubrità del prodotto, proprio perché il coltivatore grazie al mercato apre idealmente le porte della propria azienda. I nostri mercati puntano sulla stagionalità dei prodotti, ma rappresentano anche un momento di dialogo con i consumatori per un confronto anche sul tema dello spreco alimentare".

Economia

Inflazione la conferma dell'Istat ad agosto è calata all'1,1 per cento

La discesa è dovuta ai prezzi dei beni energetici: dal -4% di luglio al -6,1%

Roma Arriva la conferma. Nel mese di agosto 2024, secondo l'Istat, l'inflazione su base mensile aumenta dello 0,2%, mentre rallenta al +1,1% su base annua rispetto al +1,3% del mese precedente. Il calo è dovuto soprattutto ai prezzi dei beni energetici (-6,1% da -4,0% di luglio), nonostante le spinte al rialzo registrate nel settore regolamentato. Al tempo stesso frenano i prezzi nel settore alimentare, contribuendo a raffreddare la dinamica del "carrello della spesa" da +0,7% a +0,6%. In calo anche i costi dei prodotti ad alta frequenza d'acquisto da +1,8% a +1,1%.

Un sostegno alla dinamica dell'indice generale si deve, invece, all'accelerazione dei prezzi dei beni energetici regolamentati (da +11,7% a +14,3%) e ai servizi relativi ai trasporti (da +2,2% a +2,9% e +1,9% da luglio), a causa soprattutto degli andamenti dei



prezzi del trasporto aereo passeggeri (da -12,6% a -4,8%; +16,3% il congiunturale) e del trasporto marittimo e per vie d'acqua interne (da -5,7% a -1,0%; +31,4% rispetto al mese precedente), che risentono di fattori stagionali. Su questo tema attaccano le associazioni dei consumatori, eviden-

ziando i conti salati presentati agli italiani durante l'estate. Secondo il Codacons, sul comparto turistico si è abbattuta "una raffica di fortissimi rincari". A partire dai pacchetti vacanza che hanno registrato un aumento record del +37,4% su base annua, listini di villaggi vacanza e campeg-

gi cresciuti del 12,9%, alberghi del 4%, treni del 6,1%, bus del 2,2%. Per l'Unione nazionale dei consumatori "l'estate infuocata" ha comportato "speculazioni belle e buone sulla voglia di svago degli italiani". I servizi ricettivi e di ristorazione segnano il rialzo

damento delle tariffe nel comparto turistico e studiare urgenti misure di contrasto". In generale, Confesercenti sottolinea che "la riduzione dell'inflazione ed il conseguente recupero di potere d'acquisto, però, non si sono ancora trasformati in una spinta ai con-

Le associazioni dei consumatori denunciano l'aumento dei prezzi nel settore turistico

maggiora con +4,4% su agosto 2023, equivalenti a una stangata su base annua di 108 euro per una coppia con due figli. Assoutenti poi chiede "al Governo ad attivarsi in fretta convocando il Garante dei prezzi e la Commissione di alerta rapida al fine di fare il punto della situazione sull'an-

Confesercenti lancia il sos: «Il conseguente recupero del potere d'acquisto non si è trasformato in una spinta ai consumi»

sumi, che rimangono al palo frenati dalla prudenza delle famiglie e da una politica monetaria ancora troppo restrittiva". L'inflazione di fondo, al netto degli energetici e degli alimentari freschi, resta stabile al +1,9%. Il dato acquisito per il 2024 è pari a +1,1% per l'indice generale.

Confindustria
«Priorità taglio del cuneo fiscale nel 2025»



► Conferma del taglio del cuneo fiscale nel 2025; appello forte all'Europa per rimuovere gli ostacoli che il mondo delle imprese deve affrontare, da coniugare con le politiche ambientali; messa a terra di un piano casa che consenta di accedere ad abitazioni a prezzi adeguati agli stipendi dei lavoratori e avviare un percorso serio sull'energia nucleare. Nel discorso che il presidente di Confindustria, Emanuele Orsini, terrà in occasione dell'assemblea di domani, saranno toccati i punti più importanti dell'economia e saranno avanzate proposte per sciogliere i nodi che rallentano il paese. Nel suo primo intervento da presidente degli industriali Orsini avrà uno spettatore d'eccezione, il presidente del Consiglio, Giorgia Meloni. In attesa di scoprire cosa conterrà la prossima manovra, che sarà improntata sulla sobrietà, un passaggio del suo discorso dovrebbe essere riservato alla richiesta di confermare la misura che ha rappresentato l'asse portante delle leggi di bilancio del governo Meloni, il taglio del cuneo fiscale. Il presidente, in passato, ha espresso chiaramente la sua posizione: «È una misura che va mantenuta». Ma per assicurare migliori condizioni di vita ai lavoratori, per Orsini bisogna intervenire su un doppio fronte, avviando un piano casa che consenta di assicurare delle «abitazioni a prezzi abbordabili». Per le aziende, in questo periodo storico, il costo dell'energia elettrica assume una rilevanza primaria perché, ha sottolineato a più riprese il numero uno degli industriali, "pesa sui bilanci delle imprese italiane più del doppio rispetto alla Francia".

Coldiretti: «Aumenta lo spreco alimentare»

In un anno cresciuto del 45,6%, ma **3,1 milioni** di italiani chiedono aiuto per mangiare



Effetti sul piano economico e anche ambientale

Milano L'aumento dello spreco alimentare in Italia è un tragico paradosso se si considera che sono ben 3,1 milioni i cittadini del Belpaese che sono costretti a chiedere aiuto per mangiare, secondo l'ultimo rapporto Fead, rivolgendosi alle mense dei poveri o usufruendo di pacchi alimentari. Ad affermarlo è la Coldiretti in relazione ai nuovi dati dell'Osservatorio Internazionale Waste Watcher secondo i quali la quantità di cibo gettato nella spazzatura lungo lo Stivale è aumentata del 45,6% nel giro di un anno. Non si tratta solo di un problema etico, ma che determina anche - precisa la



Coldiretti - effetti sul piano economico e anche ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti. Proprio per diffondere modelli di

Coldiretti suggerisce le pratiche anti-spreco

consumo più sostenibili Coldiretti è impegnata a promuovere nelle scuole italiane il progetto Educazione alla Campagna Amica, un percorso educativo che coinvolge oltre mezzo milione di bambini all'anno su tutto il territorio nazionale. L'obiettivo - conclude la Coldiretti - è quello di formare dei consumatori consapevoli per valorizzare i fondamenti della Dieta Mediterranea e ricostruire il legame che unisce i prodotti dell'agricoltura con i cibi consumati ogni giorno e fermare così il consumo del cibo spazzatura, ma anche il fenomeno dello spreco, ponendo nell'accento sugli alti costi eti-

ci ed economici. «Per evitare gli sprechi basta seguire alcune semplici buone pratiche - spiega Coldiretti - che vanno dal leggere attentamente la scadenza sulle etichette al verificare quotidianamente il frigorifero dove i cibi vanno correttamente posizionati. Ma è utile anche effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiare confezioni adeguate, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione, preferire la spesa a chilometri zero, più fresca e duratura, riscoprire le ricette degli avanzi e non avere timore di chiedere di portarli a casa quando si mangia al ristorante.

Testoni

L'ESCLUSIVO SERVIZIO PER YACHT E MEGA YACHT

PRODOTTI PETROLIFERI

SASSARI Predda Niedda ☎ 079 26 10 33

MACOMER C.so Umberto I, 43 ☎ 0785 742



Attualità

Brevi

Il ritorno

A tre mesi dalla morte
la salma di Satnam torna in India

La sua storia aveva scosso l'Italia intera, costringendo il governo ad una riflessione sul lavoro in nero e sulla vita dei braccianti stranieri impiegati in agricoltura. Ora la salma di Satnam Singh, bracciante indiano di 30 anni morto dopo essere stato abbandonato gravemente ferito dal suo datore di lavoro, torna in patria e dopo tre mesi dalla sua morte saranno celebrati i funerali. Satnam fu abbandonato dal titolare dell'azienda dopo aver perso un braccio in un incidente con un macchinario avvolgiplastica.

La scoperta

La gravidanza modifica il cervello
«È una metamorfosi»



Incinta Un'ecografia in gravidanza ANSA

La gravidanza modifica quasi completamente l'anatomia del cervello: molte aree si restringono mentre al loro interno si rafforzano le connessioni fra le cellule nervose. La scoperta, pubblicata sulla rivista Nature Neuroscience, per la prima volta ricostruisce questa metamorfosi, grazie all'osservazione prolungata nel tempo della plasticità e della capacità di adattamento del più complesso degli organi.

Nel Foggiano

Comune rischia dissesto per l'aiuto
a una famiglia in «codice rosso»

Una intera famiglia, madre e quattro figli messa sotto le tutele del codice rosso per le minacce ripetute del padre, e un Comune che non riesce a sostenere la spesa necessaria che ammonta ad oltre 11mila euro al mese e che ha già accumulato un debito di 200mila euro. È la denuncia del sindaco di Carlantino, provincia di Foggia, Graziano Coscia, che ha rivolto un appello al governo, al presidente della Regione e al prefetto «senza risposte valuterò le dimissioni e il mio Comune dovrà chiudere».

Il dato

Aumenta lo spreco di cibo
Nel 2024+45% in Italia



Mercato Casette di verdure scartate

Frutta, verdure, pane fresco e insalate, sono i cinque prodotti che sempre più spesso finiscono nella spazzatura degli italiani, tra i cardini della Dieta Mediterranea. Un fenomeno inarrestabile in aumento del 45,3% nel 2024: ogni settore, infatti, finisce nel bidone 683,3 grammi di cibo pro capite, rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023. A rilevarlo è l'edizione 2024 del rapporto dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher International

Israele

Netanyahu sostituisce Gallant

Al suo posto arriva Sa'ar

• La notizia è stata diffusa dalla tv di Stato di Tel Aviv
Il blitz indebolirebbe anche Ben Gvir
Sinwar: «Pronti a una guerra lunga»

SILVANALOGOZZO

TEL AVIV Da giorni circola l'indiscrezione, alimentata direttamente dall'ufficio del premier, secondo cui Benjamin Netanyahu sta preparando il terreno per licenziare il ministro della Difesa Yoav Gallant, da mesi in bilico. Il notiziario della sera della tv pubblica israeliana Kan ha confermato che Sa'ar sarà nuovo ministro della Difesa. Ultimo dei motivi in ordine di tempo: dopo le divergenze e i litigi dei mesi scorsi, ora lo scontro sarebbe sulla grande offensiva in Libano, chiesta dal primo ministro all'esercito, indipendentemente dal fatto che abbia luogo o meno, ma negata da Gallant. Fino a che lunedì i media israeliani hanno fatto sapere che ci sono già stati diversi colloqui e progressi per portare nel governo, al posto di Gal-



Gerusalemme Il premier Netanyahu con il ministro della Difesa Gallant ANSA

lant ma forse non nel suo dicastero, il parlamentare dell'opposizione di destra Gideon Sa'ar. Il politico, secondo Walla, che ha dovuto digerire più di ogni altro nel Paese il veleno e la macchina del fango bibista, come viene chiamato in Israele il sistema politico-propagandistico del premier. Netanyahu aveva la necessità di organizzare molto velocemente un sostegno per la sua coalizione minacciata dalla crisi di bilancio e dal reclutamento degli ortodossi. Sa'ar del premier conosce ogni bu-

Il punto
Il premier cerca sostegno per la sua coalizione minacciata dalla crisi di bilancio

gia, ogni tranello, ogni forma di cinismo politico. Se la mossa di portarlo dentro l'esecutivo, cacciando Gallant, andasse in porto, Bibi riuscirebbe a tenere in vita una coalizione pericolosamente sull'orlo del precipizio. Forse.

La moglie di Bibi
Perché dietro le quinte le difficoltà sono enormi. A cominciare dal ferreo veto di Sarah, la potentissima moglie del premier: «Sa'ar ci tradirà. Non si sostituisce un ministro della Difesa sleale con un altro

sleale», avrebbe detto, secondo indiscrezioni riferite da Channel 12. Contro il falco della destra, non appena sono circolate le notizie su un possibile ingresso del governo, si è scagliato il Forum delle famiglie degli ostaggi: «La nomina di Sa'ar, che si oppone a tutti i piani proposti per un accordo. Vogliono una condanna a morte per i rapiti». Ma questa nomina produrrebbe un enorme risultato politico: metterebbe fuori gioco Gallant e indebolirebbe il potere di veto del ministro per la Sicurezza Ben Gvir. Netanyahu infatti è ben consapevole del danno politico che quest'ultimo sta causando, soprattutto con il tentativo di cambiare lo status quo alla Spianata delle Moschee per i musulmani. Vi-cenda che a Bibi non interessa realmente affrontare. Per tutta la giornata non ci sono stati commenti, poi in tarda serata un portavoce del premier ha escluso questa che Israele prenda questa decisione. Intanto il leader di Hamas Sinwar dal suo covo a Gaza ha inviato una lettera a Abdul-Malik al-Houthi, congratulandosi per l'attacco contro Israele. Sinwar ha aggiunto che Hamas si è preparato ad «una lunga guerra di logoramento».

Il conflitto in Ucraina

Un milione e mezzo di soldati effettivi

Putin aumenta e rafforza l'esercito

• Kiev invita le Nazioni Unite e la Croce Rossa nel Kursk russo.
Mosca: «Questa mossa è una provocazione»

MOSCA Per il secondo anno consecutivo la Russia ha deciso un'espansione delle proprie forze armate, che saranno portate a un milione e mezzo di effettivi. Il relativo decreto è stato firmato dal presidente Putin mentre continua



Cremlino Il presidente Vladimir Putin ANSA

l'avanzata nell'est dell'Ucraina e la controffensiva nella regione di Kursk, dove dal 6 agosto è in atto una penetrazione delle truppe di Kiev. Proprio nella porzione del Kursk russo occupato dagli ucraini il ministro degli Esteri di Kiev, Andriy Sybiha, ha detto di avere invitato le Nazioni Unite e il Comitato internazionale della Croce Rossa, per dimostrare che «l'Ucraina rispetta il diritto umanitario» in quel territorio. Una mera

«provocazione», ha risposto il portavoce del Cremlino. «Ci auguriamo che affermazioni così provocatorie non vengano accolte dai destinatari», ha detto Peskov. Il ministero della Difesa di Mosca ha detto di avere riconquistato altri due villaggi nel Kursk: quelli di Uspenovka, sul fianco occidentale del teatro di guerra, e Borki, sul fianco orientale. La settimana scorsa aveva affermato di avere liberato dieci villaggi in due giorni.

Coinvolti tre Paesi europei

Almeno 15 morti per la tempesta Boris

• Le piogge incessanti si sono abbattute sulla regione da venerdì, gonfiando torrenti e fiumi
Migliaia costretti a scappare

ROMA Sono almeno 15 le persone morte nell'Europa centrale e orientale in seguito al passaggio della devastante tempesta Boris, che ha lascia-

to migliaia di persone senza casa e ha causato danni immensi ancora difficili da stimare. Le piogge incessanti si sono abbattute sulla regione da venerdì, gonfiando torrenti e fiumi e costringendo migliaia di residenti a lasciare le loro abitazioni, a volte in elicottero, dopo essersi rifugiati sui tetti delle loro case o delle loro auto. Oltre ai sette morti registra-

Il bilancio
La Romania è lo Stato più colpito: sette i morti. Tre vittime in Austria. Quattro in Polonia.

ti in Romania, l'Austria ha annunciato due nuovi decessi, due uomini di 70 e 80 anni, dopo quello di un vigile del fuoco avvenuto il giorno precedente. Nella Repubblica Ceca, la polizia ha confermato alla radio che una persona è annegata e altre sette sono disperse. La polizia polacca ha riferito di quattro vittime nelle regioni colpite, mentre il primo mini-

stro Tusk ha annunciato aiuti immediati per un miliardo di zloty. Le immagini delle inondazioni mostrano interi quartieri allagati, strade sommerse dall'acqua, gente con l'acqua fino alle ascelle, dighe improvvisate per fermare l'innalzamento dei corsi d'acqua, persone in cerca di un rifugio. Il Danubio e i suoi affluenti sono bombe d'acqua a orologeria.

Primo Piano Flash dall'Italia e dal mondo

Comune in crisi Rischio dissesto per la famiglia in codice rosso

» Foggia Una intera famiglia, madre e quattro figli sotto le tutele del codice rosso per le minacce ripetute del padre, e un Comune che non riesce a sostenere la spesa che ammonta ad oltre 11 mila euro al mese e che ha già accumulato un debito di 200mila euro. È la denuncia del sindaco di Carlantino, Graziano Coscia, che ha rivolto un appello alla presidente del consiglio, ai ministri della Famiglia e della Giustizia, al presidente della Regione e al prefetto annunciando che «se nelle prossime settimane non riceverò rispostevaluterò le dimissioni e il mio Comune dovrà chiudere per assoluta mancanza di fondi».

Satnam Dopo tre mesi dalla sua morte funerali in India

» Latina La sua storia aveva scosso l'Italia intera, costringendo il governo ad una riflessione sul lavoro in nero e sulla vita dei braccianti stranieri impiegati in agricoltura. Ora la salma di Satnam Singh, bracciante indiano di 30 anni morto dopo essere stato abbandonato gravemente ferito dal suo datore di lavoro, torna in patria e dopo tre mesi dalla sua morte saranno celebrati i funerali. Satnam fu abbandonato dal titolare dell'azienda agricola nelle campagne di Latina per cui lavorava dopo aver perso un braccio in un incidente con un macchinario avvolgiplastica: venne lasciato davanti casa senza allertare i soccorsi, con l'arto amputato poggiato in una cassetta per la frutta. Morì il giorno dopo a causa dell'emorragia che ne determinò la morte. Dopo le manifestazioni e i cortei, tuttavia, mentre l'inchiesta della procura andava avanti, la sua salma è rimasta in una cella frigorifera per tre mesi, in attesa di poter svolgere i funerali. Tre mesi in cui la sua famiglia ha tentato in tutti i modi di raggiungere l'Italia, ma senza successo, a causa di problemi burocratici.

Il rapporto Spreco di cibo inarrestabile Pesano gli sconti

» Roma Frutta, verdure, pane fresco e insalate, sono i cinque prodotti che sempre più spesso finiscono nella spazzatura degli italiani. Un fenomeno inarrestabile, quello dello spreco alimentare, più marcato al Sud e al Centro rispetto al Nord, in aumento del 45,6% nel 2024; ogni settimana finiscono nel bidone 683,3 grammi di cibo pro capite, rispetto ai 469,4 grammi di agosto 2023. A rilevarlo è l'edizione 2024 del rapporto dell'Osservatorio internazionale **Waste Watcher** International che, oltre a fotografare il fenomeno in Italia, analizza le strategie messe in atto dai diversi Paesi. A pesare sono anche le offerte che possono spingere ad acquisti oltre il necessario.



Sanità nel mirino Medici in piazza «Basta aggressioni»

» Foggia Si sono ritrovati in circa 300, a Foggia, per dire basta all'escalation di violenza contro il personale sanitario. La manifestazione di medici e infermieri, voluta dai sindacati, si è svolta davanti a uno degli ingressi del policlinico Riuniti di Foggia dopo i tre casi di aggressione compiuti negli ultimi giorni nell'ospedale del capoluogo dauno. Solidarietà anche dai colleghi della Campania, un'altra regione che ha registrato negli ospedali episodi di violenza contro i camici bianchi: una manifestazione è stata organizzata al Cardarelli di Napoli per chiedere più tutela per il personale sanitario. Molti i medici presenti alla manifestazione di Foggia, teatro nelle ultime settimane di un'escalation di aggressioni. Ciascuno racconta le difficoltà che vive quotidianamente, delle minacce che subisce. Alcune dottoresse confessano di avere paura di restare sole nei presidi di continuità assistenziale, soprattutto durante la notte. «Abbiamo paura di lavorare in queste condizioni. Non le nasconde che anche io, spesso, sono stata vittima di minacce e aggressioni», dice Alessandra Manzi che lavora nelle sedi della ex guardia medica della provincia.

Il numero di oggi

20%

Su 485 morti al Pio Albergo Trivulzio di Milano il 20% legate al Covid

Tra gennaio e dicembre 2020, su un totale di 1.811 «ospiti-degenti» delle strutture del Trivulzio ci furono 485 morti, per il «20,41%» di questi decessi la causa della morte è legata al covid.

Ucciso a 20 anni L'auto contro lo scooter lite per la sorella

» Napoli Un incontro, questa volta casuale. Gli animi che si scaldano, ancora, per quella relazione sentimentale con sua sorella che proprio non gli andava giù. Il finestrino della sua auto frantumato con un martelletto, la rabbia che monta e l'inseguimento dello scooter a bordo del quale viaggiavano i due rivali. Infine la tragedia provocata da una collisione, a quanto pare voluta, che trasforma un diciannovenne nell'assassino di un ventenne. È il drammatico epilogo di una lite che andava avanti da qualche mese, caratterizzata anche da altri episodi su cui adesso si sta cercando di fare luce, la morte di Corrado Finale, speronato mentre era in fuga su uno scooter con un altro giovane che, per fortuna, è rimasto solo ferito. Contrariamente a quanto si era pensato in un primo momento non si è trattato di un incidente, uno dei tanti che funestano i weekend, ma di un atto voluto, deliberato, finalizzato a punire quei giovani suoi rivali. E così ha trasformato la Fiat 500 in un ariete, facendo carambolare a terra i ragazzi che prima finiscono con lo scooter contro un palo e poi su una fioriera. Le condizioni di Corrado, disarcionato dal

Beverly, sono sembrate subito molto gravi. E, purtroppo, il suo decesso è sopraggiunto poco dopo, per le gravi ferite riportate. Sarà l'esame autopsico disposto dalla Procura di Napoli Nord, a fornire l'esatta causa della morte. L'altro centauro, il ragazzino protagonista dell'osteggiata liaison amorosa, invece se l'è cavata: la sua prognosi è di 30 giorni, ma è vivo. È stato proprio lui a raccontare ai carabinieri la dinamica dell'accaduto.

Via libera di Aifa Ok a 8 vaccini anti-influenzali Gratis a over 60

» Roma Con l'arrivo dell'autunno istituzioni e medici di famiglia si preparano alla campagna vaccinale per proteggere gli italiani dal virus dell'influenza che gli esperti prevedono «intensa» mentre resta alta l'attenzione anche sul Covid. È in arrivo infatti la nuova circolare del ministero della Salute sulla prossima campagna vaccinale anti-Covid e come lo scorso anno il vaccino sarà raccomandato agli over 60 anni, nelle Rsa, agli operatori sanitari e sociosanitari, ai fragili e agli immunodepressi. Intanto sono otto i vaccini contro l'influenza autorizzati dall'Agenzia italiana del farmaco (Aifa) e dall'Agenzia

europea per i medicinali (Ema) e come ogni anno, i ceppi virali sono stati aggiornati secondo le raccomandazioni dell'Organizzazione mondiale della Sanità (Oms), basate sulle caratteristiche antigeniche dei ceppi virali circolanti nell'ultima stagione. La vaccinazione anti-influenza è raccomandata e offerta attivamente e gratuitamente a chi ha compiuto i 60 anni, alle donne in gravidanza e nel post-partum, ai bambini tra 6 mesi e 6 anni, a chi è affetto da malattie croniche che espongono a un maggior rischio di complicanze in caso di influenza, alle persone ricoverate in strutture di lungodegenza e ai familiari di soggetti ad alto rischio di complicanze oltre agli addetti a servizi pubblici di primario interesse collettivo, come medici e personale sanitario e socio-assistenziale, forze di polizia e vigili del fuoco. Non tutti i vaccini autorizzati sono necessariamente disponibili sul mercato, precisa l'Aifa: le Regioni infatti decidono annualmente, tramite gare per la fornitura di vaccini, tra i prodotti disponibili in commercio, quelli che verranno utilizzati. Il ministero della Salute raccomanda di avviare le campagne regionali a partire dall'inizio di ottobre ma le date sono diverse da regione a regione: in Lazio e Lombardia il primo ottobre, in Veneto e Emilia il 7 ottobre, in Piemonte oltre il 15. Centrale resta il ruolo dei medici di famiglia.

New York Col coltello sulla metro La polizia spara

» New York Quattro persone sono rimaste ferite ieri intorno alle 15 locali in una stazione della metro a Brooklyn, New York, quando la polizia ha sparato a un uomo che li minacciava con un coltello. Secondo quanto riportano i media Usa, tra le persone colpite dagli spari ci sono l'aggressore, uno degli agenti e due passanti. Il sanguinoso scontro è iniziato quando due poliziotti hanno affrontato un soggetto entrato nella stazione senza pagare il biglietto. Quando gli hanno chiesto di fermarsi, lui si è rifiutato urlando: «Vi ucciderò se non smettete di seguirmi». Loro lo hanno quindi inseguito sparando prima con il taser, poi hanno estratto la pistola quando lui si è fatto avanti con un coltello. Uno dei passanti, un uomo di 49 anni, è ricoverato in ospedale in condizioni critiche a causa di un proiettile che ha attraversato una carrozza della metropolitana e lo ha centrato alla testa. L'aggressore di 37 anni invece è stato colpito più volte ma è in condizioni stabili, una donna di 26 anni ha riportato una ferita da abrasione, mentre l'agente è stato colpito da un proiettile che gli è entrato nel torace sotto l'ascella e si è conficcato nella schiena, ma dovrebbe guarire.

Ipsè dixit



Alessio Butti



Tutti i nostri sforzi da qui ai prossimi anni si concentrano su un grande obiettivo: abilitare tutta la popolazione alla cittadinanza digitale.

Meteo Boris devasta l'Europa Inondazioni e almeno 15 vittime

» Roma Sono almeno 15 le persone morte nell'Europa centrale e orientale in seguito al passaggio della devastante tempesta Boris, che ha lasciato migliaia di persone senza casa e ha causato danni immensi ancora difficili da stimare. Le piogge incessanti si sono abbattute sulla regione da venerdì, gonfiando torrenti e fiumi e costringendo migliaia di residenti a lasciare le loro abitazioni, a volte in elicottero, dopo essersi rifugiati sui tetti delle loro case o delle loro auto. Oltre ai sette morti registrati in Romania, l'Austria ha annunciato due nuovi decessi, due uomini di 70 e 80 anni, dopo quello di un vigile del fuoco avvenuto il giorno precedente. Nella Repubblica Ceca, la polizia ha confermato alla radio pubblica che una persona è annegata e altre sette risultano disperse. La polizia polacca ha riferito di quattro vittime nelle regioni colpite, mentre il primo ministro Donald Tusk ha annunciato aiuti immediati per un miliardo di zloty (235 milioni di euro).

Scuola Mattarella a Cagliari «I professori sono pagati poco»

» Cagliari Scuola in festa a Cagliari per l'inaugurazione dell'anno scolastico 2024-2025. Un sistema educativo «piastro fondamentale della vita della Repubblica» e dalla cui qualità «dipende strettamente il futuro della nostra società», come ha ricordato il presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, che ha fatto gli auguri in diretta televisiva a tutti gli studenti e ai 1300 presenti all'evento «Tutti a scuola» che si è tenuto nel capoluogo sardo con i ministri dell'Istruzione e dello Sport, Giuseppe Valditara e Andrea Abodi. Un appuntamento itinerante con i ragazzi che hanno salutato con entusiasmo non solo la delegazione olimpionica guidata dal presidente del Coni Giovanni Malagò e dalle pallavoliste italiane Paola Egonu, Alessia Orro, Myriam Silla e Anna Danesi e dalla windsurferista Marta Maggetti, ma anche lo stesso capo dello Stato: «grande Sergio!» si è sentito più volte dalla platea dei giovanissimi. Il presidente ha sottolineato i problemi aperti nel mondo scolastico e tra i giovani. In primis le retribuzioni dei docenti «spesso non all'altezza di altri Paesi europei».

LA DENUNCIA DI COLDIRETTI

**Cibo nella spazzatura
aumentato del 45%
Ma 3,1 milioni di italiani
non hanno da mangiare**

■ Frutta, verdure, pane fresco e insalate. Sono i 5 prodotti che sempre più spesso finiscono nella spazzatura degli italiani. Un fenomeno inarrestabile, quello dello spreco alimentare, più marcato al Sud e al Centro rispetto al Nord, in aumento del 45,6% nel 2024. Ogni settimana, infatti, finiscono nel bidone 683,3 grammi di cibo procapite, rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023. A rilevarlo l'edizione 2024 del rapporto dell'"Osservatorio internazionale Waste Watcher" che, oltre a fotografare il fenomeno in Italia, in vista del G7 Agricoltura analizza

le strategie messe in atto da vari Paesi. Una pratica, quella dello spreco di cibo che rappresenta "un tragico paradosso" se si considera che solo in Italia, ha rilevato Coldiretti, «sono 3,1 milioni i cittadini costretti a chiedere aiuto per mangiare». E a pesare sono pure le tante offerte che possono spingere ad acquisti oltre il necessario. Per il ministro dell'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste, Francesco Lollobrigida. «È interessante constatare come le offerte promozionali siano spesso collegate a un maggiore spreco alimentare». Insomma, Italia sprecona

per il rapporto che indica una cattiva gestione della spesa familiare, ma che evidenzia pure un incremento dei consumi e una domanda concentrata su cibi di qualità inferiore. Per il 42% degli intervistati, frutta e verdura conservata nelle celle frigo una volta a casa va subito a male; il 37% butta i cibi venduti perché sono già vecchi. A non aiutare è poi il comportamento dei consumatori: il 37% dimentica il cibo in frigorifero e nella dispensa, solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali e il 75% non s'impegna a rielaborare gli avanzi evitando di buttarli.

PARTE LA RETE LOCKER ITALIA

Svolta Poste sui pacchi: 10mila punti per il ritiro

A Roma le prime attivazioni dei siti automatici sempre operativi per prendere o restituire acquisti online col supporto di DHL

CHIARA PISANI

■ Con l'aumento degli acquisti online, i locker, ossia gli armadietti per il ritiro self-service delle spedizioni, stanno diventando la soluzione prediletta da consumatori, rivenditori e fornitori di servizi logistici. Grazie alla loro operatività 24/7, i locker rispondono alla crescente esigenza di flessibilità dei clienti, rendendo le operazioni di ritiro e consegna più comode e accessibili. In questo contesto si inserisce la partnership siglata da Poste Italiane e DHL eCommerce. È infatti operativo a Roma il primo dei 10 mi-

la locker che saranno distribuiti su tutto il territorio nazionale da Locker Italia, la joint venture, guidata da Enrico Rosina nel ruolo di ad, tra le due aziende. Attivi 24 ore su 24, saranno collocati in punti strategici per rendere più agile il ritiro degli acquisti online e consentiranno, grazie alla loro capillarità e tecnologia, di migliorare ulteriormente la qualità dei servizi a supporto dell'eCommerce.

«Questo inizio rappresenta una tappa fondamentale nella partnership tra il gruppo DHL e Poste Italiane», ha commentato Pablo Ciano, amministratore de-

legato di DHL eCommerce. «Dallo scorso aprile abbiamo completato l'integrazione del nostro volume di pacchi DHL eCommerce all'interno della grande rete di Poste Italiane. Con la partenza di Locker Italia, la nostra joint-venture, stiamo introducendo un nuovo livello di convenienza e sicurezza delle spedizioni dei pacchi sia per i mittenti che per i consumatori. Il nostro obiettivo, grazie a questo network indipendente, è di diventare leader in Italia nel mercato dei provider di locker», ha spiegato Ciano. Facili da usare grazie ad uno schermo dalla grafica chiara e intuitiva, i 10

mila armadietti elettronici saranno collocati in modo strategico in tutto il Paese, per offrire il massimo della convenienza ai mittenti e ai consumatori.

L'inaugurazione è stata inoltre l'occasione per celebrare la partnership tra Poste Italiane e il Gruppo DHL per il mercato italiano e internazionale dei pacchi, siglata l'anno scorso. «Locker Italia - ha evidenziato Massimo Rosini, responsabile Posta, Comunicazione e Logistica del Gruppo Poste Italiane - è sinonimo di innovazione tecnologica, sicurezza, diffusione dei servizi su scala nazionale, sostenibilità. Collocheremo i locker in zone centrali e commerciali delle città e aiuteremo anche i cittadini meno avvezzi a prendere confidenza con il digitale».

Un'altra novità annunciata nella giornata di ieri da Poste Italiane è la possibilità di richiedere il passaporto in formato elettronico presso alcuni uffici selezionati. Dopo aver esteso questo servizio a comuni minori e a città come Bologna, Verona e Cagliari, Roma si unisce ora al progetto di rilascio del documento. Nella capitale, il servizio sarà attivo in via sperimentale in 12 uffici postali.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Inbreve

I CONTI DI BANKITALIA

Giù il debito pubblico
Ma le entrate salgono

■ A luglio il debito pubblico ha fatto un piccolo passo indietro ed è calato. A rilevarlo gli esperti di Banca d'Italia secondo i quali c'è stata una diminuzione di 1,1 miliardi di euro rispetto al mese precedente. Il valore del debito si perciò attestata a 2.946,6 miliardi. Da via Nazionale spiegano che «l'avanzo di cassa delle amministrazioni pubbliche (1,9 miliardi di euro) ha più che compensato l'effetto degli scarti e dei premi all'emissione e al rimborso, della rivalutazione dei titoli indicizzati all'inflazione e della variazione dei tassi di cambio (che ha complessivamente aumentato il debito per 0,8 miliardi)». Nel frattempo, nei primi 7 mesi dell'anno le entrate tributarie sono aumentate di 11,9 miliardi di euro. Secondo i calcoli di Bankitalia, le entrate sono state pari a 309,3 miliardi, in aumento del 4% rispetto allo stesso periodo del 2023. Segno negativo solo a luglio dove sono diminuite dell'8,4% (5,6 miliardi). L'indicatore di via Nazionale tiene conto dei flussi di cassa del gettito e considera prevalentemente le imposte statali.

IL GRUPPO RISPONDE ALLE PROTESTE ANNUNCIANDO TAGLI

Sciopero in Boeing? Stop alle assunzioni

■ A mali estremi, estremi rimedi. Così ieri Boeing ha annunciato decisi tagli ai costi che comprendono anche uno stop alle assunzioni, per arginare le spese in un momento in cui oltre 30mila lavoratori delle fabbriche sono in sciopero da venerdì mattina. Il motivo? Gli operai hanno bocciato completamente il nuovo contratto quadriennale che gli era stato proposto. «Abbiamo adottato misure per preservare la liquidità» ha annunciato nelle scorse ore il direttore finanziario, Brian West, in un messaggio rivolto ai dipendenti che da giorni hanno paralizzato la produzione dei 737 MAX e dei 777. Ieri, a Wall Street, il titolo a metà seduta perdeva l'1 per cento.



VERSO LA MANOVRA

In Cdm arriva il Psb Dopo l'Istat il definitivo

■ Oggi approda sul tavolo del Consiglio dei ministri lo schema del primo Piano Strutturale di Bilancio (Psb) di medio termine, previsto dalla riforma delle regole di bilancio europee. Si tratta di una versione che verrà poi aggiornata recependo le ultime revisioni statistiche dell'Istat, che saranno diffuse il prossimo 23 settembre, e che nel rivedere i conti nazionali del 1995-2023 dovrebbero contenere un rialzo del Pil in termini di volume compreso tra lo 0,9% e l'1,2% rispetto alla stima diffusa lo scorso 1 marzo 2024 (1.821.935 milioni di euro), con effetti importanti sul rapporto con debito e deficit. L'invio alle istituzioni Ue sarà effettuato immediatamente dopo l'approvazione del documento da parte del Parlamento - procedura scelta dall'Italia - dove il testo dovrebbe arrivare nella prima settimana di ottobre.

AD AGOSTO IL CAROVITA È CRESCIUTO DELLO 0,2%

Inflazione ai minimi, però i prezzi restano alti e i consumi stentano

■ Ora c'è pure la conferma. Nel mese di agosto 2024, per l'Istat l'inflazione su base mensile è aumentata dello 0,2%, mentre è in calo al +1,1% su base annua rispetto al +1,3% del mese precedente. Il calo è dovuto per lo più ai prezzi dei beni energetici (-6,1% da -4,0% di luglio), nonostante le spinte al rialzo registrate nel settore regolamentato. Frenano pure i prezzi nel settore alimentare, contribuendo a raffreddare la dinamica del "carrello della spesa" da +0,7 a +0,6%. In calo an-

che i costi dei prodotti ad alta frequenza d'acquisto passati da +1,8 a +1,1%. Un sostegno alla dinamica dell'indice generale si deve, invece, all'accelerazione dei prezzi dei beni energetici regolamentati (da +11,7 a +14,3%) e ai servizi relativi ai trasporti (da +2,2 a +2,9% e +1,9% da luglio), a causa soprattutto degli andamenti dei prezzi del trasporto aereo (da -12,6 a -4,8%; +16,3% il congiunturale) e del trasporto marittimo e per vie d'acqua interne (da -5,7 a -1,0%; +31,4% rispetto al me-

se precedente), che risentono di fattori stagionali. Su questo attaccano le associazioni dei consumatori, evidenziando i conti salati presentati agli italiani durante l'estate. Per il Codacons, sul comparto turistico s'è abbattuta «una raffica di fortissimi rincari». A partire dai pacchetti vacanza che hanno registrato un aumento record del 37,4% su base annua, i listini di villaggi vacanza e campeggi saliti del 12,9%, alberghi del 4%, treni del 6,1% e bus del 2,2%. Per l'Unione nazionale dei

consumatori (Unc) «l'estate infuocata ha comportato speculazioni belle e buone sulla voglia di svago degli italiani». I servizi ricettivi e di ristorazione segnano il rialzo maggiore con +4,4% sull'agosto 2023, equivalenti a una stangata su base annua di 108 euro per una coppia con due figli. Assoutenti poi chiede al Governo «di attivarsi in fretta convocando il Garante dei prezzi e la Commissione di allerta rapida per fare il punto sull'andamento delle tariffe nel comparto turistico e stu-

diare urgenti misure di contrasto». In generale, Confesercenti sottolinea che «la riduzione dell'inflazione e il conseguente recupero di potere d'acquisto, però, non si sono ancora trasformati in una spinta ai consumi, che restano al palo frenati dalla prudenza delle famiglie e da una politica monetaria ancora troppo restrittiva». L'inflazione di fondo, al netto di energetici e alimentari freschi, resta stabile al +1,9%. Infine il dato acquisito per il 2024 è pari a +1,1% per l'indice generale.

Corre lo spreco di cibo +45%, Dieta Mediterranea nel cassonetto

Cresce del 45,6% lo spreco di prodotti alimentari in Italia nel 2024, ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura 683,3 grammi di cibo pro capite, rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023. Nella top five ci sono frutta fresca (27,1 grammi), verdure (24,6 grammi), pane fresco (24,1 grammi), insalate (22,3 grammi), cipolle/aglio/tuberi (20 grammi), vale a dire i prodotti principe della Dieta Mediterranea. E' quanto emerge dal Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024, "Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione", curato dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, dall'Università di Bologna assieme a Ipsos. Obiettivo è attirare l'attenzione del prossimo G7 Agricoltura sul tema del 'fine vita' dei prodotti alimentari. 16 settembre 2024 Tags

Corre lo spreco di cibo +45%, Dieta Mediterranea nel cassonetto

Tags 16 settembre 2024 Cresce del 45,6% lo spreco di prodotti alimentari in Italia nel 2024, ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura 683,3 grammi di cibo pro capite, rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023. Nella top five ci sono frutta fresca (27,1 grammi), verdure (24,6 grammi), pane fresco (24,1 grammi), insalate (22,3 grammi), cipolle/aglio/tuberi (20 grammi), vale a dire i prodotti principe della Dieta Mediterranea. E' quanto emerge dal Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024, "Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione", curato dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, dall'Università di Bologna assieme a Ipsos. Obiettivo è attirare l'attenzione del prossimo G7 Agricoltura sul tema del 'fine vita' dei prodotti alimentari. 16 settembre 2024 Tags

Cresce lo spreco alimentare in Italia

16/09/2024 Presentati a Roma i dati dell'annuale Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024, "Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione", curata dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, dall'Università di Bologna assieme a Ipsos. Nel 2024 lo spreco di prodotti alimentari in Italia è aumentato facendo registrare una crescita del 45,6%: ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura 683,3 grammi di cibo pro capite (rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023). Nella "top five" dei cibi più sprecati troviamo frutta fresca (27,1 g), verdure (24,6 g), pane fresco (24,1 g), insalate (22,3 g), cipolle/aglio/tuberi (20 g), prodotti fondamentali della Dieta Mediterranea. Tra le cause che hanno determinato l'aumento dello sperpero alimentare nel nostro Paese, infatti, si possono evidenziare alcuni elementi critici indipendenti dal comportamento dei singoli, ma individuabili proprio nella scarsa qualità dei prodotti acquistati. Il 42% delle risposte individua la causa dello spreco familiare nel fatto di dover buttare la frutta e la verdura conservata nelle celle frigo perché una volta portata a casa va subito a male. O ancora il 37% sostiene di buttare via gli alimenti perché i cibi venduti sono già vecchi. Elementi critici si riscontrano anche nel comportamento dei consumatori. Più di un terzo degli italiani (37%) dimenticano gli alimenti in frigorifero e nella dispensa lasciando che si deteriorino, solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali, inoltre il 75% non è disposto o non è capace di rielaborare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli. Stoppani: "Investire sempre più sull'educazione alimentare" Commentando i dati dell'Osservatorio Waste Watcher, il vicepresidente vicario di Confcommercio, Lino Enrico Stoppani, ha sottolineato che "se l'aumento dello spreco preoccupa occorre investire con maggiore convinzione sull'educazione alimentare resistendo alla tentazione di introdurre nuovi obblighi a carico delle imprese come suggerito in alcune delle proposte in corso di esame in Parlamento". "Ormai - ha detto Stoppani - tutti i ristoratori sono attrezzati per consentire ai clienti di portare a casa il cibo avanzato durante i pasti mentre, per incrementare le donazioni di cibo avanzato negli esercizi commerciali, la via maestra è la riduzione degli oneri burocratici e la riduzione della TARI".

Cibo e G7, Lollobrigida: 'Le offerte promozionali inducono allo spreco'

Cibo e G7, Lollobrigida: 'Le offerte promozionali inducono allo spreco' a cura della Redazione Presentato il rapporto internazionale Waste Watcher 2024: nella top five frutta fresca, verdure, pane fresco, insalate e cipolle. Sotto accusa la cattiva gestione della spesa familiare, ma anche il fatto che molti prodotti vanno subito a male. Aggiornato alle Spereco alimentare al centro dell'attenzione internazionale in vista del G7. I dati dicono che in Italia nel 2024 il fenomeno cresce del 45,6%, e che ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura 683,3 grammi di cibo pro capite, rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023. Nella top five ci sono frutta fresca (27,1 grammi), verdure (24,6 grammi), pane fresco (24,1 grammi), insalate (22,3 grammi), cipolle/aglio/tuberi (20 grammi), vale a dire i prodotti principe della Dieta Mediterranea. È quanto emerge dal Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024, "Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione", curato dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, dall'Università di Bologna assieme a Ipsos. Obiettivo è attirare l'attenzione del prossimo G7 Agricoltura sul tema della quantità di prodotti alimentari che finiscono nella spazzatura. A tal proposito è intervenuto il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida mettendo in correlazione sprechi e offerte nei negozi: "Tra gli spunti di riflessione è interessante costatare come le offerte promozionali siano spesso collegate a un maggiore spreco alimentare, inducendo le persone ad acquistare più del necessario. Al contrario gli accordi tra i diversi soggetti della filiera, un più facile accesso a mercati e negozi di vicinato, indicazioni più chiare in etichetta sono alcuni dei fattori che possono contribuire in modo efficace a rendere più efficiente la gestione degli alimenti". "Dal rapporto emerge, ancora una volta, l'importanza delle iniziative di sensibilizzazione e di educazione alimentare rivolte soprattutto ai giovani - aggiunge Lollobrigida - È essenziale, infatti, avvicinare le nuove generazioni al consumo di prodotti freschi, di stagione e a filiera corta". Il ministro del Mipaaf ha aggiunto che al G7 dell'Agricoltura e della Pesca "affronteremo questioni cruciali non solo per gli operatori del settore agricolo, ma per l'intera collettività". In questo contesto, "il Cross Country Report, realizzato dall'Osservatorio internazionale sul cibo e la sostenibilità e che quest'anno si concentra proprio sui Paesi del G7, costituisce uno strumento estremamente utile di conoscenza e di approfondimento". E fa riflettere a tal proposito come il dato dello spreco sia in crescita. Fra i motivi il rapporto indica una cattiva gestione della spesa familiare con i relativi sprechi economici, ma evidenzia anche un incremento dei consumi alimentari e una domanda concentrata su alimenti di qualità inferiore, influenzata dalle logiche low cost, indipendenti dal comportamento dei singoli. Il 42% degli intervistati individua la causa dello spreco nel fatto che frutta e verdura conservata nelle celle frigo una volta a casa va subito a male; il 37% li butta perché i cibi venduti sono già vecchi. Elementi critici anche nel comportamento dei consumatori. Il 37% degli italiani dimentica gli alimenti in frigorifero e nella dispensa lasciando che si deteriorino, solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali, inoltre il 75% non è disposto o non è capace di rielaborare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli. Quanto, infine, alla mappa degli sprechi, Sud e Centro sono le aree dove il fenomeno è superiore del 9% rispetto alla media nazionale (al sud 747 g pro capite a settimana, al centro 744 g pro capite), mentre il Nord è relativamente più virtuoso con -11% sempre rispetto alla media nazionale (606,9 grammi pro capite).



Cibo e G7, Lollobrigida: 'Le offerte promozionali inducono allo spreco'



a cura di Silverback

Cibo e G7, Lollobrigida: 'Le offerte promozionali inducono allo spreco'

I Piaceri del Gusto Le Storie Vini e Spiriti Viaggi di Gusto Chi siamo Cibo e G7, Lollobrigida: 'Le offerte promozionali inducono allo spreco' a cura della Redazione Presentato il rapporto internazionale Waste Watcher 2024: nella top five frutta fresca, verdure, pane fresco, insalate e cipolle. Sotto accusa la cattiva gestione della spesa familiare, ma anche il fatto che molti prodotti vanno subito a male 16 Settembre 2024 alle 13:03 2 minuti di lettura Spreco alimentare al centro dell'attenzione internazionale in vista del G7. I dati dicono che in Italia nel 2024 il fenomeno cresce del 45,6%, e che ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura 683,3 grammi di cibo pro capite, rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023. Nella top five ci sono frutta fresca (27,1 grammi), verdure (24,6 grammi), pane fresco (24,1 grammi), insalate (22,3 grammi), cipolle/aglio/tuberi (20 grammi), vale a dire i prodotti principe della Dieta Mediterranea. E' quanto emerge dal Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024, "Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione", curato dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, dall'Università di Bologna assieme a Ipsos. Obiettivo è attirare l'attenzione del prossimo G7 Agricoltura sul tema della quantità di prodotti alimentari che finiscono nella spazzatura. A tal proposito è intervenuto il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida mettendo in correlazione sprechi e offerte nei negozi: "Tra gli spunti di riflessione è interessante constatare come le offerte promozionali siano spesso collegate a un maggiore spreco alimentare, inducendo le persone ad acquistare più del necessario. Al contrario gli accordi tra i diversi soggetti della filiera, un più facile accesso a mercati e negozi di vicinato, indicazioni più chiare in etichetta sono alcuni dei fattori che possono contribuire in modo efficace a rendere più efficiente la gestione degli alimenti". "Dal rapporto emerge, ancora una volta, l'importanza delle iniziative di sensibilizzazione e di educazione alimentare rivolte soprattutto ai giovani", aggiunge Lollobrigida. È essenziale, infatti, avvicinare le nuove generazioni al consumo di prodotti freschi, di stagione e a filiera corta". Il ministro del Mipaaf ha aggiunto che al G7 dell'Agricoltura e della Pesca "affronteremo questioni cruciali non solo per gli operatori del settore agricolo, ma per l'intera collettività". In questo contesto, "il Cross Country Report, realizzato dall'Osservatorio internazionale sul cibo e la sostenibilità e che quest'anno si concentra proprio sui Paesi del G7, costituisce uno strumento estremamente utile di conoscenza e di approfondimento". E fa riflettere a tal proposito come il dato dello spreco sia in crescita. Fra i motivi il rapporto indica una cattiva gestione della spesa familiare con i relativi sprechi economici, ma evidenzia anche un incremento dei consumi alimentari e una domanda concentrata su alimenti di qualità inferiore, influenzata dalle logiche low cost, indipendenti dal comportamento dei singoli. Il 42% degli intervistati individua la causa dello spreco nel fatto che frutta e verdura conservata nelle celle frigo una volta a casa va subito a male; il 37% li butta perché i cibi venduti sono già vecchi. Elementi critici anche nel comportamento dei consumatori. Il 37% degli italiani dimentica gli alimenti in frigorifero e nella dispensa lasciando che si deteriorino, solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali, inoltre il 75% non è disposto o non è capace di rielaborare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli. Quanto, infine, alla mappa degli sprechi, Sud e Centro sono le aree dove il fenomeno è superiore del 9% rispetto alla media nazionale (al sud 747 g pro capite a settimana, al centro 744 g pro capite), mentre il Nord è relativamente più virtuoso con -11% sempre rispetto alla media nazionale (606,9 grammi pro capite). Il Gusto Cibo e G7, Lollobrigida: 'Le offerte promozionali inducono allo spreco' a cura della Redazione Giovanna Botteri nella Trattoria Meloni in Albania: ecco come è andata Flavio Briatore: "La pizza napoletana sembra chewing-gum". E i social di scatenano a cura di Eleonora Giovanazzo A Pagani la Festa di Fine Campagna unisce religione e cibo Nicoletta Moncalero leggi tutte le notizie di Il Gusto > © Riproduzione riservata



a cura di Silverback

Cibo e G7, Lollobrigida: 'Le offerte promozionali inducono allo spreco'



a cura di Silverback

Cresce il Food Waste, ogni settimana gettati oltre 680 grammi di cibo a testa

da ildenaro.it - 16 Settembre 2024 1 (Adnkronos) - Aumenta il food waste nelle case degli italiani. Nel 2024 lo spreco di prodotti alimentari in Italia segna +45,6%: ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura 683,3 grammi di cibo pro capite (rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023). Sono alcuni dei dati dell'annuale presentazione del Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024, 'Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione', curata dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, dall'Università di Bologna assieme a Ipsos che si è tenuta oggi presso lo Spazio Europa a Roma. Uno studio che vuole anche attirare l'attenzione del prossimo G7 Agricoltura sul tema del 'fine vita' dei prodotti alimentari. Nella top five dei cibi più sprecati troviamo frutta fresca (27,1 g), verdure (24,6 g), pane fresco (24,1 g), insalate (22,3 g), cipolle/aglio/tuberi (20 g), prodotti fondamentali della Dieta Mediterranea. Secondo lo studio, questi dati non solo indicano una cattiva gestione della spesa familiare con i relativi sprechi economici, ma evidenziano due aspetti: se da un lato si è registrato un relativo incremento dei consumi alimentari, dall'altro una parte della domanda si è concentrata su alimenti di qualità inferiore. Il 42% degli italiani individua la causa dello spreco familiare nel fatto di dover buttare la frutta e la verdura conservata nelle celle frigo perché una volta portata a casa va subito a male. O ancora, il 37% del campione intervistato sostiene di buttare via gli alimenti perché i cibi venduti sono già vecchi. Elementi critici si riscontrano anche nel comportamento dei consumatori. Più di un terzo degli italiani (37%) dimentica gli alimenti in frigorifero e nella dispensa lasciando che si deteriorino; solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali; inoltre, il 75% non è disposto o non è capace di rielaborare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli. 'In Italia l'incremento dello spreco alimentare a livello domestico è preoccupante - spiega Andrea Segrè, direttore scientifico Waste Watcher International - Campagna Spreco Zero, Università di Bologna - Non solo per l'aumento percentuale rispetto all'analoga rilevazione di Wwi del 2023, ma soprattutto dalle cause che lo hanno determinato, fra le quali l'abbassamento della qualità dei prodotti acquistati in particolare dalle fasce della popolazione a reddito più basso. Gli italiani inoltre hanno ancora poca consapevolezza di come fruire al meglio gli alimenti disponibili, dalla conservazione alla pianificazione degli acquisti, dimostrando ancora una volta la necessità di intervenire a livello istituzionale sull'educazione alimentare. L'Italia può beneficiare delle buone pratiche che emergono dalle esperienze di contrasto dello spreco dagli altri Paesi del G7, tema che speriamo emerga dal summit di Siracusa il prossimo 26 settembre'. 'Se l'aumento dello spreco preoccupa - commenta Lino Enrico Stoppani vicepresidente vicario di Confcommercio - occorre investire con maggiore convinzione sull'educazione alimentare resistendo alla tentazione di introdurre nuovi obblighi a carico delle imprese come suggerito in alcune delle proposte in corso di esame in Parlamento. Ormai tutti i ristoratori sono attrezzati per consentire ai clienti di portare a casa il cibo avanzato durante i pasti mentre, per incrementare le donazioni di cibo avanzato negli esercizi commerciali, la via maestra è la riduzione degli oneri burocratici e la riduzione della Tari'. 'Lo studio presentato oggi fornisce dati e informazioni utili a individuare margini di miglioramento e possibili attività da sviluppare per ridurre sensibilmente lo spreco alimentare - spiega Simona Fontana, direttore generale Conai - In tutti i Paesi, del resto, sembra chiara una forte consapevolezza della necessità di adottare comportamenti virtuosi che possono avere ricadute concrete ed efficaci. Cultura, comportamento e stile di vita dei consumatori sono fattori che influenzano lo spreco alimentare: è su questi che bisogna agire, attraverso misure che possano far leva sull'educazione e sulla responsabilità di ciascuno di noi. Ma anche le imprese italiane stanno facendo molto: continuano a lavorare per proporre soluzioni di imballaggio che garantiscono il miglior equilibrio tra funzione e impatto ambientale, garantendo al prodotto una maggiore shelf life e proponendo soluzioni di pack meno impattanti sull'ambiente'. Per quanto riguarda la geografia nazionale emerge che il Sud e il Centro sono le aree dove lo spreco è maggiore con un +9% rispetto alla media nazionale (al Sud 747 g pro capite a settimana, al centro 744 g pro capite), mentre il Nord è relativamente più virtuoso con un -11% rispetto alla media nazionale (606,9 g pro capite). Sulle strategie per contrastare il fenomeno, gli italiani mostrano una disponibilità marcata a adottare comportamenti antispreco, con l'87% disposto a congelare i cibi e l'86% a utilizzare il cibo appena scaduto se ancora buono. Tuttavia, la disponibilità a donare cibo cucinato in eccesso (63%) e ad acquistare grandi quantità di cibo per surgelarlo (62%) è inferiore, suggerendo che le barriere pratiche o la mancanza di una rete adeguata a seguire tali pratiche potrebbero limitare l'adozione di queste strategie. Solo il 29% conserva il cibo avanzato cercando ricette creative per riutilizzarlo. ildenaro.it

Cresce il Food Waste, ogni settimana gettati oltre 680 grammi di cibo a testa



a cura di Silverback

Cresce il Food Waste, ogni settimana gettati oltre 680 grammi di cibo a testa

diadnkronos 16 Settembre 2024 (Adnkronos) - Aumenta il food waste nelle case degli italiani. Nel 2024 lo spreco di prodotti alimentari in Italia segna +45,6%: ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura 683,3 grammi di cibo pro capite (rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023). Sono alcuni dei dati dell'annuale presentazione del Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024, 'Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione', curata dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, dall'Università di Bologna assieme a Ipsos che si è tenuta oggi presso lo Spazio Europa a Roma. Uno studio che vuole anche attirare l'attenzione del prossimo G7 Agricoltura sul tema del 'fine vita' dei prodotti alimentari. Nella top five dei cibi più sprecati troviamo frutta fresca (27,1 g), verdure (24,6 g), pane fresco (24,1 g), insalate (22,3 g), cipolle/aglio/tuberi (20 g), prodotti fondamentali della Dieta Mediterranea. Secondo lo studio, questi dati non solo indicano una cattiva gestione della spesa familiare con i relativi sprechi economici, ma evidenziano due aspetti: se da un lato si è registrato un relativo incremento dei consumi alimentari, dall'altro una parte della domanda si è concentrata su alimenti di qualità inferiore. Il 42% degli italiani individua la causa dello spreco familiare nel fatto di dover buttare la frutta e la verdura conservata nelle celle frigo perché una volta portata a casa va subito a male. O ancora, il 37% del campione intervistato sostiene di buttare via gli alimenti perché i cibi venduti sono già vecchi. Elementi critici si riscontrano anche nel comportamento dei consumatori. Più di un terzo degli italiani (37%) dimentica gli alimenti in frigorifero e nella dispensa lasciando che si deteriorino; solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali; inoltre, il 75% non è disposto o non è capace di rielaborare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli. 'In Italia l'incremento dello spreco alimentare a livello domestico è preoccupante - spiega Andrea Segrè, direttore scientifico Waste Watcher International - Campagna Spreco Zero, Università di Bologna - Non solo per l'aumento percentuale rispetto all'analoga rilevazione di Wwi del 2023, ma soprattutto dalle cause che lo hanno determinato, fra le quali l'abbassamento della qualità dei prodotti acquistati in particolare dalle fasce della popolazione a reddito più basso. Gli italiani inoltre hanno ancora poca consapevolezza di come fruire al meglio gli alimenti disponibili, dalla conservazione alla pianificazione degli acquisti, dimostrando ancora una volta la necessità di intervenire a livello istituzionale sull'educazione alimentare. L'Italia può beneficiare delle buone pratiche che emergono dalle esperienze di contrasto dello spreco dagli altri Paesi del G7, tema che speriamo emerga dal summit di Siracusa il prossimo 26 settembre'. 'Se l'aumento dello spreco preoccupa - commenta Lino Enrico Stoppani vicepresidente vicario di Confcommercio - occorre investire con maggiore convinzione sull'educazione alimentare resistendo alla tentazione di introdurre nuovi obblighi a carico delle imprese come suggerito in alcune delle proposte in corso di esame in Parlamento. Ormai tutti i ristoratori sono attrezzati per consentire ai clienti di portare a casa il cibo avanzato durante i pasti mentre, per incrementare le donazioni di cibo avanzato negli esercizi commerciali, la via maestra è la riduzione degli oneri burocratici e la riduzione della Tari'. 'Lo studio presentato oggi fornisce dati e informazioni utili a individuare margini di miglioramento e possibili attività da sviluppare per ridurre sensibilmente lo spreco alimentare - spiega Simona Fontana, direttore generale Conai - In tutti i Paesi, del resto, sembra chiara una forte consapevolezza della necessità di adottare comportamenti virtuosi che possono avere ricadute concrete ed efficaci. Cultura, comportamento e stile di vita dei consumatori sono fattori che influenzano lo spreco alimentare: è su questi che bisogna agire, attraverso misure che possano far leva sull'educazione e sulla responsabilità di ciascuno di noi. Ma anche le imprese italiane stanno facendo molto: continuano a lavorare per proporre soluzioni di imballaggio che garantiscono il miglior equilibrio tra funzione e impatto ambientale, garantendo al prodotto una maggiore shelf life e proponendo soluzioni di pack meno impattanti sull'ambiente'. Per quanto riguarda la geografia nazionale emerge che il Sud e il Centro sono le aree dove lo spreco è maggiore con un +9% rispetto alla media nazionale (al Sud 747 g pro capite a settimana, al centro 744 g pro capite), mentre il Nord è relativamente più virtuoso con un -11% rispetto alla media nazionale (606,9 g pro capite). Sulle strategie per contrastare il fenomeno, gli italiani mostrano una disponibilità marcata a adottare comportamenti antispreco, con l'87% disposto a congelare i cibi e l'86% a utilizzare il cibo appena scaduto se ancora buono. Tuttavia, la disponibilità a donare cibo cucinato in eccesso (63%) e ad acquistare grandi quantità di cibo per surgelarlo (62%) è inferiore, suggerendo che le barriere pratiche o la mancanza di una rete adeguata a seguire tali pratiche potrebbero limitare l'adozione di queste strategie. Solo il 29% conserva il cibo avanzato cercando ricette creative per riutilizzarlo. <

Cresce il Food Waste, ogni settimana gettati oltre 680 grammi di cibo a testa



a cura di Silverback

Il cibo? Si spreca di più al Sud e al Centro Italia

Spreco maggiore del 9% rispetto alla media nazionale Set 16, 2024 Agroalimentare Roma, 16 set. (askanews) - Più sprechi alimentari al Sud e al Centro Italia che al Nord. E' quanto emerge dal rapporto internazionale Waste Watcher 2024, "Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione", curato dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, presentato oggi a Roma. Da rapporto si evince che il Sud e il Centro sono le aree dove lo spreco è maggiore, con un +9% rispetto alla media nazionale (al sud 747 g pro capite a settimana, al centro 744 grammi pro capite), mentre il Nord è relativamente più virtuoso con un -11% sempre rispetto alla media nazionale (606,9 grammi pro capite). Sulle strategie per contrastare il fenomeno, gli italiani mostrano una disponibilità marcata ad adottare comportamenti anti-spreco, con l'87% disposto a congelare i cibi e l'86% a utilizzare il cibo appena scaduto se ancora buono. Tuttavia, la disponibilità a donare cibo cucinato in eccesso (63%) e ad acquistare grandi quantità di cibo per surgelarlo (62%) è inferiore, suggerendo che le barriere pratiche o la mancanza di una rete adeguata a tali pratiche potrebbero limitare l'adozione di queste strategie. Solo il 29% conserva il cibo avanzato cercando ricette creative per riutilizzarlo, indicando una potenziale area di miglioramento nella gestione degli avanzi. Questo potrebbe riflettere una mancanza di competenze culinarie avanzate o una semplice carenza di tempo per sperimentare in cucina. In sintesi, mentre vi è una forte inclinazione verso comportamenti di prevenzione dello spreco, esistono ancora aree in cui l'adozione di pratiche anti-spreco può essere migliorata attraverso l'investimento sistemico sull'educazione alimentare, sottolinea il rapporto.

Spreco alimentare, tra Paesi G7 Francia e Spagna investono di più

Studio in vista del G7 agricoltura a Siracusa Set 16, 2024 Agroalimentare Roma, 16 set. (askanews) - Francia e la Spagna sono tra i Paesi che hanno messo in campo gli investimenti più importanti contro lo spreco alimentare dal punto di vista delle iniziative pubbliche. E' quanto emerso dal rapporto internazionale Waste Watcher 2024, "Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione", curata dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, dall'Università di Bologna assieme a IPSOS presentato oggi a Roma. In vista del prossimo G7 Agricoltura che si terrà a Siracusa dal 26 al 28 settembre, lo studio sviluppa un focus sui Paesi membri, soprattutto nell'ottica di comparare le buone pratiche e condividere esperienze reciproche per la prevenzione dello spreco alimentare. Negli Stati Uniti la scarsa fiducia nella situazione economica del Paese ha indotto i consumatori a prestare maggiore attenzione ai costi connessi allo spreco alimentare e di conseguenza a mettere in campo azioni individuali di contrasto allo spreco. L'82% degli americani dichiara di tenere la dispensa, il frigorifero e il freezer ben organizzati. Altro 'rimedio': l'82% sottolinea di fare la lista della spesa. In Giappone lo spreco di frutta e verdura è particolarmente basso soprattutto a causa del costo eccezionalmente elevato. In questo paese si coltivano soltanto frutta e verdura di alta qualità anche perché questi prodotti sono ancora considerati beni di lusso da regalare durante ricorrenze speciali. La Francia ha mostrato uno dei miglioramenti più significativi nella riduzione dell'ammontare di spreco alimentare tra i Paesi oggetto di rilevazione (-32%) portando il suo spreco pro-capite sotto quello italiano (459,9 g contro 469,4 g nel 2023). Dal punto di vista delle iniziative private le rilevazioni mostrano particolare attenzione a consumare tutto il cibo cucinato, anche quando è troppo (87%) e a mangiare tutti gli avanzi (88%). Dal punto di vista delle iniziative pubbliche la Francia e la Spagna sono tra i Paesi che hanno messo in campo gli investimenti più importanti. Un esempio è la legge Garot del 2016 che ha vietato ai supermercati di distruggere il cibo invenduto, aumentando significativamente le donazioni alimentari con una conseguente riduzione dello spreco.

a cura di Silverback

SPRECO ALIMENTARE: COLDIRETTI, AUMENTA IN ITALIA MENTRE 3,1 MLN SONO COSTRETTI A CHIEDERE AIUTO PER MANGIARE

By 16 Settembre 2024 Nessun commento 2 Mins Read Share (AGENPARL) - Roma, 16 Settembre 2024 (AGENPARL) - lun 16 settembre 2024 16 settembre 2024 SPRECO ALIMENTARE: COLDIRETTI, AUMENTA IN ITALIA MENTRE 3,1 MLN SONO COSTRETTI A CHIEDERE AIUTO PER MANGIARE L'aumento dello spreco alimentare in Italia è un tragico paradosso se si considera che sono ben 3,1 milioni i cittadini del Belpaese che sono costretti a chiedere aiuto per mangiare, secondo l'ultimo rapporto Fead, rivolgendosi alle mense dei poveri o usufruendo di pacchi alimentari. Ad affermarlo è la Coldiretti in relazione ai nuovi dati dell'Osservatorio Internazionale Waste Watcher secondo i quali la quantità di cibo gettato nella spazzatura lungo lo Stivale è aumentata del 45,6% nel giro di un anno. Non si tratta solo di un problema etico, ma che determina anche - precisa la Coldiretti - effetti sul piano economico e anche ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti. Proprio per diffondere modelli di consumo più sostenibili Coldiretti è impegnata a promuovere nelle scuole italiane il progetto Educazione alla Campagna Amica, un percorso educativo che coinvolge oltre mezzo milione di bambini all'anno su tutto il territorio nazionale. L'obiettivo - conclude la Coldiretti - è quello di formare dei consumatori consapevoli per valorizzare i fondamenti della Dieta Mediterranea e ricostruire il legame che unisce i prodotti dell'agricoltura con i cibi consumati ogni giorno e fermare così il consumo del cibo spazzatura, ma anche il fenomeno dello spreco, ponendone l'accento sugli alti costi etici ed economici. Ma per evitare gli sprechi basta seguire alcune semplici buone pratiche - spiega Coldiretti - che vanno dal leggere attentamente la scadenza sulle etichette al verificare quotidianamente il frigorifero dove i cibi vanno correttamente posizionati. Ma è utile anche effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiare confezioni adeguate, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione, preferire la spesa a chilometri zero che garantisce una maggiore freschezza e durata, riscoprire le ricette degli avanzi, ma anche non avere timore di chiedere di portarli a casa quando si mangia al ristorante. coldiretti

a cura di Silverback

Rassegna del 18/9/24

18/09/2024 LifeGate Nel 2024 cresce lo spreco alimentare, la causa è anche la scarsa qualità del cibo acquistato	1
18/09/2024 La Discussione Spreco alimentare. L'Italia al top. Nel nostro Paese il cibo che va nella spazzatura arriva al 50%	4
18/09/2024 Horecanews Spreco alimentare in Italia: un allarme in crescita nel 2024. Ecco i dati del Rapporto Waste Watcher	6
18/09/2024 Italiafruit news L'ortofrutta non tira nelle mense scolastiche. È il pasto più sprecato dai giovani	8
18/09/2024 Agenparl Roma, premiato il Nodo InFEA della Città Metropolitana di Messina per il progetto 'Pasta e Fagioli...con l'Olio - La Dieta Mediterranea Ti fa bene'	9
18/09/2024 Giornale Ora Roma, premiato il Nodo InFEA della Città Metropolitana di Messina per il progetto 'Pasta e Fagioli...con l'Olio - La Dieta Mediterranea Ti fa bene'	11

Nel 2024 cresce lo spreco alimentare, la causa è anche la scarsa qualità del cibo acquistato

Il 42 per cento degli italiani sostiene di dover buttare la frutta e la verdura conservata nelle celle frigo perché una volta portata a casa va subito a male © iStock , di Carlotta Garancini I dati sullo spreco alimentare del rapporto Waste Watcher con il focus sull'Italia e un confronto tra i Paesi del G7. Il 42 per cento degli italiani sostiene di dover buttare la frutta e la verdura conservata nelle celle frigo perché una volta portata a casa va subito a male © iStock Ogni italiano spreca in media quasi il 50 per cento di cibo in più rispetto allo scorso anno. Frutta e verdura sono gli alimenti che si buttano di più, anche perché vengono acquistati di scarsa qualità. Un confronto tra i Paesi del G7 sulle pratiche anti-spreco può aiutare a contrastare l'emergenza globale. Nel 2024 lo spreco alimentare in Italia cresce quasi del 45,6 per cento: secondo i dati del Rapporto internazionale Waste Watcher 2024 "Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione", nelle case degli italiani ogni settimana vengono gettati 683,3 grammi di cibo pro capite, rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023. In Italia ogni settimana vengono gettati 683,3 grammi di cibo pro capite © iStock Il rapporto è stato presentato in occasione della quinta Giornata mondiale sulla consapevolezza degli sprechi e perdite alimentari del 29 settembre. Gli alimenti più sprecati sono frutta fresca (27,1 g), verdure (24,6 g), pane fresco (24,1 g), insalate (22,3 g), cipolle/aglio/tuberi (20 g). Per quanto riguarda la geografia nazionale emerge che il Sud e il Centro sono le aree dove lo spreco è maggiore con un +9 per cento rispetto alla media nazionale (al sud 747 g pro capite a settimana, al centro 744 g pro capite), mentre il Nord è relativamente più virtuoso con un -11 per cento sempre rispetto alla media nazionale (606,9 g pro capite). Sprecano maggiormente le famiglie senza figli (+6 per cento) rispetto a quelle con figli (-17 per cento) e i comuni medio-grandi rispetto ai piccoli. Le cause dello spreco alimentare: dai comportamenti personali alla scarsa qualità del cibo Le cause dello spreco sono molteplici. Alcune riguardano il comportamento dei singoli consumatori: più di un terzo degli italiani (37 per cento) dimentica gli alimenti in frigorifero e nella dispensa lasciando che si deteriorino, il 32 per cento teme di non avere in casa cibo a sufficienza e, sempre il 32 per cento, si lascia tentare dalle offerte della grande distribuzione; inoltre, solo il 23 per cento è disposto a programmare i pasti settimanali e il 75 per cento non è disposto o non è capace di rielaborare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli. Altre cause dello spreco alimentare sono da attribuire alla scarsa qualità dei prodotti ortofrutticoli, sempre più influenzata dalla logica low cost: il 42 per cento degli intervistati individua la causa dello spreco nel fatto di dover buttare la frutta e la verdura conservata nelle celle frigo perché una volta portata a casa si deteriora in fretta, mentre il 37 per cento sostiene di gettare il cibo perché gli alimenti vengono venduti già deteriorati. Da qui il 46 per cento pensa che per ridurre lo spreco sia importante acquistare verdura e frutta di stagione, mentre per il 39 per cento è buona pratica acquistare più volte a settimana i prodotti freschi. Il 37 per cento degli intervistati sostiene di gettare cibo acquistato già deteriorato © iStock "In Italia l'incremento dello spreco alimentare a livello domestico è preoccupante" spiega Andrea Segrè, direttore scientifico Waste Watcher International - Campagna Spreco Zero, Università di Bologna. "Non solo per l'aumento percentuale rispetto all'analoga rilevazione di WWI del 2023, ma soprattutto dalle cause che lo hanno determinato, come un abbassamento della qualità dei prodotti acquistati. Gli italiani hanno ancora poca consapevolezza di come fruire al meglio gli alimenti disponibili, dalla conservazione alla pianificazione degli acquisti, dimostrando ancora una volta la necessità di intervenire a livello istituzionale sull'educazione alimentare". Gli italiani mostrano una disponibilità marcata ad adottare comportamenti anti-spreco, con l'87 per cento disposto a congelare i cibi e l'86 per cento a utilizzare il cibo appena scaduto se ancora buono. Tuttavia, la disponibilità a donare cibo cucinato in eccesso (63 per cento) e ad acquistare grandi quantità di cibo per surgelarlo (62 per cento) è inferiore, suggerendo che si potrebbe lavorare per abbattere i fattori che limitano l'adozione di queste pratiche. Solo il 29 per cento conserva il cibo avanzato cercando ricette creative per riutilizzarlo, indicando una potenziale area di miglioramento nella gestione degli avanzi, lavorando sulle competenze culinarie o sulla gestione del tempo per sperimentare in cucina. Buone pratiche contro lo spreco: il confronto tra i Paesi del G7 In vista del prossimo G7 Agricoltura che si terrà a Siracusa dal 26 al 28 settembre, lo studio ha sviluppato un focus sui Paesi membri, con l'obiettivo di comparare le buone pratiche e condividere esperienze reciproche per la prevenzione dello spreco alimentare. Se l'82 per cento degli statunitensi dichiara di tenere la dispensa, il frigorifero e il freezer ben organizzati e di fare la lista della spesa, in Giappone lo spreco di frutta e verdura è basso perché il costo degli alimenti è elevato. I francesi mostrano particolare attenzione a consumare tutto il cibo cucinato, anche quando è troppo (87 per cento) e a mangiare tutti gli avanzi (88 per cento); inoltre, diverse iniziative istituzionali, come la legge Garot del 2016 che ha vietato ai supermercati di distruggere il cibo invenduto, aumentando significativamente le donazioni alimentari, hanno contribuito a diminuire lo spreco. Il rapporto ha comparato le buone pratiche anti spreco dei paesi del G7 © iStock Il Regno Unito è storicamente uno dei Paesi dove l'attenzione privata e pubblica verso il problema degli sprechi alimentari è maggiore: oltre il 45 per cento delle famiglie inglesi fa ricorso alla lista della spesa come strategia di acquisto mostrando propensione alla pianificazione; si promuovono gli accordi che coinvolgono gli

Nel 2024 cresce lo spreco alimentare, la causa è anche la scarsa qualità del cibo acquistato

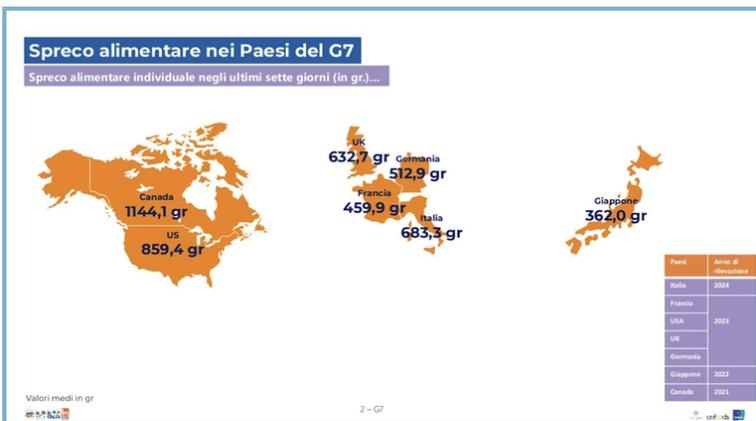
attori della filiera agro-alimentare e si investe sull'educazione alimentare. In Germania, le famiglie riducono lo spreco organizzando dispensa e freezer (79 per cento), sapendo esattamente cosa c'è nella dispensa (83 per cento) e valutando attentamente quanto cucinare (78 per cento). Il Canada, dal 2021, si sta impegnando nella prevenzione allo spreco alimentare, ad esempio con l'implementazione di una strategia nazionale su questo tema, con finanziamenti per innovazioni e incentivi fiscali che hanno aumentato le donazioni di cibo in eccedenza. Inoltre molte organizzazioni si sono attivate per lavorare con produttori e distributori per limitare gli eccessi produttivi e con i consumatori per promuovere iniziative di educazione alimentare finalizzate a stimolare una migliore pianificazione e facilitare la comprensione delle etichette fronte pacco. Lo spreco alimentare nei Paesi del G7 © Waste Watcher International Observatory- Università di Bologna su dati ed elaborazione IPSOS E gli italiani, in quali strategie anti-spreco sono più virtuosi? Nel nostro Paese il 59 per cento degli intervistati consuma cibo prossimo alla scadenza e il 55 per cento ricorre al congelamento per prolungarne la durata. Gli italiani, infine, presentano una forte tendenza alla pianificazione con il 43 per cento degli intervistati che fa la lista della spesa. Siamo anche su WhatsApp. Segui il canale ufficiale LifeGate per restare aggiornata, aggiornato sulle ultime notizie e sulle nostre attività. Quest'opera è distribuita con Licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 4.0 Internazionale. Leggi altri articoli su questi temi: Cibo, Sprechi alimentari, spreco di cibo, g7 L'autenticità di questa notizia è certificata in blockchain.

Scopri di più [Iscriviti a Mediterranea](#)

Perché sul piatto non c'è solo il gusto [Iscriviti alla newsletter](#)



Nel 2024 cresce lo spreco alimentare, la causa è anche la scarsa qualità del cibo acquistato



Spreco alimentare. L'Italia al top. Nel nostro Paese il cibo che va nella spazzatura arriva al 50%

Presentato a Roma il Rapporto 2024 dell'Osservatorio Internazionale Waste Watcher di Paolo Fruncillo mercoledì, 18 Settembre 2024 Spreco del cibo senza più freni. A rendere noto uno dei problemi sociali e peccati morali delle società del benessere è il Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024: "Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione", curato dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, dall'Università di Bologna assieme a Ipsos. A Roma la presentazione dei dati. L'aumento che sorprende Nel 2024 lo spreco di prodotti alimentari in Italia è aumentato facendo registrare una crescita del 45,6%: ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura 683,3 grammi di cibo pro capite (rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023). Nella "top five" dei cibi più sprecati troviamo frutta fresca (27,1 g), verdure (24,6 g), pane fresco (24,1 g), insalate (22,3 g), cipolle/aglio/tuberi (20 g), prodotti fondamentali della Dieta Mediterranea. 'Tra le cause che hanno determinato l'aumento dello spreco alimentare nel nostro Paese', spiega il rapporto, 'si possono evidenziare alcuni elementi critici indipendenti dal comportamento dei singoli, ma individuabili proprio nella scarsa qualità dei prodotti acquistati. Il 42% delle risposte individua la causa dello spreco familiare nel fatto di dover buttare la frutta e la verdura conservata nelle celle frigo perché una volta portata a casa va subito a male. O ancora il 37% sostiene di buttare via gli alimenti perché i cibi venduti sono già vecchi'. Elementi critici si riscontrano anche nel comportamento dei consumatori. Più di un terzo degli italiani (37%) dimenticano gli alimenti in frigorifero e nella dispensa lasciando che si deteriorino, solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali, inoltre il 75% non è disposto o non è capace di rielaborare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli. Arginare gli sprechi Commentando i dati dell'Osservatorio Waste Watcher, il vicepresidente vicario di Confcommercio, Lino Enrico Stoppani, sottolinea che 'Se l'aumento dello spreco preoccupa occorre investire con maggiore convinzione sull'educazione alimentare resistendo alla tentazione di introdurre nuovi obblighi a carico delle imprese come suggerito in alcune delle proposte in corso di esame in Parlamento'. "Ormai", osserva Stoppani, 'tutti i ristoratori sono attrezzati per consentire ai clienti di portare a casa il cibo avanzato durante i pasti mentre, per incrementare le donazioni di cibo avanzato negli esercizi commerciali, la via maestra è la riduzione degli oneri burocratici e la riduzione della Tari'. In Italia balzo senza precedenti 'In Italia l'incremento dello spreco alimentare a livello domestico è preoccupante', rivela Andrea Segrè Direttore scientifico Waste Watcher International - Campagna Spreco Zero, Università di Bologna. 'Non solo per l'aumento percentuale rispetto all'analoga rilevazione di WWI del 2023, ma soprattutto dalle cause che lo hanno determinato, come un abbassamento della qualità dei prodotti acquistati. Gli italiani hanno ancora poca consapevolezza di come fruire al meglio gli alimenti disponibili, dalla conservazione alla pianificazione degli acquisti, dimostrando ancora una volta la necessità di intervenire a livello istituzionale sull'educazione alimentare. L'Italia', indica Andrea Segrè, 'può beneficiare delle buone pratiche che emergono dalle esperienze di contrasto dello spreco dagli altri Paesi del G7, tema che speriamo emerga dal summit di Siracusa il prossimo 26 settembre'. Più educazione alimentare 'Come ogni anno', commenta il presidente di Federalimentare Paolo Mascarino, 'il rapporto dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher offre una serie di spunti molto interessanti per migliorare la sostenibilità del sistema agroalimentare, a partire dal contrasto allo spreco alimentare. In particolare, dal confronto con i Paesi del G7 emerge chiaramente l'importanza delle politiche pubbliche a sostegno di campagne informative. Mentre, per l'Italia, emerge ulteriormente la necessità di promuovere l'educazione alimentare nelle scuole, affinché', prosegue Federalimentare Paolo Mascarino, 'le famiglie possano apprezzare il valore di un'alimentazione sana e sostenibile basata su prodotti alimentari di qualità. In questo percorso virtuoso, l'industria alimentare italiana continuerà a fare la sua parte'. Imballaggi e sicurezza 'Lo studio fornisce', fa presente Simona Fontana, direttore generale Conai, 'dati e informazioni utili a individuare margini di miglioramento e possibili attività da sviluppare per ridurre sensibilmente lo spreco alimentare'. 'In tutti i Paesi, del resto, sembra chiara una forte consapevolezza della necessità di adottare comportamenti virtuosi che possono avere ricadute concrete ed efficaci. Cultura, comportamento e stile di vita dei consumatori sono fattori che influenzano lo spreco alimentare: è su questi che bisogna agire, attraverso misure che possano far leva sull'educazione e sulla responsabilità di ciascuno di noi. Ma anche le imprese italiane', puntualizza Simona Fontana, 'stanno facendo molto: continuano a lavorare per proporre soluzioni di imballaggio che garantiscono il miglior equilibrio tra funzione e impatto ambientale, garantendo al prodotto una maggiore shelf life e proponendo soluzioni di pack meno impattanti sull'ambiente'. Attenzione verso lo spreco 'In anni di inflazione alimentare e contrazione dei consumi', sottolinea Matteo Vittuari, Università di Bologna, Coordinatore del report internazionale WW, 'i Paesi del G7 hanno mostrato crescente attenzione verso lo spreco alimentare anche dalla parte delle politiche pubbliche declinate soprattutto nella forma di campagne informative. Le rilevazioni dell'Osservatorio Waste Watcher International ci suggeriscono che tra le principali iniziative messe in campo a livello individuale quelle più diffuse sono relative ad aspetti motivazionali, grazie a un aumento della consapevolezza, e organizzative come la maggior attenzione alla pianificazione degli acquisti, alla

Spreco alimentare. L'Italia al top. Nel nostro Paese il cibo che va nella spazzatura arriva al 50%

gestione dei prodotti freschi e al consumo del cibo prossimo alla data di scadenza. Anche chi ha tradizionalmente messo in atto campagne informative molto strutturate come il Regno Unito', osserva infine Matteo Vittuari, 'continua a investire nella diffusione di pratiche base come la preparazione della lista della spesa'. Condividi questo articolo: Sponsor

Spreco alimentare in Italia: un allarme in crescita nel 2024. Ecco i dati del Rapporto Waste Watcher

Aumento del 45,6% dello spreco alimentare in Italia: cause, cibi più sprecati e strategie per ridurre il fenomeno nel Rapporto Waste Watcher 2024. Business Redazione 2 18 Sett 2024 - 08:54 INDAGINI E RICERCHE - Il 2024 ha registrato un preoccupante aumento dello spreco alimentare in Italia, con un incremento del 45,6% rispetto all'anno precedente. Questo significa che ogni italiano getta in media 683,3 grammi di cibo a settimana, un netto aumento rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023. Questa crescita allarmante non solo evidenzia una cattiva gestione delle risorse domestiche, ma riflette anche un calo della qualità dei prodotti alimentari acquistati. I cibi più sprecati: frutta, verdure e pane. Tra gli alimenti più soggetti a spreco, i dati del Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024 rivelano che la frutta fresca è al primo posto, con 27,1 grammi sprecati pro capite a settimana. Seguono le verdure (24,6 g), il pane fresco (24,1 g), le insalate (22,3 g) e il gruppo cipolle/aglio/tuberi (20 g). Questi alimenti, fondamentali nella Dieta Mediterranea, sono tra i più gettati, suggerendo che la qualità e la conservazione giocano un ruolo chiave nel fenomeno. Cause dello spreco: bassa qualità dei prodotti e cattive abitudini. Secondo il rapporto, il 42% degli italiani attribuisce lo spreco alimentare alla scarsa qualità della frutta e verdura acquistata, che spesso si deteriora poco dopo essere stata conservata in frigorifero. Inoltre, il 37% lamenta che i cibi venduti siano già vecchi al momento dell'acquisto. Tuttavia, anche le abitudini dei consumatori contribuiscono al problema: il 37% dimentica il cibo in dispensa o in frigorifero fino a quando non si deteriora, e solo il 23% programma i pasti settimanali. Un altro aspetto critico è la riluttanza a riutilizzare gli avanzi. Il 75% degli italiani non è in grado o non è disposto a rielaborare in modo creativo gli avanzi, contribuendo così all'aumento dello spreco. Questo dato evidenzia l'importanza di una maggiore educazione alimentare, sia per ottimizzare l'uso degli alimenti, sia per ridurre gli sprechi domestici. Spreco alimentare e qualità dei prodotti. Andrea Segrè, Direttore scientifico di Waste Watcher International, ha sottolineato che l'aumento dello spreco è preoccupante soprattutto per il calo della qualità dei prodotti disponibili. L'educazione alimentare diventa quindi fondamentale per aiutare le famiglie italiane a gestire meglio gli acquisti e la conservazione dei cibi. Segrè ha inoltre sottolineato l'importanza di trarre spunto dalle buone pratiche adottate dagli altri Paesi del G7, con l'auspicio che il summit di Siracusa del prossimo 26 settembre metta in evidenza questo tema. Proposte e soluzioni per ridurre lo spreco. Lino Enrico Stoppani, vicepresidente vicario di Confcommercio, ha evidenziato l'importanza di investire nell'educazione alimentare, senza però imporre nuovi obblighi a carico delle imprese. Molti ristoratori sono già attrezzati per permettere ai clienti di portare a casa il cibo avanzato, e le donazioni di alimenti invenduti potrebbero aumentare se venissero ridotti gli oneri burocratici e la TARI (tassa sui rifiuti). Anche Paolo Mascarino, presidente di Federalimentare, ha rimarcato l'importanza delle campagne informative pubbliche per sensibilizzare i cittadini. Mascarino ha sottolineato che l'Italia deve puntare sull'educazione alimentare nelle scuole, in modo da promuovere una cultura del cibo più sostenibile e consapevole. Differenze regionali: il Sud spreca di più. Il rapporto evidenzia anche differenze significative tra le regioni italiane. Al Sud e al Centro lo spreco è superiore del 9% rispetto alla media nazionale, con 747 grammi e 744 grammi di cibo gettati a settimana pro capite, rispettivamente. Al Nord, invece, il fenomeno è meno diffuso, con uno spreco inferiore dell'11% rispetto alla media, pari a 606,9 grammi pro capite. Abitudini anti-spreco: potenzialità e limiti. Nonostante l'aumento dello spreco, gli italiani mostrano una certa propensione a comportamenti anti-spreco. L'87% è disposto a congelare il cibo per evitarne il deterioramento, e l'86% è pronto a consumare alimenti scaduti, ma ancora buoni. Tuttavia, solo il 63% è disponibile a donare cibo cucinato in eccesso, e il 62% acquista grandi quantità di alimenti da surgelare. Questo indica che esistono ancora barriere pratiche e culturali che ostacolano l'adozione di pratiche virtuose. Un altro dato significativo riguarda la scarsa creatività nella gestione degli avanzi: solo il 29% degli italiani cerca ricette per riutilizzare il cibo avanzato. Questo potrebbe essere dovuto a una mancanza di competenze culinarie o alla mancanza di tempo. Il rapporto Waste Watcher. Il rapporto Waste Watcher 2024 dimostra che, nonostante una crescente consapevolezza del problema, c'è ancora molto da fare per ridurre lo spreco alimentare in Italia. Investire nell'educazione alimentare e migliorare la qualità dei prodotti sono due passi fondamentali per contrastare il fenomeno. Le istituzioni e le imprese devono continuare a lavorare insieme per promuovere una cultura del cibo sostenibile e responsabile, affinché le future generazioni possano vivere in un mondo più attento all'ambiente e meno incline agli sprechi. Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!

Spreco alimentare in Italia: un allarme in crescita nel 2024. Ecco i dati del Rapporto Waste Watcher



L'ortofrutta non tira nelle mense scolastiche. È il pasto più sprecato dai giovani

Il commento di Roberto Della Casa Esporta pdf Lo spreco di cibo, nonostante le iniziative di sensibilizzazione, è una brutta abitudine che non si riesce a cambiare. Gli italiani non sono tra i consumatori più virtuosi, come dimostrano i dati del Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024. Lo spreco di prodotti alimentari in Italia segna +45,6% rispetto alla scorso anno: ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura 683,3 grammi di cibo pro capite (rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023) (Clicca qui per approfondire). Ma il problema non riguarda solo le mura domestiche, investe anche altri momenti di somministrazione del cibo. Infatti, basta farsi un giro nelle mense scolastiche per capire quanto lo spreco faccia parte della quotidianità dei consumatori italiani e l'ortofrutta è quella che paga lo scotto più caro. Infatti, come rilevato dal progetto MyWaste-Plate, promosso dal Crea e coordinato dai nutrizionisti Laura Rossi e Umberto Scognamiglio, nelle mense scolastiche ogni giorno si butta via il 40% del cibo, in pratica un piatto su tre viene sprecato, mentre l'ortofrutta non viene quasi mangiata. L'analisi è confermata dalle rilevazioni condotte nelle mense scolastiche su un campione di 700 alunni delle scuole primarie di Fiumicino, da cui emerge un quadro preoccupante per l'ortofrutta. Lo studio, infatti, ha analizzato gli scarti nei piatti delle mense notando che al primo posto troviamo i contorni di verdure con il 59%, seguiti dalla frutta con il 34,5%. L'obiettivo di MyWaste-Plate è quello di promuovere un cambiamento culturale che porti a una maggiore consapevolezza sulla sana alimentazione e sulla necessità di ridurre lo spreco alimentare per il bene dell'ambiente. A questo proposito, dalla Romagna parte l'iniziativa 'Io non spreco' - come si legge sul Corriere di Romagna - che mira a ridurre lo spreco di ortofrutta nelle mense scolastiche delle scuole primarie della provincia di Ravenna. Per questo, ai giovani studenti verrà fornito una bag facilmente richiudibile, in modo da poter portare a casa la frutta non consumata durante il pranzo. Saranno circa 6 mila le borse che verranno distribuite a cura del personale dell'impresa Camst. Un piccolo passo che non cambierà la situazione ma di certo invita a una riflessione ... e non solo per i giovani consumatori. Roberto Della Casa, Direttore Italiafruit News Accolgo con piacere l'invito di Angelo a una riflessione. I dati sullo spreco sono impressionanti, anche se - a mio modesto avviso - soprattutto per i prodotti più deperibili, come l'ortofrutta, una quota di scarto fisiologico andrebbe computata. Per esemplificare, compro una pesca e dopo un giorno questa evidenzia una marcescenza dovuta a un vizio occulto quando l'ho comprata, computarla come spreco è almeno improprio. Sempre a mio avviso, se ne riutilizzo metà sono virtuoso e non ho prodotto scarto e, se anche la butto, non posso essere criminalizzato. È infatti cosa diversa rispetto al dimenticarsi una vaschetta di prosciutto in ATM per oltre 20 gg in frigo e poi doverlo buttare perché scaduto o, peggio, una scatola di pasta o un cluster di fagioli per mesi o anni nella dispensa. Spero ne converrete. Ma il problema dell'ortofrutta nelle mense scolastiche è diverso. Qui vengono somministrate porzioni che dovrebbero essere idonee a soddisfare le esigenze in termini di sana alimentazione degli alunni. Se il 60% dei contorni di verdura e il 40% della frutta resta nel piatto non è un problema di scarti o sprechi per erronea previsione delle necessità, ma mancanza di appeal del prodotto sull'utilizzatore. Se poi sia dovuto al prodotto stesso, alle abitudini alimentari o a un mix andrebbe certo chiarito nel dettaglio prima di varare altri 'discussi' progetti 'Frutta nelle Scuole'. Ancor più importante, però, è che, oltre a soluzioni tampone, come portarla a casa (se non piace e/o non attira non migliorerà certo qualche ora o giorno dopo, anche se in ogni caso potrà 'sfamare' qualche familiare evitando sprechi), si lavori alla base, sull'educazione alimentare, a tutti i livelli e a tutte le età. Questa medicina preventiva darà sicuro maggiori giovamenti, sia a scuola che fra le mura domestiche. Come dice un mio vecchio maestro, se non vendi tutto lavora sugli ordini, non sulle offerte o sui regali.

Roma, premiato il Nodo InFEA della Città Metropolitana di Messina per il progetto 'Pasta e Fagioli...con l'Olio - La Dieta Mediterranea Ti fa bene'

By 18 Settembre 2024 Nessun commento2 Mins Read Share (AGENPARL) - Roma, 18 Settembre 2024 (AGENPARL) - mer 18 settembre 2024 CITTÀ METROPOLITANA DI MESSINA DIRETTORE GENERALE Comunicato Stampa GABINETTO ISTITUZIONALE n. 94/2024 UFFICIO COMUNICAZIONE ISTITUZIONALE del 18/09/2024 Roma, premiato il Nodo InFEA della Città Metropolitana di Messina per il progetto 'Pasta e Fagioli...con l'Olio - La Dieta Mediterranea Ti fa bene' Assegnato il Premio Spreco Zero 2024 In occasione del Cross Country Report sullo Spreco Alimentare, si è svolta, a Roma, la cerimonia di assegnazione del Premio Spreco Zero 2024, organizzata dall'Osservatorio Waste Watcher International, in occasione della celebrazione del 5° International Day of Awareness of Food Loss and Waste dell'ONU. A ricevere il riconoscimento anche il Nodo InFEA della Città Metropolitana di Messina, incardinato nella VI Direzione Ambiente, diretta dall'ing. Giovanni Lentini, per il progetto 'Pasta e Fagioli...con l'Olio - La Dieta Mediterranea Ti fa bene', un'iniziativa nata in Sicilia con il coordinamento dell'ing. Francesco Cancellieri Presidente di AssoCEA Messina APS in sinergia con la responsabile del Nodo InFEA, dott.ssa Grazia La Fauci. Si tratta di un progetto che ha coinvolto gli istituti scolastici e alle Classi di Futuri Cittadini Responsabili 2.0 e che è legato alla sensibilizzazione verso una sana alimentazione, alla limitazione degli sprechi e a una maggiore sostenibilità ambientale, con una particolare attenzione nei confronti dell'identità gastronomica siciliana legata alla valorizzazione della Dieta Mediterranea. Il Responsabile dell'Ufficio Comunicazione Istituzionale Dott. Giuseppe Spanò Il Responsabile del Servizio Gabinetto Istituzionale Dott. G. Maggioloti Palazzo dei Leoni - Corso Cavour, 87 - 98122 Messina <https://www.cittametropolitana.me.it/la-provincia/comunicati/default.aspx> messina



Per le buone pratiche di economia circolare e sviluppo sostenibile
Smart Practices per lo Sviluppo Sostenibile

CATEGORIA ASSOCIAZIONI

Vincitore

**“Pasta e Fagioli... con l'Olio
La Dieta Mediterranea Ti fa bene”**

Progetto di Educazione Ambientale Nodo InFEA
Città Metropolitana di Messina

SUPPORTER

camst:
group



Roma, premiato il Nodo InFEA della Città Metropolitana di Messina per il progetto 'Pasta e Fagioli...con l'Olio - La Dieta Mediterranea Ti fa bene'



Roma, premiato il Nodo InFEA della Città Metropolitana di Messina per il progetto 'Pasta e Fagioli...con l'Olio - La Dieta Mediterranea Ti fa bene'

In occasione del Cross Country Report sullo Spreco Alimentare, si è svolta, a Roma, la cerimonia di assegnazione del Premio Spreco Zero 2024, organizzata dall'Osservatorio Waste Watcher International, in occasione della celebrazione del 5° International Day of Awareness of Food Loss and Waste dell'ONU. A ricevere il riconoscimento anche il Nodo InFEA della Città Metropolitana di Messina, incardinato nella VI Direzione Ambiente, diretta dall'ing. Giovanni Lentini, per il progetto 'Pasta e Fagioli...con l'Olio - La Dieta Mediterranea Ti fa bene', un'iniziativa nata in Sicilia con il coordinamento dell'ing. Francesco Cancellieri Presidente di AssoCEA Messina APS in sinergia con la responsabile del Nodo InFEA, dott.ssa Grazia La Fauci. Si tratta di un progetto che ha coinvolto gli istituti scolastici e alle Classi di Futuri Cittadini Responsabili 2.0 e che è legato alla sensibilizzazione verso una sana alimentazione, alla limitazione degli sprechi e a una maggiore sostenibilità ambientale, con una particolare attenzione nei confronti dell'identità gastronomica siciliana legata alla valorizzazione della Dieta Mediterranea.

Rassegna del 19/9/24

19/09/2024 Il Manifesto pag. 11	1
19/09/2024 Il Manifesto pag. 12	2
19/09/2024 Il Manifesto pag. 13	3
19/09/2024 Il Manifesto pag. 17	4
19/09/2024 La Discussione Spreco alimentare. L'Italia al top	5
19/09/2024 Gambero Rosso.it Italiani campioni di sprechi. Si buttano 700 gr di cibo a testa	7
19/09/2024 Regioni e Ambiente Waste Watcher International: risale in Italia lo spreco alimentare	9
19/09/2024 Corriere Romagna (ed. Forlì e Cesena) pag. 21	11
19/09/2024 Eco di Biella pag. 25	12

l'Extra Terrestre



Stasera ti butto

Ogni giorno una montagna di cibo acquistato ma non consumato viene gettato nella pattumiera. Un impatto economico e ambientale devastante. Nel IV rapporto dell'Osservatorio internazionale **Waste Watcher** un'analisi sui comportamenti domestici nei paesi del G7 e un appello ai governi alla vigilia del summit agricoltura di Siracusa. Italia maglia nera dello spreco alimentare: più 45 % rispetto all'anno scorso. *Slow Food* scrive ai sette grandi **pagina 2,3**

Energia del futuro

Nel report di Draghi all'Ue una transizione confusa e di retroguardia

LIVIO DE SANTOLI

La competitività dell'Europa nel mondo globale comporta investimenti aggiuntivi intorno a 800 miliardi di euro all'anno, il 5% circa del suo Pil, ma questo non basta. Il rapporto Draghi evidenzia sia una difficoltà di gestire questi investimenti in un regime di controllo esasperato della finanza pubblica degli Stati senza alcun potere di intervento diretto, sia quella di individuare una strategia coerente ed integrata sulle varie tematiche. Due sono le considerazioni, ov-

vie, iniziali: la competitività si gioca sull'innovazione, in particolare sugli strumenti da applicare per colmare il gap con Usa e Cina, soprattutto nelle tecnologie avanzate, e lo stretto rapporto esistente tra competitività e decarbonizzazione, e come far diventare quest'ultima un'opportunità. Questo in condizioni difficili, in presenza di un divario del prezzo dell'energia dovuto alla mancanza di risorse naturali in Europa e di una insicurezza causata dalla dipendenza per le materie prime

critiche e per le importazioni di tecnologia digitale. Ma, nonostante la robustezza delle analisi di riferimento, le soluzioni prospettate nel report risentono di una visione di retroguardia e rinunciataria, in particolare per l'aspetto, fondamentale, della transizione energetica. Non a caso, i necessari 450 miliardi di euro all'anno per la transizione energetica, valore già ampiamente noto, non vengono suddivisi nei diversi capitoli di investimenti.

— segue a pagina 7 —

all'interno

Brescia Emergenza infinita nella città avvelenata di pcb

MARINO RUZZENTENTI **PAGINA 5**

Roma Cinema e Natura si risposano all'Orto Botanico

MICHELA MAZZALI **PAGINA 6**

Serramadre L'immaginazione ecologica, intervista a Ingold

DANIELA PASSERI **PAGINA 8**



FESTIVAL A ROMA

Cotture e cultura, la ricetta di Multi

Da oggi a domenica in piazza Vittorio a Roma si svolge la seconda edizione del festival Multi: 60 cucine di tutto il mondo, espressione delle diverse comunità che abitano il quartiere; decine di dibattiti e presentazioni di libri. L'ideatore Nicola Lagioia: «L'Esquilino è un laboratorio di convivenza». **ANGELO MASTRANDREA A PAGINA 4**

ANDREA SEGRÈ

Il IV rapporto dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero è curato dall'Università di Bologna e Ipsos in vista della Giornata mondiale su perdite e sprechi alimentari del 29 settembre.

A livello globale (dati Fao) fra perdite e sprechi un buon terzo di ciò che si produce a livello agricolo e alimentare non raggiunge le nostre tavole.

In un anno nel Belpaese lo spreco alimentare è cresciuto del 45%. Rapporto sui paesi del G7 alla vigilia del vertice sull'Agricoltura del 26/9 a Siracusa

L'impatto sull'ambiente del cibo buttato è molto rilevante: lo spreco alimentare globale è infatti il terzo produttore di gas climalteranti responsabili del global warming.

«In vista del G7 Agricoltura - 26 settembre a Siracusa - abbiamo fatto un appello al ministro Lollobrigida, affinché si dedichi una discussione sullo spreco alimentare per contribuire concretamente alla sostenibilità globale».

Il IV rapporto dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero, curato dall'Università di Bologna assieme a Ipsos in vista della Giornata mondiale dedicata alla consapevolezza su perdite e sprechi alimentari (29 settembre) offre una serie di spunti molto interessanti per migliorare la sostenibilità del sistema agroalimentare, a partire dallo spreco alimentare e alle politiche pubbliche e private per contrastarlo. L'indagine si svolge contemporaneamente su campioni rappresentativi della popolazione, normalmente 1.000 interviste, riguardo i comportamenti alimentari, l'acquisto di alimenti e le diete (la metodologia è riportata sul sito: www.sprecozero.it).

LEZIONI DAL G7 SULLO SPRECO ALIMENTARE. Nel 2024 l'Italia ha assunto la presidenza del G7 e per questo l'Osservatorio internazionale Waste Watcher (WWI) ha dedicato un approfondimento sullo spreco alimentare nei sette Paesi: oltre all'Italia, gli Usa, il Canada, il Regno Unito, la Germania, la Francia e il Giappone. Lo scopo non è stato quello di fare una classifica di chi spreca di più o di meno, anche se in effetti poi questa viene fuori. Piuttosto comparare le iniziative di maggiore successo per contrastare lo spreco alimentare e, in base alle politiche che funzionano meglio, attivare una rete di buone pratiche che possano poi essere adottate in tutti i paesi che hanno lo stesso problema.

RICORDIAMO CHE SECONDO LA FAO a livello globale fra perdite e sprechi un buon terzo di ciò che si produce a livello agricolo e alimentare non raggiunge le nostre tavole determinando un impatto sull'ambiente molto rilevante: lo spreco alimentare globale è il terzo produttore di gas climalteranti responsabili del global warming. Fra gli altri possiamo citare due paesi del G7 da prendere come esempio per il contrasto. Da una parte la Francia che ha registrato uno dei miglioramenti più significativi nella riduzione dello spreco pro-capite settimanale portandolo a 459,9 g nel 2023 (-32% rispetto al 2022, ben sotto il livello italiano). Dal punto di vista delle iniziative private le rilevazioni mostrano particolare attenzione a consumare tutto il cibo cucinato, anche quando è troppo (87%) e a mangiare tutti gli avanzi (88%). Dal punto di vista delle iniziative pubbliche la Francia ha messo in campo gli investimenti più importanti. Un esempio è la legge Garot del 2016 che ha vietato ai supermercati di distruggere il cibo invenduto, aumentando significativamente le donazioni alimentari con una conseguente riduzione dello spreco.

DALL'ALTRA IL REGNO UNITO ha storicamente un'importante attenzione sia privata che pubblica rispetto allo spreco alimentare. Diverse agenzie e organizzazioni hanno promosso azioni sia per stimolare le famiglie sia per coinvolgere le imprese; oltre il 45% delle famiglie inglesi fa ricorso alla lista della spesa come strategia di acquisto mostrando propensione alla pianificazione; gli accordi volontari che coinvolgono gli attori della filiera agro-alimentare vengono promossi dal 2005. Per il 2025 è stato lanciato il *Courtauld Commitment 2025* con un focus crescente sull'educazione alimentare.

SUL SITO WWW.SPRECOZERO.IT SONO disponibili anche le rilevazioni degli altri Paesi del G7 che, in sintesi, mostrano una crescente attenzione verso lo spreco alimentare nelle politiche pubbliche declinate soprattutto nella forma di campagne informative. Tra le principali iniziative messe in campo a livello individuale quelle più diffuse sono relative ad aspetti motivazionali, grazie a un aumento della consapevolezza, e organizzative come la maggior attenzione alla pianificazione degli acquisti, alla gestione dei prodotti freschi e al consumo del cibo prossimo alla data di scadenza.

PER QUESTE RAGIONI, IN VISTA DEL G7 AGRICOLTURA il prossimo 26 settembre a Ortigia in Sicilia, abbiamo fatto un appello al ministro Francesco Lollobrigida che lo presiede, affinché si dedichi uno spazio di discussione sullo spreco alimentare in modo che lo scambio di dati e buone pratiche possa servire non solo ai paesi del G7 ma anche a tutti gli altri: un modo per dare un contributo concreto alla sostenibilità globale.

L'ITALIA SPAZZA VIA LA DIETA MEDITERRANEA. A questo proposito anche l'Italia offre buone pratiche da una parte ma ha diverse opportunità di miglioramento. Soprattutto considerando che, sempre nell'ultima rilevazione WWI, lo spreco domestico è aumentato in modo considerevole e che nella spazzatura finisce una buona parte della Dieta mediterranea. Rispetto alla rilevazione del 2023 lo spreco alimentare domestico



Cibo, l'Italia è la più sprecona dei 7 grandi

pro-capite, riferito a una settimana (sempre la stessa in termini di rilevazione), è cresciuto del 45%. Da 469,4 a 683,3 grammi a testa: davvero molto. Significa, con un calcolo approssimativo, che buttiamo nella spazzatura ogni anno 35,5 kg a testa di alimenti ancora consumabili. Peraltra se guardiamo cosa finisce nel bidone della spazzatura - nelle prime cinque posizioni troviamo la frutta fresca (27,1 g), le verdure (24,6 g), il pane fresco (24,1 g), le insalate (22,3 g), cipolle/aglio/tuberi (20 g) - ci rendiamo conto che sono proprio gli alimenti alla base di una dieta sana e sostenibile, come appunto la Dieta

mediterranea. **PERCHÉ NONOSTANTE LA CRISI** che continua a mordere buttiamo via tanti alimenti ancora buoni da mangiare? Dal rapporto emergono diverse spiegazioni che possiamo sintetizzare in questo modo. Se da un lato il rallentamento della spinta inflattiva ha fatto registrare un relativo incremento dei consumi alimentari, relativo perché ci portiamo comunque dietro l'inflazione a due cifre dell'anno scorso, dall'altro la domanda influenzata dai redditi bassi e dai prezzi ancora alti si è concentrata su alimenti di fascia e spesso qualità inferiore.

INSOMMA MOLTI ITALIANI, soprattutto le famiglie con redditi bassi hanno acquistato alimenti, ortofruttili in particolare, che deperiscono velocemente. Un trend che ormai si registra da alcuni anni. D'altra parte, sempre dall'indagine WWI emerge che noi italiani abbiamo ancora poca consapevolezza di come fruire al meglio gli alimenti disponibili, dalla conservazione alla pianificazione degli acquisti. Ad esempio più di un terzo degli italiani (37%) dimenticano gli alimenti in frigorifero e nella dispensa lasciando che si deteriorino, solo il 26% è disposto a programmare i pasti settimanali, inoltre il 75%

«DIVINAZIONE EXPO» ACCOGLIE I CAPI DI GOVERNO DEL G7 DAL 26 AL 28 SETTEMBRE
Siracusa, il summit Agricoltura trasformato in una fiera

LUCA MARTINELLI

Il G7 Agricoltura, in programma a Siracusa dal 26 al 28 settembre, in una fiera. Il programma ufficiale delle riunioni ministeriali, infatti, pare un'appendice del programma di Divinazione Expo 24 Agricoltura e Pesca, «manifestazione che sarà aperta al pubblico con la partecipazione di oltre 10 ministri, 200 stand e 600 realtà coinvolte» come spiega un comunicato del ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, guidato da Francesco Lollobrigida. «Il sistema agroalimentare italiano si mostra al mondo» è il claim dell'expo, che viene inaugurato il 21 settembre alla presenza del presidente del consiglio, Giorgia Meloni, e continua fino al 29.

«VUOLIAMO MOSTRARE UNTALIA CHE SIA in grado di contribuire sotto ogni punto di vista allo sviluppo del Pianeta insieme alle Nazioni che compongono il G7 ma anche con i Paesi in via di sviluppo dell'Africa. Dialogheremo con le associa-

zioni agricole, con il mondo della ricerca e dell'innovazione, con i giovani, con la nostra industria e i nostri produttori, non solo dell'agricoltura ma anche della pesca», ha spiegato Lollobrigida, presentando i contenuti delle due manifestazioni e facendone una specie di mine-

Il dramma degli agricoltori nella Sicilia stremata dalla siccità non è una priorità nel menù di Lollobrigida. Una settimana di proteste

strone. Con toni più istituzionale, il comunicato spiega poi che i lavori si svilupperanno attraverso quattro aree tematiche prioritarie: «Scienza e innovazione in agricoltura per l'adattamento ai cambiamenti climatici; le giovani generazioni come agenti di cambiamento in agricoltura;

il contributo della pesca e dell'acquacoltura sostenibili alla sicurezza alimentare; il contributo del G7 allo sviluppo dell'agricoltura nel continente africano».

MANCANO, PURTROPPO, ALCUNI dei contenuti-chiave del G7, individuati e riassunti sulla pagina della Commissione europea, non di una delle tante organizzazioni contadine che contestano le politiche globali sul cibo: la sicurezza alimentare mondiale; il rafforzamento delle catene di approvvigionamento agricolo sostenibili e a deforestazione zero; le opportunità offerte dal sequestro di CO2 nei suoli agricoli; l'ulteriore riduzione dell'uso di pesticidi; la protezione del clima; la tutela della biodiversità.

IN SICILIA E' NATO UN COORDINAMENTO regionale per contestare il G7 Agricoltura. Ne fanno parte realtà di Siracusa, di Catania, di Messina e di Palermo. «Sono le reti e le associazioni che seguono le varie lotte territoriali contro la devastazione. Non possiamo trascurare il collegamento tra attività impattanti e ambiente, un aspetto

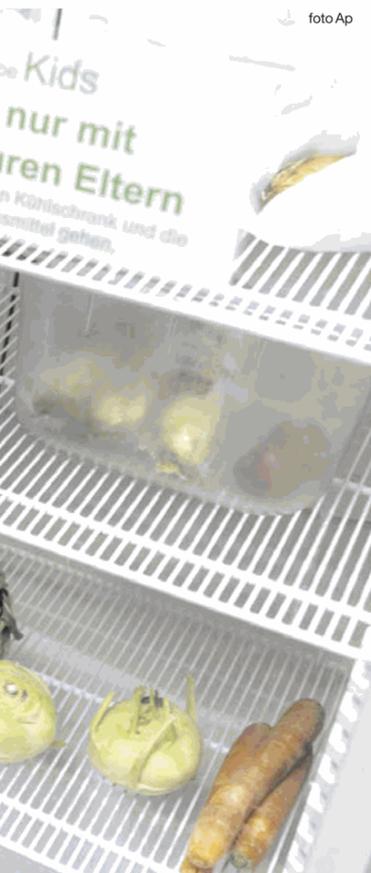


foto Ap

●● Per Slow Food è il valore del cibo, non il suo prezzo di vendita, ma il suo valore, che deve essere messo al centro delle agende politiche globali

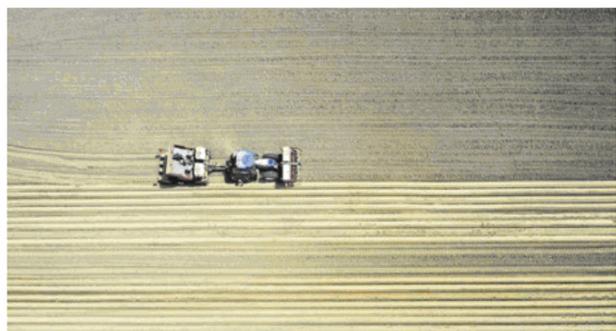
●● Il valore del cibo che è elemento centrale per assicurare diritti fondamentali per tutti gli esseri umani e chiave di volta per raggiungere gli Obiettivi di Sviluppo sostenibile fissati dalle Nazioni Unite

●● Questa è l'esortazione ai potenti del mondo, come si definiscono, che parte da Terra Madre - o l'Onu dei contadini, come è stata ribattezzata da molti osservatori - che si riunisce a Torino dal 26 al 30 settembre (gli stessi giorni del G7 a Siracusa)

●● Donne e uomini provenienti da 120 Paesi e centinaia di migliaia di visitatori da tutto il mondo per un'edizione che ruota intorno a una frase che non è un semplice slogan: **We Are Nature**

non è disposto a capace di rielaborare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli. **FORTUNATEMENTE, COMUNQUE**, nel rapporto si evidenziano anche le strategie per contrastare il fenomeno dello spreco domestico. Gli italiani mostrano una disponibilità marcata ad adottare comportamenti anti-spreco, con l'88% disposto a congelare i cibi e l'86% a utilizzare il cibo appena scaduto se ancora buono. Tuttavia, la disponibilità a donare cibo cucinato in eccesso (63%) e ad acquistare grandi quantità di cibo per surgelarlo (62%) è inferiore, suggerendo che le barriere pratiche o la mancanza di una rete adeguata a tali pratiche potrebbero limitare l'adozione di queste strategie. Solo il 29% per riutilizzare il cibo avanzato cercando ricette creative per riutilizzarlo, indicando una potenziale area di miglioramento nella gestione degli avanzi. Questo potrebbe riflettere una mancanza di competenze culinarie avanzate o una semplice carenza di tempo per sperimentare in cucina. **IN SINTESI, MENTRE VI È UNA FORTE** inclinazione verso comportamenti di prevenzione dello spreco, esistono aree in cui l'adozione di pratiche anti-spreco può essere migliorata attraverso l'investimento sull'educazione alimentare.

* Direttore scientifico Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero, Università di Bologna



Siccità in Sicilia foto Ap

per noi rilevante da quando, nel 2009, Siracusa venne scelta per ospitare il G8 Ambiente: la nostra città affaccia su un petrolchimico che pesa tantissimo, ad agosto in città è stata documentata una pioggia di olio di idrocarburi e il depuratore che dovrebbe servire le raffinerie di Priolo-Gargallo non è funzionante, con un notevole impatto sulla pesca», racconta all'ExtraTerrestre

Federico Galletta, del network Sicilia Ribelle ed è tra i promotori del coordinamento. **«UN'ALTRA ASSENZA PESANTE È QUELLA** legata al tema della siccità, che si fa sempre più acuta. Per quanto riguarda le olive, che è il prossimo raccolto importante sull'isola, si stima che la produzione sia inferiore tra il 40 e l'80% rispetto al 2023, che non è stata un'annata straordinaria.



Agricoltori produttori di grano di un presidio di Slow Food in Italia

BARBARA NAPPINI

Riaffermare il ruolo dell'agricoltura nella produzione di cibo di qualità e nella gestione dei territori: questo l'obiettivo principale dichiarato dal Ministro Lollobrigida per il G7 Agricoltura che si terrà a fine mese. Allora sarà necessario stabilire alcune premesse che riteniamo fondamentali per concretizzare le dichiarazioni di alto profilo in risposte efficaci e audaci.

PER SLOW FOOD È IL VALORE DEL CIBO, non il suo prezzo di vendita, ma il suo valore, che deve essere messo al centro delle agende politiche globali. Il valore del cibo che è elemento centrale per assicurare diritti fondamentali per tutti gli esseri umani e chiave di volta per raggiungere gli Obiettivi di Sviluppo sostenibile fissati dalle Nazioni Unite.

QUESTA È L'ESORTAZIONE AI POTENTI del mondo, come si definiscono, che parte da Terra Madre - o l'Onu dei contadini, come è stata ribattezzata da molti osservatori - che si riunisce a Torino dal 26 al 30 settembre (gli stessi giorni del G7). Un'esortazione che arriva da oltre 3 mila rappresentanti della produzione di cibo buono pulito e giusto del mondo, esponenti di un'economia (come governo «nomia» della casa «oikos») che rispetta gli ecosistemi, gli esseri umani, una moltitudine che ogni due anni si incontra, dialoga, elabora, si confronta a Torino, Parco Dora. Esponenti di un'agricoltura non marginale come la si dipinge, ma che sfama la maggior parte degli abitanti del mondo.

DONNE E UOMINI PROVENIENTI DA 120 Paesi e centinaia di migliaia di visitatori da tutto il mondo per un'edizione che ruota intorno a una frase che non è un semplice slogan: **We Are Nature**. È evidente che il nostro modello di sviluppo sta erodendo le risorse naturali e la biodiversità senza resti-

DAL 26 AL 30 SETTEMBRE TORNA TERRA MADRE A TORINO

Slow Food scrive al G7: «Dieci punti per un cibo buono, pulito e giusto»

tuire benessere ai cittadini, perché è basato su principi insostenibili: il falso mito della crescita infinita legato alla distorta idea di risorse naturali infinite, l'iperproduttivismo, il consumismo, lo spreco e lo sfruttamento dei lavoratori. Non è perpetrando il modello che ci ha condotto qui che potremo intervenire efficacemente: serve un coraggioso slancio verso il cambiamento, una nuova relazione con la natura e la pervasiva diffusione di pratiche agroecologiche.

NELLO SPECIFICO, CON LA LETTERA inviata

«Falso mito della crescita infinita, consumismo, spreco e sfruttamento dei lavoratori. Cambiare rotta per l'agroecologia»

ai Ministri del G7, Slow Food fissa alcuni punti sui quali chiede ai governi di impegnarsi:

- 1. SOSTENERE LE AZIENDE CHE PRODUCONO** secondo pratiche agroecologiche, preservando e rigenerando suolo e biodiversità, risparmiando risorse idriche
- 2. SUPPORTARE CHI ALLEVA RISPETTANDO** gli animali, chi tutela ecosistemi fragili e predispone aree marginali, salvaguardando biodiversità e fertilità
- 3. RENDERE OBBLIGATORIA L'EDUCAZIONE** alimentare per le scuole di ogni ordine e grado e promuovano un servizio di ristorazione collettiva basata su prodotti freschi, lo-

cali e di qualità, e che combatta lo spreco alimentare

4. ATTUARE POLITICHE VINCOLANTI che rimodellino le dinamiche della catena alimentare, garantendo informazioni trasparenti e complete ai consumatori, definendo criteri minimi di sostenibilità per gli acquisti pubblici di cibo, sostenendo la vendita diretta e i mercati dei produttori.

5. CONCRETIZZARE LE POLITICHE necessarie per riconoscere un giusto prezzo agli agricoltori che producono cibo nel rispetto del suolo e della salute dei consumatori.

6. REGOLAMENTARE TUTTI GLI OGM, svolgendo appropriate valutazioni dei rischi e garantendo ai consumatori trasparenza e tracciabilità lungo tutta la filiera. Slow Food è favorevole alla ricerca scientifica e all'innovazione tecnica, ma pretende che sia principalmente pubblica, accessibile, orientata verso il bene comune e le vere esigenze dei territori e delle comunità.

7. PROMUOVERE POLITICHE ECONOMICHE e commerciali che garantiscano la sovranità alimentare a tutti i popoli e che evitino di esportare nel sud del mondo le esternalità negative del sistema alimentare occidentale, come la deforestazione per produrre mangimi e oli alimentari, il *land grabbing*, il *water grabbing*, l'esportazione di derrate agricole sottocosto nel sud del mondo (dumping).

8. FAVORIRE LA RIDUZIONE DEGLI SPRECHI lungo tutta la filiera: dalla produzione alla trasformazione, dalla distribuzione alla vendita; dalla ristorazione collettiva ai singoli cittadini.

9. SUPPORTARE LA PESCA COSTIERA su piccola scala evitando di sovvenzionare le grandi flotte, le pratiche di pesca che impoveriscono i mari, l'acquacoltura intensiva.

10. OBBLIGARE LE AZIENDE A RIDURRE al minimo gli imballaggi e limitino la formula «usa e getta» ai casi strettamente necessari (come l'ambito sanitario), vietandola in tutti gli altri. Chiediamo inoltre di agevolare in ogni modo il riciclo, che oggi riguarda meno del 10% della plastica prodotta.

SIAMO CONVINTI SIA NECESSARIO abbandonare una logica basata solo sul profitto e adottare una prospettiva «bio-logica»: una logica imperniata sulla vitalità. Una logica che ci consenta di percepire parte della Natura, che tuteli la biodiversità, la fertilità dei suoli, le risorse naturali: le uniche ricchezze davvero in grado di salvarci. E riteniamo che sia imprescindibile sancire il diritto di tutti i popoli, di determinare le proprie politiche alimentari e agricole: la sovranità alimentare. Questo chiediamo ai leader mondiali presenti a Siracusa. Mentre istituzioni, enti locali e organizzazioni negli stessi giorni presentano le loro buone pratiche sulle politiche alimentari a Torino: perché un'alternativa è possibile, oltre che necessaria.

* Presidente Slow Food Italia

FESTIVAL

«PORDENONELEGGE»

Parole e pagine sulla sostenibilità per capire l'importanza del cibo

■ **Pordenonelegge**
25esima edizione
(vari luoghi, fino a domenica 22)

DANIELA VOLPE

■ Con una riflessione dedicata a *Creazione ed ecologia*, affidata al Cardinale Gianfranco Ravasi, si è inaugurata ieri la 25esima edizione di *pordenonelegge*, in programma fino a domenica 22 settembre, con 340 eventi e oltre 600 protagonisti, molti focalizzati sull'attualità del nostro tempo, il futuro del pianeta e di chi lo abita.

INNANZITUTTO, FRA CIBO, ambiente e sostenibilità arrivano in anteprima a *pordenonelegge* due importanti saggi: l'agroeconomista **Andrea Segrè** che insieme alla ricercatrice Ilaria Pertot firma un'indagine dedicata a *La spesa nel carrello degli altri. L'impovertimento alimentare* (Baldini e Castoldi) - in anteprima domenica 22 settembre, alle 19, presso lo Spazio IZC Costruzioni. Si tratta di un volume che aiuta a conoscere i vecchi e nuovi poveri e, come scrive nella prefazione il Cardinale Matteo Zuppi, «ci aiuta a capire la domanda su cosa mangiano i poveri. E quindi a cercare noi la risposta, a fare nostra la loro fame. E farlo ci aiuta anche a capire l'importanza del cibo, a vivere meglio, perché nella condivisione siamo tutti saziati, non tutti affamati».

TREDICI MICROSTORIE di sopravvivenza alimentare, nella migliore tradizione di Carlo Ginzburg e Giovanni Levi, incentrate sui carrelli della spesa degli italiani, tra pensionati e disoccupati: per capire come sta cambiando la società e restituire al cibo il valore che dovrebbe avere nel quotidiano, alla luce del principio di giustizia alimentare e di un obiettivo di «ius cibus», diritto al cibo salutare e sano per tutti.

INVECE LA PRESIDENTE Slow Food Barbara Nappini, con *La*



natura bella delle cose (Slow Food), domenica 22 settembre, alle 12, nel Convento di San Francesco, focalizzerà la sua narrazione sulla bellezza: un motore silenzioso e potente, in grado di riconnetterci con gli altri e con quello che ci circonda.

LE COSE BELLE SONO le azioni quotidiane che impastano il pane, affrontare realtà dure ma sorprendenti, discutere sulla potatura degli olivi riconoscendo il valore degli alberi e dei loro frutti, rispondere alla violenza con gesti di pace. Grandi e piccole scelte che ci permettono di restare umani e contribuiscono a cambiare il mondo.

ANCORA A «PORDENONELEGGE» gli animali, la natura, l'ambiente da conoscere e proteggere, saranno al centro di un prezioso e articolato percorso dedicato ai bambini e ai ragazzi. A cominciare da tenero e divertente racconto di Flavio Sorriga, *Signor Salsiccia. Una storia di ricci, nonni e cambiamento climatico* (Bompiani) che proprio oggi (giovedì 19) si presenta al Convento di San Francesco. Nora e i suoi genitori si sono appena trasferiti da Sassari nel piccolo paese di Uta, nel sud della Sardegna, in una casa con un camino che non tira e un giardino che pare una giungla. È proprio lì che un giorno di novembre, la mamma trova un cucciolo di riccio. Ben presto il papà capisce che il piccolo è in ipotermia e rischia di non farcela. Così Nora e i suoi genitori si mobilitano: bisogna salvarlo. Una storia che racconta con sagacia, tenerezza e tanto divertimento l'importanza di aprire gli occhi sulla bellezza e sulla fragilità delle cose che ci circondano: la natura, i legami, le conoscenze.

E DOMENICA 22 SETTEMBRE, alle 15.30, nella Biblioteca Civica, Mariapia De Conto racconta con *Api e fiori* (Editoriale Scienza) l'incontro e l'alleanza preziosa per coltivare la bellezza difendendo la biodiversità.

DEI FIORI, DELLE ERBE aromatiche e degli alberi fioriti, in un tripudio di varietà, attirano gli insetti impollinatori. Un coraggioso che dura da milioni di anni, quello che i fiori mettono in atto per attirare gli impollinatori, creando così un rapporto di aiuto reciproco che garantisce la loro riproduzione sulla Terra. Questo libro racconta proprio l'incontro e l'alleanza preziosa tra questi due mondi.

Per contattarci • Massimo Giannetti, tel. 06 687 19 514 mgiannet@ilmanifesto.it
• Luca Fazio lfazio@ilmanifesto.it • Angelo Mastrandrea amastran@ilmanifesto.it

— segue dalla prima —

Report Draghi all'Ue Una transizione energetica di retroguardia

LIVIO DE SANTOLI

Eh sì, perché se da un lato viene espressamente detto che la decarbonizzazione deve essere accelerata puntando sulle semplificazioni delle autorizzazioni amministrative per le energie pulite, dall'altro ci si riferisce ad un ventaglio di soluzioni che include tutto, rinnovabili, nucleare, idrogeno (che però è «clean» e non «verde»), cattura e sequestro della CO₂, accumulo. Il capitolo degli obiettivi e delle proposte, insiste sul mantra della neutralità tecnologica, intesa come uso di tutte le tecnologie disponibili, in un merca-

to però che da un lato risulta controllato dall'oil&gas, vedasi il mercato dell'energia, e che dall'altro incredibilmente non tiene in debita considerazione il costo del chilowattora delle diverse tecnologie, unendo sulla stessa riga le rinnovabili (40-80 €/MWh) ed il nucleare (110 €/MWh). Per parlare delle proposte, ci si riferisce essenzialmente al gas naturale ed al vettore elettrico, confermando un parallelismo da confutare in una visione strategica del futuro. Vero è che il gas è un elemento importante della transizione, ma non può avere tutta quell'enfasi visto che esso progressivamente andrà a diminuire e così i suoi investimenti infrastrutturali. Invece troviamo nel report: diversificazione delle forniture di gas (ma non dovevano eliminare le dipendenze?), sviluppo di infrastrutture strategiche con un coordinamento tra Stati, uso massivo del gas liquefatto, valoriz-

zazione delle produzioni nazionali, e così via. Nessun approfondimento dell'opportunità industriale delle rinnovabili. In Italia, l'Arera ha rimarcato recentemente che per far diminuire il prezzo dell'energia bisogna aumentare il contributo delle fonti rinnovabili e dei sistemi di accumulo, «solo così sarà possibile progressivamente contenere il peso del gas nel mercato che aggiornerà costantemente i costi dell'energia», e questo nell'immediato. Nel report le proposte chiave nel settore dell'energia elettrica riguardano l'approvvigionamento di fonti di produzione più economiche, non solo rinnovabili ma anche nucleare e idroelettrica. È evidente l'insistenza sul nucleare, addirittura considerandolo fattore di decoupling del prezzo del gas naturale attraverso contratti a lungo termine per limitare l'impatto delle variazioni dei prezzi delle materie prime dei combusti-

bili fossili. Inoltre, fatto questo abbastanza discutibile, il nucleare viene considerato un fattore di flessibilità della rete, eliminando del tutto la capacità che fornisce il power-to-gas, e questo sul medio e lungo termine.

Non da ultimo, la promozione della cattura del carbonio (Ccus) quale uno degli strumenti per accelerare la transizione verde, quando sappiamo bene della sua marginalità. Un report asimmetrico, come è asimmetrico questo tipo di decarbonizzazione, che da un'analisi geopolitica ed economica complessa mostra il suo vero volto, che è la vera difficoltà di questo cambiamento, quella della incapacità di assumersi una responsabilità chiara, attenta al clima, ineludibile, mentre invece si preferisce fare proposte confuse, impalpabili di un ordine costituito difficile da combattere.

* *Prorettore per la Sostenibilità, Sapienza Università di Roma*

fotonotizia

■ Sabato e domenica 21 e 22 settembre, presso il parco Horti, Almo Collegio Borromeo, Lungo Ticino Sforza 46 (Pavia), ci sarà la terza edizione del «Festival del verde», un appuntamento imperdibile per gli amanti dei fiori e delle piante, per parlare di ecologia e comunità vegetali e conoscere le ultime novità dei vivaisti. Gli Horti, nati a metà del Cinquecento sull'ex darsena della flotta del Ducato di Milano, sono stati recentemente trasformati in un'area naturalistica con diversi habitat ad alta biodiversità, con più di 3000 tra alberi ed arbusti. Tra i tanti ospiti presenti il maestro giardiniere bolognese Carlo Pagani, Stefano Mancuso (direttore del laboratorio di neurobiologia vegetale di Firenze), l'agricoltore e youtuber Matt the Farmer e il meteorologo e fisico Mario Giuliacci. Programma completo su www.hortiaperti.com.



L'extraterrestre
insetto settimanale del manifesto.
Direttore responsabile
Andrea Fabozzi
Coordinatore:
Massimo Giannetti
In redazione:
Luca Fazio,
Angelo Mastrandrea
Impaginazione a cura di
Massimiliano Salvoni
Ricerca iconografica a cura di il manifesto
Raccolta diretta pubblicità:
06 68719 510-511
email:
ufficiopubblicita@ilmanifesto.it
per scriverci:
extraterrestre@ilmanifesto.it

Milano, Parco Nord con la via del miele

Al Parco Nord di Milano, a tre anni dalla prima messa dimora di cespugli e arbusti, è stata completata l'«Apostrofa», tre chilometri di percorsi fioriti pensati per nutrire e coccolare gli insetti impollinatori (lungo il percorso sono state posizionate anche le casette per le api). L'agronomo Francesco Crozzolotto, che ha seguito il progetto, considerati i risultati ha detto che presto si aggiungeranno altri due chilometri di percorsi fioriti, per arrivare così a cinque (i lavori dovrebbero cominciare in autunno). Il progetto scientifico è studiato anche dall'Università Bicocca di Milano. Esempi di strade floreali esistono in città del nord Europa, dove il clima è più piovoso. La scommessa è stata puntare su specie autoctone adatte per migliorare la vita di trenta specie di impollinatori che ronzano nel parco.



Generi alimentari

Quella assurda processione di bottiglie di plastica

PAOLO PIGOZZI

Mi piacciono le isole, grandi e piccole, e cerco sempre di visitarne almeno una all'anno. Quella volta la meta era un meraviglioso promontorio di granito, ma la vettura si rifiutò di assecondarci: batteria a zero, alternatore fuori uso, cruscotto lampeggiante come un albero di natale, macchina bloccata a bordo strada. Vi risparmio le ore passate in compagnia di meccanici, elettricista e carro attrezzi (peraltro tutti assai gentili e solleciti). Tornati fortunatamente in continente ricerchiamo un ultimo meccanico che ci aiuti ad arrivare finalmente a casa con ragionevole certezza. Scrupoloso e determinato il tecnico fa: «Avete tempo?». In ferie il tempo non manca di certo. «Allora fatemi lavorare con tranquillità e voi intanto andate a fare colazione: nel supermercato di fronte c'è un ottimo bar».

Ho avuto a disposizione una mezzoretta per osservare, comodamente seduto, l'umanità che spinge carrelli. Quello che mi colpì fu lo spazio occupato nei carrelli dalle confezioni di acqua in bottiglie di plastica: ne ho contato a centinaia in pochi minuti.

Come se le campagne informative sull'inquinamento da oggetti in plastica e soprattutto da microplastiche fossero inutili. Per scrupolo, vedi mai che l'acquisto fosse in qualche modo

giustificato dalla qualità pessima dell'acqua dell'acquedotto, prima di scrivere queste note sono andato a controllare sul sito dell'azienda pubblica che gestisce il servizio idrico del territorio. La qualità dell'acqua era ottima. Eppure le notizie sulla presenza di particelle microscopiche infiltrate ormai stabilmente in tutti gli organismi, comprese le placente e le carote, sono note da tempo. Per non parlare dell'inquinamento visibile, a bordo strada ma anche, drammaticamente, nel mezzo degli oceani.

Quasi 5 milioni di tonnellate di plastica (*Plus One* March 8, 2023), raggruppate in almeno sette isole di plastica e rifiuti dalle dimensioni gigantesche e che non risparmiano nessun mare del pianeta. Dicono tutti: «Ma io faccio la raccolta differenziata».

A parte il fatto che solo il 10% della plastica prodotta viene poi riciclata mentre il resto va disperso nell'ambiente, anche quella riciclata prima o dopo ce la ritroveremo nel piatto e dentro il nostro corpo. La pratica di acquistare il più possibile alimenti sfusi può aiutare.

La mia colazione? Yogurt greco naturale con frutti di bosco freschi, una delizia. È il meccanico? Un vero genio che in pochi minuti ha risolto il problema.



Spreco alimentare. L'Italia al top

Presentato a Roma il Rapporto 2024 dell'Osservatorio Internazionale Waste Watcher. di Ettore Di Bartolomeo giovedì, 19 Settembre 2024 mercoledì, 18 Settembre 2024 Spreco del cibo senza più freni. A rendere noto uno dei problemi sociali e peccati morali delle società del benessere è il Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024: "Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione", curato dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, dall'Università di Bologna assieme a Ipsos. A Roma la presentazione dei dati. L'aumento che sorprende Nel 2024 lo spreco di prodotti alimentari in Italia è aumentato facendo registrare una crescita del 45,6%: ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura 683,3 grammi di cibo pro capite (rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023). Nella "top five" dei cibi più sprecati troviamo frutta fresca (27,1 g), verdure (24,6 g), pane fresco (24,1 g), insalate (22,3 g), cipolle/aglio/tuberi (20 g), prodotti fondamentali della Dieta Mediterranea. 'Tra le cause che hanno determinato l'aumento dello sperpero alimentare nel nostro Paese', spiega il rapporto, 'si possono evidenziare alcuni elementi critici indipendenti dal comportamento dei singoli, ma individuabili proprio nella scarsa qualità dei prodotti acquistati. Il 42% delle risposte individua la causa dello spreco familiare nel fatto di dover buttare la frutta e la verdura conservata nelle celle frigo perché una volta portata a casa va subito a male. O ancora il 37% sostiene di buttare via gli alimenti perché i cibi venduti sono già vecchi'. Elementi critici si riscontrano anche nel comportamento dei consumatori. Più di un terzo degli italiani (37%) dimenticano gli alimenti in frigorifero e nella dispensa lasciando che si deteriorino, solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali, inoltre il 75% non è disposto o non è capace di rielaborare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli. Arginare gli sprechi Commentando i dati dell'Osservatorio Waste Watcher, il vicepresidente vicario di Confcommercio, Lino Enrico Stoppani, sottolinea che 'Se l'aumento dello spreco preoccupa occorre investire con maggiore convinzione sull'educazione alimentare resistendo alla tentazione di introdurre nuovi obblighi a carico delle imprese come suggerito in alcune delle proposte in corso di esame in Parlamento'. "Ormai", osserva Stoppani, 'tutti i ristoratori sono attrezzati per consentire ai clienti di portare a casa il cibo avanzato durante i pasti mentre, per incrementare le donazioni di cibo avanzato negli esercizi commerciali, la via maestra è la riduzione degli oneri burocratici e la riduzione della Tari'. In Italia balzo senza precedenti 'In Italia l'incremento dello spreco alimentare a livello domestico è preoccupante', rivela Andrea Segrè Direttore scientifico Waste Watcher International - Campagna Spreco Zero, Università di Bologna. 'Non solo per l'aumento percentuale rispetto all'analoga rilevazione di WWI del 2023, ma soprattutto dalle cause che lo hanno determinato, come un abbassamento della qualità dei prodotti acquistati. Gli italiani hanno ancora poca consapevolezza di come fruire al meglio gli alimenti disponibili, dalla conservazione alla pianificazione degli acquisti, dimostrando ancora una volta la necessità di intervenire a livello istituzionale sull'educazione alimentare. L'Italia', indica Andrea Segrè, 'può beneficiare delle buone pratiche che emergono dalle esperienze di contrasto dello spreco dagli altri Paesi del G7, tema che speriamo emerga dal summit di Siracusa il prossimo 26 settembre'. Più educazione alimentare 'Come ogni anno', commenta il presidente di Federalimentare Paolo Mascarino, 'il rapporto dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher offre una serie di spunti molto interessanti per migliorare la sostenibilità del sistema agroalimentare, a partire dal contrasto allo spreco alimentare. In particolare, dal confronto con i Paesi del G7 emerge chiaramente l'importanza delle politiche pubbliche a sostegno di campagne informative. Mentre, per l'Italia, emerge ulteriormente la necessità di promuovere l'educazione alimentare nelle scuole, affinché', prosegue Federalimentare Paolo Mascarino, 'le famiglie possano apprezzare il valore di un'alimentazione sana e sostenibile basata su prodotti alimentari di qualità. In questo percorso virtuoso, l'industria alimentare italiana continuerà a fare la sua parte'. Imballaggi e sicurezza 'Lo studio fornisce', fa presente Simona Fontana, direttore generale Conai, 'dati e informazioni utili a individuare margini di miglioramento e possibili attività da sviluppare per ridurre sensibilmente lo spreco alimentare'. 'In tutti i Paesi, del resto, sembra chiara una forte consapevolezza della necessità di adottare comportamenti virtuosi che possono avere ricadute concrete ed efficaci. Cultura, comportamento e stile di vita dei consumatori sono fattori che influenzano lo spreco alimentare: è su questi che bisogna agire, attraverso misure che possano far leva sull'educazione e sulla responsabilità di ciascuno di noi. Ma anche le imprese italiane', puntualizza Simona Fontana, 'stanno facendo molto: continuano a lavorare per proporre soluzioni di imballaggio che garantiscono il miglior equilibrio tra funzione e impatto ambientale, garantendo al prodotto una maggiore shelf life e proponendo soluzioni di pack meno impattanti sull'ambiente'. Attenzione verso lo spreco 'In anni di inflazione alimentare e contrazione dei consumi', sottolinea Matteo Vittuari, Università di Bologna, Coordinatore del report internazionale WW, 'i Paesi del G7 hanno mostrato crescente attenzione verso lo spreco alimentare anche dalla parte delle politiche pubbliche declinate soprattutto nella forma di campagne informative. Le rilevazioni dell'Osservatorio Waste Watcher International ci suggeriscono che tra le principali iniziative messe in campo a livello individuale quelle più diffuse sono relative ad aspetti motivazionali, grazie a un aumento della consapevolezza, e organizzative come la maggior attenzione alla

Spreco alimentare. L'Italia al top

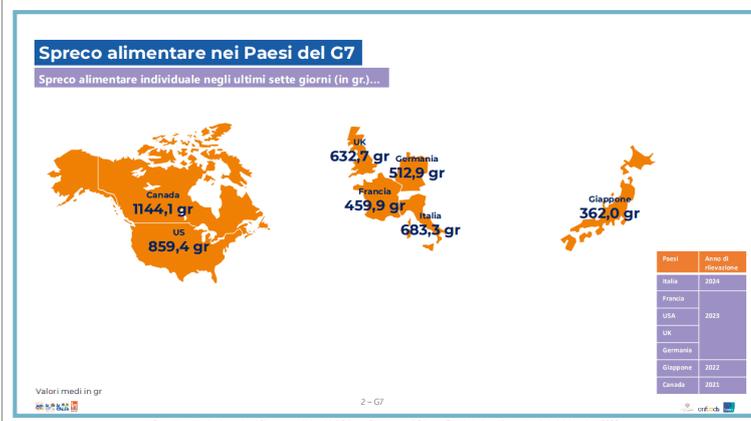
pianificazione degli acquisti, alla gestione dei prodotti freschi e al consumo del cibo prossimo alla data di scadenza. Anche chi ha tradizionalmente messo in atto campagne informative molto strutturate come il Regno Unito', osserva infine Matteo Vittuari, 'continua a investire nella diffusione di pratiche base come la preparazione della lista della spesa'. Condividi questo articolo:

Sponsor

Italiani campioni di sprechi. Si buttano 700 gr di cibo a testa

19 Set 2024, 07:41 | a cura di Maria Sole Betti Quasi 700 grammi di cibo a persona. È quanto finisce nel bidone della spazzatura degli italiani in una settimana. Tra sconti e prodotti low cost, sono infatti sempre di più le famiglie che consumano meno cibo di quello che acquistano. Una tendenza che, tra alimenti di scarsa qualità e cattiva gestione delle risorse domestiche, rischia di rendere vana nel Bel Paese la lotta allo spreco alimentare. A lanciare l'allarme è l'ultimo report del Waste Watcher International sui Paesi del G7 da cui è emerso come nell'ultimo anno solo in Italia lo spreco alimentare è cresciuto del 45,6%. Quasi il doppio del cibo buttato nei cassonetti nel 2023. Si tratta soprattutto di frutta e verdura, ma anche di pane. Un grave campanello d'allarme sulla qualità dei prodotti ortofrutticoli principe della Dieta Mediterranea e sulle abitudini degli italiani. Lo studio Dallo studio stilato dall'osservatorio insieme a Ipsos e all'università di Bologna, sembrano lontani i tempi delle buone pratiche di riciclo e lotta allo spreco esplosi negli ultimi anni. E i numeri lo confermano: in Italia ogni settimana finiscono nella spazzatura 683,3 grammi di cibo pro capite, circa 214 grammi in più rispetto ai 469,4 rilevati ad agosto 2023. Un risultato che su base mensile si traduce in 20 kg a testa di alimenti buttati, ma che arrivano a oltre 240 kg su base annua. Non solo. Nella "top five" dei cibi più sprecati ci sono soprattutto «frutta fresca (27,1 g), verdure (24,6 g), pane fresco (24,1 g), insalate (22,3 g), cipolle/aglio/tuberi (20 g)». Tutti alimenti da frigo gettati nella maggior parte dei casi a causa della scarsa qualità del cibo acquistato. Già, perché tra le cause che hanno determinato l'aumento in Italia dello spreco alimentare non c'è solo il comportamento dei singoli ma soprattutto la scarsa qualità dei prodotti acquistati. Nel rapporto si legge infatti che «il 42% delle risposte individua la causa dello spreco familiare nel fatto di dover buttare la frutta e la verdura conservata nelle celle frigo perché una volta portata a casa va subito a male». E ancora che « il 37% sostiene di buttare via gli alimenti perché i cibi venduti sono già vecchi». Elementi che si sommano al fatto che più di un terzo degli italiani - il 37% - dimenticano gli alimenti in frigorifero e nella dispensa lasciando che si deteriorino. E che sempre più spesso sono pochi i consumatori disposti e capaci a rielaborare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli. Chi spreca di più e dove Se è vero che il fenomeno è presente in tutta Italia, è vero anche che il Sud e il Centro sono le aree dove lo spreco è maggiore con un +9% rispetto alla media nazionale. Nel primo caso, lo spreco raggiunge i 744 grammi settimanali per persona, superando la media nazionale del 9%. A finire di più nel cestino sono soprattutto carne rossa cruda (+32%), maionese e salse (+28%), e frutta e verdura non fresche (+25%). Ancora peggio il Meridione, con una media di 747,5 grammi a settimana e anch'essa del 9% superiore rispetto alla media nazionale. Tra gli alimenti maggiormente sprecati ci sono pesce, crostacei e molluschi (+32%), pane confezionato (+24%), e legumi (+24%). A sprecare maggiormente sono le famiglie senza figli (+6 per cento) rispetto a quelle con figli (-17 per cento) e i comuni medio-grandi rispetto ai piccoli. Nonostante questo, sulle strategie per contrastare il fenomeno, gli italiani mostrano tutti una disponibilità marcata ad adottare comportamenti anti-spreco. Secondo il rapporto, l'87% è disposto a congelare i cibi, mentre l'86% a utilizzare il cibo appena scaduto se ancora buono. Tuttavia, la disponibilità a donare cibo cucinato in eccesso (63%) e ad acquistare grandi quantità di cibo per surgelarlo (62%) è inferiore, suggerendo che le barriere pratiche o la mancanza di una rete adeguata a tali pratiche potrebbero limitare l'adozione di queste strategie. Tra aiuti alimentari e troppe offerte Il rapporto Waste Watcher 2024 dimostra che, nonostante una crescente consapevolezza del problema, c'è ancora molto da fare per ridurre lo spreco alimentare in Italia. Una pratica che per molti rappresenta «un tragico paradosso» se si considera che solo in Italia, ha rilevato Coldiretti, «sono 3,1 milioni i cittadini costretti a chiedere aiuto per mangiare». In fondo però a pesare sono pure le tante offerte che possono spingere ad acquisti oltre il necessario, come ricordato dal ministro dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare, Francesco Lollobrigida, a detta del quale «è interessante constatare come le offerte promozionali siano spesso collegate a un maggiore spreco alimentare». Una posizione, quella di Lollobrigida, che ha detta di Federconsumatori è una lettura semplicistica: «Serve più trasparenza nelle informazioni sui prodotti che portiamo in tavola, ma anche campagne per accrescere la consapevolezza dei consumatori sulla sostenibilità dei loro consumi (anche in termini etici) e dei loro comportamenti (con progetti educativi per ridurre gli sprechi)» ma «è indispensabile disporre serie azioni di contrasto alla povertà alimentare», ha sottolineato l'associazione. In attesa che l'imminente G7 Agricoltura a Siracusa affronti il dibattito internazionale sugli sprechi di cibo. 1

Italiani campioni di sprechi. Si buttano 700 gr di cibo a testa



Waste Watcher International: risale in Italia lo spreco alimentare

19 Settembre 2024 18 Settembre 2024 031 È stato presentato il IV Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International dal titolo 'Lo spreco alimentare nei Paesi del G7, dall'analisi all'azione', stante anche il prossimo G7 Agricoltura di Siracusa, che raccoglie le percezioni dei consumatori dei Paesi del G7 relativamente alle loro scelte alimentari, osservando in particolare comportamenti d'acquisto, diete alimentari e spreco domestico. Il focus sull'Italia rivela che lo spreco alimentare in Italia sta risalendo. In vista della V Giornata Mondiale di Consapevolezza degli Sprechi e Perdite alimentari (International Day of Awareness for Food Loss and Waste- IDAFLW), designata per il 29 settembre di ogni anno dall'Assemblea delle Nazioni Unite con lo scopo di invitare all'azione gli enti pubblici e privati dell'intero sistema alimentare a lavorare in sinergia per ridurre le perdite e gli sprechi, di contribuire a mitigare i cambiamenti climatici e di sostenere la sicurezza alimentare e la nutrizione, l'Osservatorio Waste Watcher International (WWI), diretto dall'economista e fondatore di Last Minute Market Andrea Segrè, ha presentato il 16 settembre 2024 il IV Rapporto dal titolo 'Lo spreco alimentare nei paesi del G7, dall'analisi all'azione', curato dalla Campagna Spreco Zero, dall'Università di Bologna - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari (DISTAL) in collaborazione con Ipsos, auspicando che l'argomento emerga al summit del G7 Agricoltura (26-28 settembre 2024). La metodologia sviluppata dall'Osservatorio adotta un approccio ispirato all'economia comportamentale e sviluppa indagini campionarie statisticamente rappresentative che raccolgono le percezioni dei consumatori relativamente alle loro scelte alimentari osservando in particolare: Comportamento di acquisto; Dieta; Spreco domestico.

Stati Uniti La scarsa fiducia nella situazione economica del Paese ha indotto i consumatori a prestare maggiore attenzione ai costi connessi allo spreco alimentare, di conseguenza si riscontra una maggiore predisposizione a mettere in atto azioni individuali di contrasto allo spreco, come organizzare la dispensa e frigorifero e fare la lista della spesa. La scarsa presenza di supermercati e negozi di vicinato che offrono verdure e alimenti freschi (food deserts) influenza le scelte di acquisto, incoraggiando le famiglie a preferire alimenti a lunga conservazione a scapito dell'acquisto frequente di prodotti freschi.

Giappone L'antico monito Mottainai della cultura giapponese esprime il sincero rammarico per lo spreco. Si tratta di una norma sociale che stimola a un uso efficiente delle risorse e può contribuire a spiegare il livello di spreco alimentare piuttosto contenuto che caratterizza il Paese. Lo spreco di frutta e verdura è particolarmente basso soprattutto a causa del costo eccezionalmente elevato. In Giappone si coltivano soltanto frutta e verdura di alta qualità anche perché questi prodotti sono ancora considerati beni di lusso da regalare durante ricorrenze speciali.

Francia Il Paese ha mostrato uno dei miglioramenti più significativi nella riduzione dell'ammontare di spreco alimentare tra quelli oggetto di rilevazione (-32%) portando il suo spreco pro-capite sotto quello italiano (459,9 gr contro 469,4 gr). Dal punto di vista delle iniziative private le rilevazioni mostrano particolare attenzione a consumare tutto il cibo cucinato, anche se ne viene cucinato troppo (87%) e a mangiare tutti gli avanzi (88%). Dal punto di vista delle iniziative pubbliche la Francia ha messo in campo gli investimenti più importanti. Un esempio è la Legge Garot del 2016 che ha vietato ai supermercati di distruggere il cibo invenduto, aumentando significativamente le donazioni alimentari con una conseguente riduzione dello spreco.

Gran Bretagna È storicamente uno dei Paesi dove l'attenzione privata e pubblica verso il problema degli sprechi alimentari è maggiore. WRAP e altre organizzazioni hanno promosso azioni sia per stimolare le famiglie sia per coinvolgere le imprese. Oltre il 45% delle famiglie inglesi fa ricorso alla lista della spesa come strategia di acquisto mostrando propensione alla pianificazione.

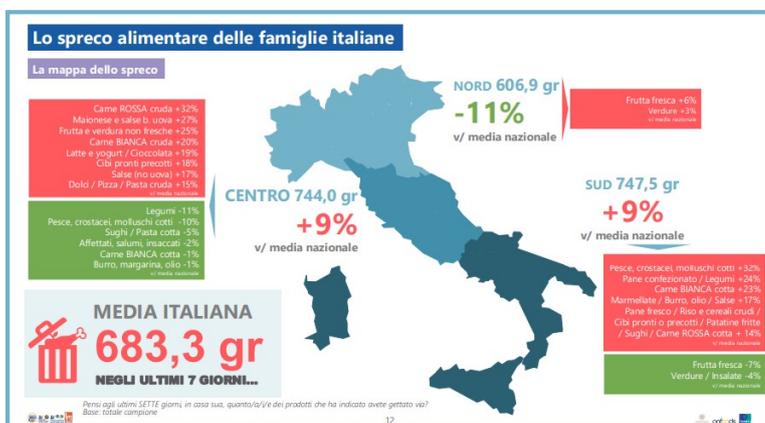
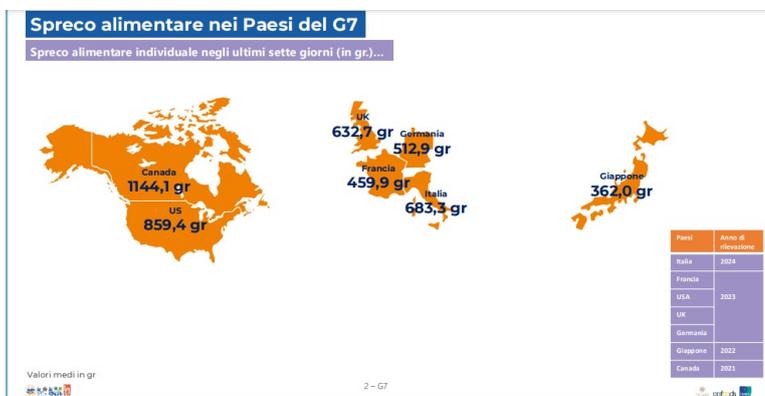
Germania Ha il più alto livello di spreco alimentare dell'Eurozona (512,9 gr/settimana), ma allo stesso tempo anche la riduzione più marcata (-43%). Un aspetto rilevante in questa riduzione è la tendenza all'organizzazione delle famiglie tedesche come tenere organizzata dispensa e freezer (79%), sapere esattamente cosa c'è nella dispensa (83%) e valutare attentamente quanto cucinare (78%).

Canada Il Canada, rilevato l'ultima volta nel 2021, è il Paese con il più alto livello di spreco (1141,1 gr/settimana). I dati rilevati nel 2021 suggeriscono poca attitudine alla pianificazione. Tuttavia, si sta impegnando nella prevenzione allo spreco alimentare, ad esempio con l'implementazione di una strategia nazionale per la riduzione dello spreco alimentare, con finanziamenti per innovazioni e incentivi fiscali che hanno aumentato le donazioni di cibo in eccedenza. Molte organizzazioni si sono attivate per lavorare con produttori e distributori per limitare gli eccessi produttivi e con i consumatori per promuovere iniziative di educazione alimentare finalizzate a stimolare una migliore pianificazione e migliorare la comprensione delle etichette fronte pacco.

Italia Nel 2024 lo spreco di prodotti alimentari in Italia è aumentato facendo registrare una crescita del 45,6%. Ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura 683,3 grammi di cibo pro capite (rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023). Nella "top five" dei cibi più sprecati troviamo frutta fresca (27,1 g), verdure (24,6 g), pane fresco (24,1 g), insalate (22,3 g), cipolle/aglio/tuberi (20 g), prodotti fondamentali della Dieta Mediterranea. Tra le cause che hanno determinato l'aumento dello sperpero alimentare nel nostro Paese, infatti, si possono evidenziare alcuni elementi critici indipendenti dal comportamento dei singoli, ma individuabili proprio nella scarsa qualità dei

Waste Watcher International: risale in Italia lo spreco alimentare

prodotti acquistati. Il 42% delle risposte individua la causa dello spreco familiare nel fatto di dover buttare la frutta e la verdura conservata nelle celle frigo perché una volta portata a casa va subito a male. Il 37% sostiene di buttare via gli alimenti perché i cibi venduti sono già vecchi. Elementi critici si riscontrano anche nel comportamento dei consumatori. Più di un terzo degli italiani (37%) dimenticano gli alimenti in frigorifero e nella dispensa lasciando che si deteriorino, solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali, inoltre il 75% non è disposto o non è capace di rielaborare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli. 'In Italia l'incremento dello spreco alimentare a livello domestico è preoccupante, non solo per l'aumento percentuale rispetto all'analoga rilevazione di WWI del 2023, ma soprattutto sulle cause che lo hanno determinato, come un abbassamento della qualità dei prodotti acquistati - ha spiegato Segrè, Direttore scientifico di Waste Watcher International - Gli italiani hanno ancora poca consapevolezza di come fruire al meglio degli alimenti disponibili, dalla conservazione alla pianificazione degli acquisti, dimostrando ancora una volta la necessità di intervenire a livello istituzionale sull'educazione alimentare. L'Italia può beneficiare delle buone pratiche che emergono dalle esperienze di contrasto dello spreco dagli altri Paesi del G7, tema che speriamo emerga dal summit di Siracusa il prossimo 26 settembre'.



Cesena

INCHIESTA SU HOTEL, DISCOTECHE E RISTORANTI

Alla sbarra per contratti truffa fatti a scapito dei dipendenti

Tra gli imputati, tutti accusati di associazione per delinquere, ci sono i 4 titolari della società

CESENA

FEDERICO SPADONI

Si è ufficialmente aperto ieri il processo per la Mib Service, nei confronti dei 29 imprenditori rinviati a giudizio perché coinvolti nell'inchiesta sulla società dichiarata fallita il 7 aprile 2022. Il caso riguarda i contratti ritenuti dalla Procura illeciti, grazie ai quali il vasto mondo di stabilimenti balneari, discoteche, hotel, bar e ristoranti avrebbe gestito per anni dipendenti e lavoratori stagionali risparmiando su imposte e contributi. Già 10 fra gli iniziali imputati hanno patteggiato, mentre 3 sono state le assoluzioni, oltre ai proscioglimenti per tutti quei reati tributari, frodi fiscali e truffe aggravate già prescritti o quasi. L'udienza di ieri davanti al collegio penale presieduto dal giudice Piervittorio Farinella è stata aggiornata a ottobre per valutare alcune questioni preliminari avanzate dai difensori degli imputati.

SISTEMA PER RISPARIARE CONTRIBUTI ED EVASIONE DA 9,5 MILIONI

PER MIB APPALTI CON LAVORATORI E GESTORI DI LOCALI

Maxi evasione fiscale

Le accuse mosse dal sostituto procuratore Monica Gargiulo portano a contestare a vario titolo i reati di associazione per delinquere, truffa aggravata, illecita somministrazione di manodopera e una maxi evasione fiscale da 9,5 milioni di euro, dal 2013 al 2017. Numeri che riguardano i rapporti tra la Mib e 122 imprese del territorio, soprattutto ravennate.

Stando alle accuse, la società che aveva sede a Ravenna in via Magazzini Posteriori avrebbe fatto sottoscrivere un contratto di appalto di servizi grazie al quale avrebbe assunto dipendenti e talvolta anche i gestori dei locali; tuttavia i lavori continuavano a ricevere direttive dai titolari delle aziende appaltanti, senza cambiare mansioni, compensi, e a volte nemmeno sapevano di questi contratti.

Imputati, manager e gestori

Sono quattro i manager della Mib già rinviati a giudizio con l'accusa di associazione



I contratti ritenuti illeciti riguardavano caffetterie, hotel, ristoranti e locali

a delinquere: il 41enne cesenate Andrea Bagnoli, i forlivesi Michele e Massimiliano Mattioli e il 48enne ravennate Christian Leonelli. Per l'accusa sono responsabili di avere istituito "un vincolo associativo continuativo", per realizzare un "programma delinquenziale" nella consapevolezza di far parte di un "illecito sodalizio" finalizzato a un "comune programma criminoso".

Con loro anche altri 24 im-

prenditori accusati di avere partecipato alla maxi frode fiscale. Si tratta dei titolari delle società che gestivano locali e attività sparse tra costa ed entroterra.

Sulla testa di tutti quanti pende l'accusa di avere aderito al sistema architettato dalla Mib: aver lasciato che i propri dipendenti fossero contrattualizzati dalla società di consulenze, pur continuando di fatto a gestirli in toto.

Divertirsi e imparare coi robot e con il microcontrollore: laboratori per bambini

A Casa Bufalini al via varie proposte per alunni delle scuole elementari e medie

CESENA

A Casa Bufalini si torna a giocare e a imparare con i robot, con due laboratori rivolti agli studenti delle scuole elementari in programma lunedì 30 settembre.

Il primo, dedicato ai più piccoli (classi prima e seconda elementare) si terrà dalle 15.45 alle 16.45, con la costruzione di una lucciola robot in grado di muoversi e cambiare colore in base alle indicazioni dei bambini. I mini-ingegneri avranno l'opportunità di cimentarsi con la robotica educa-



Casa Bufalini

tiva, imparando e divertendosi al tempo stesso grazie al kit Lego WeDo 2.0.

Sarà dedicato invece, alla esplorazione spaziale con i robot il laboratorio in programma sempre il 30 settembre, dalle 17 alle 18, rivolto agli studenti di terza, quarta e quinta elementare: i partecipanti si metteranno alla prova nella costruzione di un robot esplora-

tore, scoprendo i vari modi in cui gli scienziati e gli ingegneri utilizzano i rover per esaminare luoghi irraggiungibili dagli esseri umani.

Per ciascuno dei due laboratori non è necessaria alcuna esperienza e il costo di partecipazione è di 10 euro. Per informazioni e iscrizioni, info@casabufalini.it.

Le esperienze tecnologiche

per ingegneri in erba, ancora a casa Bufalini, non si fermano qui. Giovedì 3 e giovedì 10 ottobre, dalle 16 alle 17.30 Casa Bufalini ospiterà anche un ciclo di due incontri dedicati al sistema "Arduino", microcontrollore che permette di creare oggetti e circuiti elettronici senza l'uso di complicati strumenti, attraverso il quale si possono creare progetti originali e creativi.

Nel primo appuntamento verrà introdotta la programmazione e l'elettronica di base di "Arduino", esemplificata realizzando un ping-pong a led. Nel secondo incontro, con l'aiuto dell'esperto, i partecipanti costruiranno una tastiera musicale partendo da zero. Il corso è pensato per bambine e bambini, ragazze e ragazzi dai 9 ai 13 anni. Il costo di iscrizione per i due incontri è di 15 euro. I posti sono limitati. Per informazioni e iscrizioni: info@casabufalini.it.

Le iniziative sono realizzate nell'ambito della Rete dei Laboratori aperti dell'Emilia-Romagna, cofinanziati dai Fondi europei. Info: 0547-415080 o www.casabufalini.it.

Negozi di moda in crisi nera Chiesti sostegni

CESENA

Chiudono negozi di abbigliamento e occorre intervenire con una terapia d'urto. Lo afferma Confcommercio, preoccupata dal fatto che le vendite di prodotti di moda sono calate del 4,6% nel primo semestre 2024 e neppure i saldi estivi sono riusciti a invertire il trend dei consumi, con una perdita media in valore dell'8,1%. Il 60% delle imprese segnala vendite in calo, mentre solo il 15% è andato meglio. E nel solo 2023 sono spariti 5.080 negozi di moda, che hanno lasciato quasi 10mila addetti in cerca di nuova occupazione. Il presidente di Confcommercio, Augusto Patrignani, fa notare che «se chiudono i negozi di prossimità, saranno inevitabilmente coinvolti anche altri soggetti imprenditoriali dalla produzione della materia prima al confezionamento fino agli agenti e rappresentanti». Perciò auspica che «il Governo sostenga la riqualificazione urbana attraverso il miglior utilizzo dei fondi del Pnrr. Per quanto riguarda il settore moda, occorre una tutela dei negozi fisici dai colossi del web attraverso il rispetto del principio dello "stesso mercato stesse regole", un'azione per rilanciare i consumi e innovativi provvedimenti: una detrazione sulla dichiarazione dei redditi dei contribuenti per l'acquisto di prodotti di moda sostenibili in negozi fisici; aliquota Ivs agevolata sui prodotti di moda; credito d'imposta del 30% sulle locazioni commerciali o cedolare secca sugli affitti commerciali in caso di accordi per ridurre i canoni di affitto».

Spreco di cibo Fipe suggerisce la via da seguire

CESENA

Il Rapporto internazionale Waste Watcher 2024 ha rivelato che aumenta lo spreco alimentare, con 683 grammi pro capite di cibo nel bidone ogni settimana (contro i 469 registrati un anno prima), ma i ristoratori cesenati sono in campo per contribuire a ridurlo. Lo sottolineano i presidenti di Fipe Confcommercio cesenate, Angelo Malossi e Vincenzo Lucchi, che segnalano la necessità di «investire sull'educazione alimentare» e dicono no a «nuovi obblighi a carico delle imprese, come suggerito in alcune delle proposte in corso di esame in Parlamento». Rivendicano poi il fatto che «ormai tutti i ristoratori sono attrezzati per consentire ai clienti di portare a casa il cibo avanzato», mentre per incentivare le donazioni dell'inventario negli esercizi commerciali chiedono di «ridurre oneri burocratici e Tari».

I PRODUTTORI

Notizie, appuntamenti e commenti sono forniti dalle principali associazioni di categoria operanti nel Biellese a cura di GIOVANNI ORSO

CONFARTIGIANATO

Patente cantieri

Rinvia l'entrata in vigore della patente a crediti per riconoscere ad imprese e lavoratori autonomi un congruo periodo per adeguarsi al nuovo sistema. E' quanto hanno indicato Confartigianato ed altre organizzazioni in un documento inviato alle commissioni riunite Bilancio e Finanze del Senato della Repubblica nell'ambito della discussione sul decreto omnibus. La mancata pubblicazione del decreto attuativo il cui schema era stato presentato alle parti sociali il 23 luglio scorso rende infatti impraticabile l'avvio del nuovo sistema previsto per il primo ottobre 2024. Non ci sono inoltre indicazioni circa l'operatività del portale che dovrà consentire ad imprese e lavoratori autonomi di presentare la domanda di rilascio della patente nonché in merito alle modalità di utilizzo e di gestione dello stesso. Alla luce di questo quadro i tempi per consentire alle imprese di adeguarsi al nuovo meccanismo rischiano di essere eccessivamente compressi, circostanza che rende necessario un differimento dei termini di avvio della patente ed una tempistica coerente con la complessità del nuovo sistema.

EDILI ANCE

Regole sui rifiuti inerti

Entrerà in vigore il 26 settembre il Regolamento che disciplina il riutilizzo dei rifiuti inerti da costruzione e demolizione e di altri rifiuti inerti di origine minerale, messo a punto dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica. Il decreto definisce i criteri per cui i rifiuti inerti da costruzione, demolizione e origine minerale cessano di essere considerati rifiuti dopo operazioni di recupero e dispone che, preferibilmente, i rifiuti inerti ammessi alla produzione di aggregati recuperati provengano da demolizione selettiva. Il provvedimento stabilisce che i rifiuti inerti derivanti dalle attività di costruzione, demolizione e di origine minerale cessano di essere qualificati come rifiuti e diventano aggregato recuperato se l'aggregato riciclato o artificiale derivante dal trattamento di recupero soddisfa determinati criteri. Sono indicati espressamente gli scopi per i quali può essere utilizzato l'aggregato recuperato. La nuova normativa, particolarmente attesa dal settore, mira a superare le criticità emerse con il precedente Decreto Inerti o End of Waste e lo abroga, ampliando il novero delle applicazioni cui possono essere destinati i materiali e alleggerendo gli oneri economici e amministrativi per gli operatori.

FORMAZIONE

Gli studenti di Confezione e Maglieria L'Its Tam a Parigi con Erasmus

In attesa dell'inaugurazione della nuova sede (a metà ottobre), che a Città Studi raddoppia la sua superficie con nuovi spazi per aule e momenti di scambio culturale, l'Its Tam ha concluso la sua prima esperienza Erasmus alla quale hanno preso parte 22 studenti accompagnati da 3 tutor e da 3 persone dello staff. Nell'arco della settimana trascorsa a Parigi i ragazzi del corso di Confezione e Maglieria biennio 23/25 hanno visitato "Who's the Next", evento dedicato alla moda interna-

zionale che riunisce oltre 1.300 stilisti al Parc des Expositions di Porte de Versailles. Fra le altre tappe una visita allo Store Issey Miyake, alla Fondazione Louis Vuitton, alla Bourse de Commerce Pinault Collection, edificio in origine usato per la compravendita di materie prime, attualmente occupato dalla Camera di Commercio di Parigi. Nell'arco della settimana, non sono mancate nel programma le mostre in corso al Museo Des Art Décorative e a Palais Galliera, una tappa alla Galerie Dior e a Le Marais. Immane la sosta al Centro Pompidou. Il tour si è completato con la Maison Hermes 17 e il Museo d'Orsay disegnato da Gae Aulenti.

I NUMERI DELLA SETTIMANA

Imprese biellesi: crescita del +0,37%

Crescita delle imprese per provincia piemontese - Il trimestre 2024

Fonte: Elaborazioni Camera di Commercio Monte Rosa Laghi Alto Piemonte - Servizio Informazione economica su dati InfoCamera



Nel periodo aprile-giugno 2024 il sistema produttivo regionale nella propria base imprenditoriale ha fatto registrare un tasso di crescita debolmente positivo pari al +0,37%, dato più debole rispetto alla media nazionale (+0,50%). Il dato regionale è il frutto di variazioni positive di lieve entità segnate in tutte le realtà provinciali. Asti (+0,46%), Vercelli (+0,40%) e Torino (+0,39%) mostrano i dati migliori conseguendo un tasso di crescita superiore a quello medio piemontese. Biella (con stock di imprese registrate pari a 16.071 unità) e Alessandria (entrambe con un tasso del +0,37%) segnano una dinamica in linea con quella complessiva piemontese. Al di sotto della media troviamo Cuneo, con una crescita del +0,32%, Novara che segna un +0,24% e Vco (+0,21%).

• a cura della Camera di commercio Monte Rosa Laghi Alto Piemonte

UIB

Corso sul bilancio di esercizio

Quali sono le norme di riferimento, la struttura ed i principi contabili per la corretta redazione del bilancio 2024? Quali sono gli effetti fiscali Ires e Irap dei nuovi principi contabili? Per rispondere a queste e altre domande Unione Industriale Biellese, attraverso Assoservizi Biella, organizza il corso Bilancio D'Esercizio per società industriali e commerciali, in programma il 23 ottobre. Grazie all'esame di casi pratici,

saranno forniti gli strumenti per una corretta contabilizzazione delle varie poste di bilancio in virtù delle novità fiscali introdotte in corso d'anno. Il corso si rivolge alle aziende che redigono internamente il bilancio ed a coloro i quali lo delegano all'esterno. In particolare, il corso è destinato a personale che ricopre funzioni amministrative, con esperienza pluriennale, che si occupa della redazione del bilancio e ge-

stisce i contatti con gli studi professionali. Come ogni anno, il corso sarà tenuto da Franco Vernassa, Dottore Commercialista e Revisore contabile, consulente aziendale e formatore, è stato componente della commissione dei principi contabili italiani presso l'Oic. Info e adesioni (entro il 14 ottobre): Area Formazione, formazione@uib.biella.it - 015/8483262 - 015/8483258 - www.uib.biella.it

CONFESERCENTI

Il decreto Concorrenza

Decidere di ridurre unilateralmente la durata di concessioni già rinnovate è illegittimo, ed un assurdo giuridico. Se questo è veramente l'intervento previsto nel DDL Concorrenza per risolvere la questione Bolkestein nel commercio su aree pubbliche, il Governo sappia che lo riteniamo inaccettabile. Siamo contro alla mobilitazione per difendere i diritti delle imprese. Così Anva Confesercenti commenta le indiscrezioni diffuse dalla stampa nei giorni scorsi sul Ddl Concorrenza, secondo cui sarebbe allo studio un maxi-taglio delle concessioni già rinnovate dalle imprese del commercio ambulanti. Concessioni che attualmente scadrebbero tra il 2029 ed il 2032 e che invece, se l'intervento passasse, andrebbero rinnovate già nel 2027. Quindici anni fa, con l'estensione del campo di applicazione della Bolkestein al commercio su aree pubbliche si è accesa una miccia che ora rischia di deflagrare. L'incertezza in cui sono stati scaraventati gli operatori ha portato il comparto a muoversi sulle sabbie mobili per tre lustri, perdendo investimenti e competitività. Uno stato di profonda crisi evidente: solo tra il 2020 ed il 2023 le imprese del comparto sono passate da 176.158 a 155.895 - di cui il 54% stranieri - con una perdita di oltre 20 mila attività, al ritmo di quasi 18 al giorno. Un crollo dovuto alla fuga di imprenditori ma anche alla perdita di attrattività: lo scorso anno sono nate circa 4mila imprese del commercio ambulante, nel 2015 superavano le 15 mila.

ASCOM

Lo spreco alimentare

Nel 2024 lo spreco di prodotti alimentari in Italia è aumentato facendo registrare una crescita del 45,6%: ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura 700 grammi di cibo pro capite. Nei cibi maggiormente sprecati troviamo frutta fresca, verdure, pane fresco, insalate, cipolle/aglio/tuberi, prodotti fondamentali della dieta mediterranea. Tra le cause che hanno determinato l'aumento dello spreco alimentare nel nostro Paese, infatti, si possono evidenziare alcuni elementi critici indipendenti dal comportamento dei singoli, ma individuabili proprio nella scarsa qualità dei prodotti acquistati. Elementi critici si riscontrano anche nel comportamento dei consumatori. Più di un terzo degli italiani (37%) dimenticano gli alimenti in frigorifero e nella dispensa lasciando che si deteriorino, solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali, inoltre il 75% non è disposto o non è capace di riutilizzare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli. Commentando i dati dell'Osservatorio Waste Watcher, il vicepresidente vicario di Confcommercio, Lino Enrico Stoppani, ha sottolineato che "se l'aumento dello spreco preoccupa occorre investire con maggiore convinzione sull'educazione alimentare resistendo alla tentazione di introdurre nuovi obblighi a carico delle imprese come suggerito in alcune delle proposte in corso di esame in Parlamento".

CIA BIELLA

Peste suina e interventi

La salvaguardia degli allevatori attraverso indennizzi adeguati e blocco degli oneri, il contenimento massiccio dei cinghiali, i principali vettori della peste suina; lo stop temporaneo nelle zone rosse alle attività di caccia, raccolta funghi, trekking, per limitare al massimo la circolazione del virus. Sono queste le richieste messe sul tavolo da Cia-Agricoltori Italiani nel corso dell'incontro con il nuovo commissario straordinario per la Psa, Giovanni Filippini, nella sede nazionale a Roma. Solo così, secondo l'organizzazione, si può garantire la sopravvivenza delle stalle e fermare l'escalation, che mette a rischio tutto il comparto suinicolo Made in Italy, 26 mila aziende e un valore di oltre 13 miliardi di euro tra produzione e industria. "Ringraziamo moltissimo Filippini per la disponibilità immediata al confronto con noi sull'emergenza - ha dichiarato il presidente di Cia, Cristiano Fini -. Nel giro dell'ultimo mese, la situazione è fortemente precipitata, con 24 focolai di peste suina registrati negli stabilimenti del Nord Italia, di cui 18 in Lombardia, che da sola conta più del 50% del totale degli allevamenti suinicoli nazionali. È chiaro che ora non si può più aspettare, serve grande sinergia e lavoro di squadra per evitare il disastro".

CNA

Più turisti stranieri

Oltre sei miliardi di euro. A tanto ammontano le spese che sosterranno in Italia gli oltre 8,5 milioni di turisti stranieri previsti per il corrente mese di settembre. Un record. A starlo è una indagine di Cna Turismo e Commercio dalla quale emerge il rilevante e crescente peso della componente internazionale sull'industria del tempo libero tricolore. Una componente ormai imprescindibile che con il suo contributo potrebbe fare di settembre il quarto mese d'oro dell'estate 2024. L'indagine di Cna Turismo e Commercio segnala che le presenze straniere quest'anno potrebbero toccare quota 32 milioni contro meno di 30 milioni rilevati nel 2023, grazie all'aumento dei pernottamenti. Oltre che in termini assoluti, infatti, la crescita si registra anche nella media di permanenze per turista, arrivata a poco meno di quattro notti pro capite, per la precisione 3,7. Ma come spenderanno questi oltre sei miliardi di euro i turisti stranieri nel nostro Paese? In cima alle spese la ricettività, con pernottamenti alberghieri sempre in testa alle preferenze ed extra-alberghieri in crescita. A seguire le spese per enogastronomia, shopping, esperienze e trasporto.

COLDIRETTI

Produzione vinicola

La vendemmia 2024 vede un incremento del raccolto dell'8% rispetto alla disastrosa annata precedente ma maltempo e siccità pesano sul Vigneto Italia, tenendo, secondo le prime stime, la produzione di vino tra i 41 e 42 milioni di ettolitri, ben al di sotto della media degli ultimi anni. E' il risultato dell'indagine Coldiretti/Centro studi Divulga sull'andamento del settore vitivinicolo, presentata in vista del G7 dell'Agricoltura ad Ortigia. Una vendemmia che è ormai entrata nel vivo e che continua a vedere l'Italia spaccata in due. Al Nord il maltempo, con le intense piogge e le grandinate di primavera e inizio estate, ha messo a dura prova il lavoro dei viticoltori costringendoli - rileva Coldiretti - a numerosi interventi per la difesa fitosanitaria dei vigneti, soprattutto per quelli biologici. Inoltre su alcune varietà l'eccesso di pioggia ha tagliato e "alleggerito" i grappoli. Contrariamente a quanto accaduto al Sud, la vendemmia è iniziata con un ritardo di 10/15 giorni rispetto allo scorso anno e un termine previsto per la metà-fine ottobre con le uve più tardive (cabernet/ nebbiolo/raboso) e nelle zone più alte di collina (Valtellina). Al Centro Sud la vendemmia, invece, andrà avanti fino alla prima decade di novembre, con la raccolta delle uve a maturazione tardiva (Agljanico) nelle aree interne e alto collinari (Irpina).

Rassegna del 20-23/9/24

21/09/2024 Corriere della Sera.it - Cucina Dal divieto inglese sulle pubblicità di junk food alla nuova avventura di Cracco: le notizie che forse vi siete persi questa settimana pag. 4	1
23/09/2024 La Repubblica.it Cresce lo spreco alimentare in Italia: ogni settimana finiscono nella spazzatura 683 grammi di cibo pro capite	2
24/09/2024 La Nuova Provincia di Asti pag. 28	3
23/09/2024 Relazioni Internazionali Spreco alimentare in aumento mentre 3,1 mln di italiani soffrono la fame	4
23/09/2024 Vconews.it "In Italia cresce lo spreco alimentare"	5
23/09/2024 OssolaNews.it L'allarme di Coldiretti: "In Italia cresce lo spreco alimentare"	6
23/09/2024 Corriere Ortofrutticolo.it ORTOFRUTTA TRA I PRODOTTI PIÙ SPRECATI, MA LA IV GAMMA NON COMUNICA I SUOI PLUS	7
23/09/2024 TeleAmbiente Speciale, l'Italia e l'impoverimento alimentare	9
23/09/2024 Agricolae.eu Spreco prodotti alimentari, interrogazione Zanella, AVS: iniziative governo su riduzione sprechi	10
23/09/2024 HD Blog.it Spreco alimentare, in Italia nel 2024 è aumentato del 45,6%	11
23/09/2024 Seietrenta.com Spreco alimentare, Federconsumatori: "Colpa dei rincari"	14
22/09/2024 Food Affairs Cresce la voglia di pasta nel mondo. Tra i Paesi che ne consumano di più dopo l'Italia non mancano le sorprese	15
22/09/2024 TeleAmbiente Spreco alimentare, agrivoltaico, vino, export - Agrifood Magazine	16
21/09/2024 Cronache di Caserta pag. 9	17
21/09/2024 Cronache di Napoli pag. 9	18
20/09/2024 Agricoltura Moderna.it Spreco alimentare, ancora troppo cibo finisce nel secchio	19
20/09/2024 Mincio & Dintorni Spreco di cibo in Italia: Aumento del 45% nel 2024 - Dieta Mediterranea nel cassonetto	20
20/09/2024 News Prima Spreco di prodotti alimentari: in Italia nel 2024 è in aumento del 45,6%	21

***Dal divieto inglese sulle pubblicità di junk food alla nuova avventura di Cracco:
le notizie che forse vi siete persi questa settimana pag. 4***

Dal divieto inglese sulle pubblicità di junk food alla nuova avventura di Cracco: le notizie che forse vi siete persi questa settimana di Valentina Romagnoli

Il triste aumento dello spreco di cibo in Italia, il centesimo libro di ricette firmato da Martha Stewart, il legame tra il durian e il rincaro sul caffè e molto altro 4 / 7 Cresce lo spreco alimentare in Italia Un aumento del 46% rispetto al 2023. Secondo il rapporto internazionale Waste Watcher 2024 ogni settimana, in Italia, 683,3 grammi di cibo pro capite finiscono nella spazzatura. In altre parole, ogni persona butta via più di mezzo chilo di generi alimentari alla settimana. Un numero allarmante, soprattutto in un'epoca in cui l'accesso alle risorse e la crisi climatica rendono difficile per alcuni popoli mantenere un'alimentazione corretta. Tra gli alimenti più sprecati ci sono la frutta e la verdura fresca, il pane, l'insalata, cipolle, aglio e tuberi. Secondo il rapporto, il dato in crescita indica non solo una cattiva gestione della spesa familiare, ma anche un incremento dei consumi alimentari e una domanda concentrata su alimenti di qualità inferiore, che quindi si conservano peggio. Le aree più colpite dal fenomeno sono il Centro e il Sud Italia, dove si registra un 9% in più rispetto alla media nazionale. 4 / 7 21 settembre 2024 | 07:30(©) RIPRODUZIONE RISERVATA

Cresce lo spreco alimentare in Italia: ogni settimana finiscono nella spazzatura 683 grammi di cibo pro capite

di Caterina Maconi Il fenomeno registra un incremento del 45,6%. Il 37% delle persone dimentica gli alimenti lasciando che si deteriorino, solo il 29% pensa a ricette nuove per riutilizzare gli avanzi

23 Settembre 2024 alle 11:46 1 minuti di lettura

Nel 2024 lo spreco di prodotti alimentari in Italia è aumentato sensibilmente, facendo registrare una crescita del 45,6%: ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura 683,3 grammi di cibo pro capite (rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023). Frutta fresca (27,1 g), verdure (24,6 g), pane fresco (24,1 g), insalate (22,3 g), cipolle/aglio/tuberi (20 g) sono tra i cibi più sprecati. A spiegarlo il Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024, "Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione", curata dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, dall'Università di Bologna assieme a Ipsos. Quali le cause? Il comportamento dei singoli gioca un ruolo importante: il 37% dimentica gli alimenti in frigorifero e nella dispensa lasciando che si deteriorino, solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali. Il 75% non è disposto o non è capace di rielaborare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli. Solo il 29% pensa a ricette nuove per riutilizzare gli avanzi e l'11% dona il cibo cucinato in eccesso. Tra i fattori non attribuibili ai consumatori, il 42% sostiene di dover gettare frutta e verdura perché mal conservate nelle celle frigo dei punti vendita, il 37% perché i cibi vengono venduti già vecchi. In Italia, la preparazione dei pasti resta comunque altamente valorizzata: il 44% dedica una moderata attenzione alla cucina e il 42% la considera una vera passione. L'impegno si traduce in comportamenti anti-spreco concreti: il 59% consuma cibo prossimo alla scadenza e il 55% ricorre al congelamento per prolungarne la durata, mentre la gestione degli avanzi è efficiente, con il 61% che butta avanzi di cibo cotto meno di una volta alla settimana.

LIFESTYLE

In negozi, supermercati e bar le "magic box" di fine giornata

SOSTENIBILITÀ

Sempre più persone prestano sempre maggiore attenzione a comportamenti sostenibili e rispettosi dell'ambiente. Il cibo è uno dei fronti su cui comportamenti responsabili possono offrire importanti benefici. Per lottare contro gli sprechi, ma anche per rispettare il cibo, il lavoro di

chi lo ha preparato e il suo costo, molti cittadini fanno riferimento a negozi, bar e ristoranti che mettono a disposizione a un costo ribassato ciò che viene avanzato a fine giornata e i prodotti vicini alla scadenza.

Per conoscere le attività che offrono tale possibilità, altamente apprezzabile, sono disponibili siti e App che informano i clienti.

Tra le più diffuse l'App "To good to go", "troppo buono per essere buttato": in Italia dal 2019 informa dove poter trovare delle "magic box" contenenti vari prodotti acquistabili per pochi euro. Si tratta di "bag" con una selezione a sorpresa di prodotti e piatti freschi, rimasti invenduti a fine giornata e che non possono essere rimessi in vendita il gior-



ACQUISTARE PRODOTTI INVENDUTI FA BENE ALLE TASCHE E ANCHE ALL'AMBIENTE

no successivo oppure prodotti che stanno per scadere. I consumatori possono in tal modo acquistare pasti a prezzi minimi, tra i 2 e i 6 euro, impegnandosi allo stesso tempo nella lotta agli sprechi e nella tutela dell'ambiente. Non si potrà scegliere che cosa acquistare, ma considerato il grande vantaggio economico l'opportunità è da tenere in grande considerazione: con fantasia, voglia di sperimentare e spirito di adattamento, sapendo di contribuire al bene dell'ambiente e dell'economia, si potranno gustare tanti prodotti e anche nuovi piatti, realizzati con ingredienti che magari non rientrano nella nostra quotidianità. O magari qualcosa si potrà regalare e condividere così l'esperienza.

Le ricette "svuotafriigo" tra le iniziative per combattere gli sprechi



CANEDERLI E TANTI ALTRI PIATTI GUSTOSI PER NON SPRECARE IL PANE RAFFERMO

BUONE REGOLE

Secondo le statistiche ogni anno nelle famiglie italiane si sprecano quasi 20 chilogrammi di cibo e i dati dell'Osservatorio internazionale di **Waste Watcher** evidenziano che lo spreco alimentare costa circa 13 miliardi di euro l'anno, arrivando a 15 miliardi se si conta anche l'energia impiegata per la produzione di quel cibo sprecato. Numeri di fronte a cui bisogna invertire la rotta, a partire dai singoli comportamenti. Il pensiero che due milioni di persone in Italia hanno difficoltà a nutrirsi regolarmente

forse aiuterà a far crescere il senso di responsabilità per la tutela dell'ambiente.

Gli sprechi alimentari sono rappresentati da avanzi di cibo, prodotti non finiti, scaduti o ancora sigillati e mai usati. Per evitare tali sprechi, innanzitutto una spesa ragionata e sulla base delle reali necessità; si potrà anche affidarsi ad un menu settimanale, in modo da sapere esattamente che cosa si cucinerà e si consumerà, oppure puntare sul "meal prep", un metodo attraverso cui tutti i pasti della settimana vengono cucinati in anticipo, suddivisi in porzioni e

conservati in frigorifero o freezer. Ma per chi preferisce sottrarsi a rigide e poco fantasiose programmazioni di questo tipo, seppur estremamente efficienti, potrà limitarsi a fare la spesa senza eccedere negli acquisti e puntando ad un pur minimo piano settimanale. E poi, estremamente funzionali e anche economici, perché permettono di non sprecare e allo stesso tempo di risparmiare, sono i sistemi "svuotafriigo": ricette ricche di fantasia e di gusto che consentono di impiegare cibi avanzati e di mixare qualche prodotto rimasto "indietro" in frigorifero. Ad esem-

pio, con pasta già cotta e avanzata e rimanenze di affettati si potrà con l'aggiunta di qualche semplice ingrediente, cucinare ex novo una frittata o una pasta al forno; la polenta avanzata può essere passata in forno con salsa di pomodoro o formaggi oppure frita o, fredda, essere accompagnata da confetture di vario genere; con il pane raffermo si possono preparare gnocchi, polpette, zuppe e persino una "parmigiana". Verdure, formaggi e frutta, avanzi di carne possono così diventare i protagonisti di tanti nuovi sapori, facili da realizzare.

A33

FREE FLOW

➡

DAL 1 SETTEMBRE 2024

VIAGGIA SENZA BARRIERE,
SCOPRI LE MODALITÀ DI PAGAMENTO
E LE AGEVOLAZIONI PREVISTE

Asti-Cuneo
ASTM GROUP

Parte il sistema Free Flow

Dal 1 settembre 2024 è attivo il nuovo metodo di esazione che consente di pagare il pedaggio senza soste né rallentamenti, per un'esperienza di viaggio più fluida e per un'infrastruttura più sostenibile.

Visita il sito www.asticuneo.it oppure contatta il numero verde **800.033.021** per informazioni sul servizio, sulle **modalità di pagamento** e sulle **agevolazioni** previste.

Spreco alimentare in aumento mentre 3,1 mln di italiani soffrono la fame

by Redazione 13 minuti ago Un tragico paradosso se si considera che 3,1 milioni i cittadini italiani che sono costretti a chiedere aiuto per mangiare, secondo l'ultimo rapporto Fead, rivolgendosi alle mense dei poveri o usufruendo di pacchi alimentari. Ad affermarlo è la Coldiretti in relazione ai nuovi dati dell'Osservatorio Internazionale Waste Watcher secondo i quali la quantità di cibo gettato nella spazzatura lungo lo Stivale è aumentata del 45,6% nel giro di un anno. Non si tratta solo di un problema etico, ma che determina anche - precisa la Coldiretti - effetti sul piano economico e anche ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti. Proprio per diffondere modelli di consumo più sostenibili Coldiretti è impegnata a promuovere nelle scuole italiane il progetto Educazione alla Campagna Amica, un percorso educativo che coinvolge oltre mezzo milione di bambini all'anno su tutto il territorio nazionale. L'obiettivo - conclude la Coldiretti - è quello di formare dei consumatori consapevoli per valorizzare i fondamenti della Dieta Mediterranea e ricostruire il legame che unisce i prodotti dell'agricoltura con i cibi consumati ogni giorno e fermare così il consumo del cibo spazzatura, ma anche il fenomeno dello spreco, ponendone l'accento sugli alti costi etici ed economici. Ma per evitare gli sprechi basta seguire alcune semplici buone pratiche - spiega Coldiretti - che vanno dal leggere attentamente la scadenza sulle etichette al verificare quotidianamente il frigorifero dove i cibi vanno correttamente posizionati. Ma è utile anche effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiare confezioni adeguate, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione, preferire la spesa a chilometri zero che garantisce una maggiore freschezza e durata, riscoprire le ricette degli avanzi, ma anche non avere timore di chiedere di portarli a casa quando si mangia al ristorante. Tags: Spreco

"In Italia cresce lo spreco alimentare"

L'allarme di Coldiretti: "Un tragico paradosso se si considera che 3,1 milioni di cittadini sono costretti a chiedere aiuto per mangiare" L'aumento dello spreco alimentare in Italia è un tragico paradosso se si considera che sono ben 3,1 milioni i cittadini che sono costretti a chiedere aiuto per mangiare, secondo l'ultimo rapporto Fead. Ad affermarlo è la Coldiretti, in relazione ai nuovi dati dell'osservatorio internazionale Waste Watcher, secondo i quali la quantità di cibo gettato nella spazzatura lungo lo stivale è aumentata del 45,6% nel giro di un anno. 'Non si tratta solo di un problema etico, ma che determina anche - sottolineano Cristina Brizzolari, presidente di Coldiretti Piemonte, e Bruno Rivarossa, delegato confederale - effetti sul piano economico e anche ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti. Proprio per diffondere modelli di consumo più sostenibili Coldiretti è impegnata a promuovere nelle scuole italiane il progetto 'Educazione alla campagna amica', un percorso educativo per formare dei consumatori consapevoli e valorizzare i fondamenti della dieta mediterranea oltre a ricostruire il legame che unisce i prodotti dell'agricoltura con i cibi consumati ogni giorno e fermare così il fenomeno dello spreco, ponendone l'accento sugli alti costi etici ed economici'. Le buone pratiche da seguire sono diverse e vanno dal leggere attentamente la scadenza sulle etichette all'effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiando confezioni adeguate, scegliendo frutta e verdura al giusto grado di maturazione, e preferendo sempre la spesa a chilometri zero. Comunicato Stampa - 1.b.



L'allarme di Coldiretti: "In Italia cresce lo spreco alimentare"

"Un tragico paradosso se si considera che 3,1 milioni di cittadini sono costretti a chiedere aiuto per mangiare" L'aumento dello spreco alimentare in Italia è un tragico paradosso se si considera che sono ben 3,1 milioni i cittadini che sono costretti a chiedere aiuto per mangiare, secondo l'ultimo rapporto Fead. Ad affermarlo è la Coldiretti, in relazione ai nuovi dati dell'osservatorio internazionale Waste Watcher, secondo i quali la quantità di cibo gettato nella spazzatura lungo lo stivale è aumentata del 45,6% nel giro di un anno. 'Non si tratta solo di un problema etico, ma che determina anche - sottolineano Cristina Brizzolari, presidente di Coldiretti Piemonte, e Bruno Rivarossa, delegato confederale - effetti sul piano economico e anche ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti. Proprio per diffondere modelli di consumo più sostenibili Coldiretti è impegnata a promuovere nelle scuole italiane il progetto 'Educazione alla campagna amica', un percorso educativo per formare dei consumatori consapevoli e valorizzare i fondamenti della dieta mediterranea oltre a ricostruire il legame che unisce i prodotti dell'agricoltura con i cibi consumati ogni giorno e fermare così il fenomeno dello spreco, ponendone l'accento sugli alti costi etici ed economici'. Le buone pratiche da seguire sono diverse e vanno dal leggere attentamente la scadenza sulle etichette all'effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiando confezioni adeguate, scegliendo frutta e verdura al giusto grado di maturazione, e preferendo sempre la spesa a chilometri zero.

ORTOFRUTTA TRA I PRODOTTI PIÙ SPRECATI, MA LA IV GAMMA NON COMUNICA I SUOI PLUS

23/09/2024 Insalate, verdure e frutta fresca si confermano tra i cibi più sprecati. La IV Gamma, nei suoi molteplici formati a misura sia di single che di famiglie numerose, rappresenta un efficace elemento anti-spreco: potrebbe essere un interessante elemento da "spendere" anche in chiave di comunicazione ai consumatori, ma all'orizzonte, al momento non si vedono "promo" di alcun tipo. Ed è un peccato. Perché abbattere le barriere di pregiudizio che ancora esistono - mostrando l'efficienza dei processi produttivi, l'attenzione alla selezione delle materie prime, la pulizia che domina negli stabilimenti di lavorazione - potrebbe indurre molti consumatori a scegliere un prodotto confezionato, lavato, pronto al consumo, in buste dalle diverse grammature, di buona qualità, di cui non si butta via niente. E non è poco, in un periodo storico nel quale l'attenzione agli sprechi è alta e destinata ad aumentare sensibilmente anche in Italia, coinvolgendo non solo i privati ma pure istituzioni e pubblici esercizi, con FIPE-Confcommercio che, ad esempio, sta elaborando iniziative ad hoc. Tornando ai dati, quelli presentati nei giorni scorsi a Roma dell'annuale Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024, "Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione", curata dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, dall'Università di Bologna assieme a Ipsos parlano chiaro: nel 2024 lo spreco di prodotti alimentari in Italia è aumentato facendo registrare una crescita del 45,6%: ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura 683,3 grammi di cibo pro capite (rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023). Nella "top five" dei cibi più sprecati ci sono, appunto, frutta fresca (27,1 grammi), verdure (24,6 g), pane fresco (24,1 g), insalate (22,3 g), cipolle/aglio/tuberi (20 g). Tra le cause che hanno determinato l'aumento dello spreco alimentare nel nostro Paese, lo studio evidenzia alcuni elementi critici indipendenti dal comportamento dei singoli, ma individuabili proprio nella scarsa qualità dei prodotti acquistati. Il 42% delle risposte individua la causa dello spreco familiare nel fatto di dover buttare la frutta e la verdura conservata nelle celle frigo perché una volta portata a casa va subito a male. O ancora il 37% sostiene di buttare via gli alimenti perché i cibi venduti sono già vecchi. Elementi critici si riscontrano anche nel comportamento dei consumatori. Più di un terzo degli italiani (37%) dimenticano gli alimenti in frigorifero e nella dispensa lasciando che si deteriorino, solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali, inoltre il 75% non è disposto o non è capace di rielaborare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli. "In Italia l'incremento dello spreco alimentare a livello domestico è preoccupante" ha spiegato Andrea Segrè direttore scientifico Waste Watcher International - Campagna Spreco Zero, Università di Bologna. "Non solo per l'aumento percentuale rispetto all'analoga rilevazione di WWI del 2023, ma soprattutto dalle cause che lo hanno determinato, come un abbassamento della qualità dei prodotti acquistati. Gli italiani hanno ancora poca consapevolezza di come fruire al meglio gli alimenti disponibili, dalla conservazione alla pianificazione degli acquisti, dimostrando ancora una volta la necessità di intervenire a livello istituzionale sull'educazione alimentare. L'Italia può beneficiare delle buone pratiche che emergono dalle esperienze di contrasto dello spreco dagli altri Paesi del G7, tema che speriamo emerga dal summit di Siracusa il prossimo 26 settembre". "Come ogni anno - ha commentato il presidente di Federalimentare Paolo Mascarino - il rapporto dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher offre una serie di spunti molto interessanti per migliorare la sostenibilità del sistema agroalimentare, a partire dal contrasto allo spreco alimentare. In particolare, dal confronto con i Paesi del G7 emerge chiaramente l'importanza delle politiche pubbliche a sostegno di campagne informative. Mentre, per l'Italia, emerge ulteriormente la necessità di promuovere l'educazione alimentare nelle scuole, affinché le famiglie possano apprezzare il valore di un'alimentazione sana e sostenibile basata su prodotti alimentari di qualità. In questo percorso virtuoso, l'industria alimentare italiana continuerà a fare la sua parte". "Lo studio presentato fornisce dati e informazioni utili a individuare margini di miglioramento e possibili attività da sviluppare per ridurre sensibilmente lo spreco alimentare", ha spiegato Simona Fontana, direttore generale CONAI. "In tutti i Paesi, del resto, sembra chiara una forte consapevolezza della necessità di adottare comportamenti virtuosi che possono avere ricadute concrete ed efficaci. Cultura, comportamento e stile di vita dei consumatori sono fattori che influenzano lo spreco alimentare: è su questi che bisogna agire, attraverso misure che possano far leva sull'educazione e sulla responsabilità di ciascuno di noi. Ma anche le imprese italiane stanno facendo molto: continuano a lavorare per proporre soluzioni di imballaggio che garantiscono il miglior equilibrio tra funzione e impatto ambientale, garantendo al prodotto una maggiore shelf life e proponendo soluzioni di pack meno impattanti sull'ambiente". "In anni di inflazione alimentare e contrazione dei consumi - ha sottolineato Matteo Vittuari, Università di Bologna, Coordinatore del report internazionale WW - i Paesi del G7 hanno mostrato crescente attenzione verso lo spreco alimentare anche dalla parte delle politiche pubbliche declinate soprattutto nella forma di campagne informative. Le rilevazioni dell'Osservatorio Waste Watcher International ci suggeriscono che tra le principali iniziative messe in campo a livello individuale quelle più diffuse sono relative ad aspetti motivazionali, grazie a un aumento della consapevolezza, e organizzative come la maggior attenzione alla pianificazione degli acquisti, alla gestione dei prodotti freschi e al consumo del cibo prossimo

ORTOFRUTTA TRA I PRODOTTI PIÙ SPRECATI, MA LA IV GAMMA NON COMUNICA I SUOI PLUS

alla data di scadenza. Anche chi ha tradizionalmente messo in atto campagne informative molto strutturate come il Regno Unito continua a investire nella diffusione di pratiche base come la preparazione della lista della spesa". Mirko Aldinucci
mirko.aldinucci@freshcutnews.it (fonte: Freshcutnews)



Speciale, l'Italia e l'impovertimento alimentare

Di Manuela Murgia - 23 Settembre 2024 Il nostro Magazine tratta il tema del diritto a un'alimentazione di qualità, sufficiente e sostenibile che si scontra con l'impovertimento alimentare; un concetto che comprende sia la povertà alimentare che la scelta forzata di mangiare male perché si spende per altro o perché si è inseriti in dei circuiti come le mense in cui la logica è al ribasso. Partiamo dal libro scritto da Andrea Segré, direttore scientifico Waste Watcher International e Ilaria Pertot docente all'Università di Trento ed esperta produzione agricola sostenibile: 'La spesa nel carrello degli altri, l'Italia e l'impovertimento alimentare'.

Spreco prodotti alimentari, interrogazione Zanella, AVS: iniziative governo su riduzione sprechi

Atto Camera Roma - Interrogazione a risposta scritta 4-03420 presentato da ZANELLA Luana testo di Martedì 17 settembre 2024, seduta n. 348 ZANELLA. -- Al Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, al Ministro dell'ambiente e della sicurezza energetica, al Ministro del lavoro e delle politiche sociali, al Ministro della salute. -- Per sapere - premesso che: cresce del 45,6 per cento lo spreco di prodotti alimentari in Italia nel 2024: settimanalmente finiscono nel bidone della spazzatura 683,3 grammi di cibo pro capite, rispetto ai 469,4 rilevati nell'agosto 2023; nella top-five ci sono frutta fresca (27,1 grammi), verdure (24,6 grammi), pane fresco (24,1 grammi), insalate (22,3 grammi), cipolle/aglio/tuberi (20 grammi), cioè i prodotti principe della dieta mediterranea; è quanto emerge dal Rapporto internazionale Waste Watcher 2024, «Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione», curato dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, dall'università di Bologna e Ipsos; obiettivo è attirare l'attenzione del prossimo G7 agricoltura sul tema del «Fine vita» dei prodotti alimentari; il dato in crescita indica una cattiva gestione della spesa familiare con relativi sprechi economici, evidenziando un incremento dei consumi alimentari e una domanda concentrata su alimenti di qualità inferiore, influenzata dalle logiche low-cost, indipendenti dal comportamento dei singoli; il 42 per cento degli intervistati individua la causa dello spreco nel fatto che frutta e verdura conservata nelle celle frigo, una volta a casa, va subito a male; il 37 per cento li butta perché sono cibi già vecchi; quanto alla mappa degli sprechi, Sud e Centro sono le aree dove il fenomeno è superiore del 9 per cento rispetto alla media nazionale (al sud 747 grammi pro capite a settimana, al centro 744 grammi), mentre il Nord è relativamente più virtuoso con -11 per cento sempre rispetto alla media nazionale (606,9 grammi); il Green Deal europeo e il piano d'azione per l'economia circolare impegnano gli Stati membri a intervenire in modo più rapido e incisivo per garantire la sostenibilità ambientale e sociale del comparto alimentare, colmando le lacune tecnologiche e la carenza di finanziamenti, fattori che ostacolano la transizione verso l'economia circolare e la decarbonizzazione; l'eccessivo spreco alimentare è associato all'emissione di circa 3,3 miliardi di tonnellate di CO2 equivalente a oltre il 7 per cento delle emissioni mondiali totali come certificato da dati dell'Ispra; oltre agli impatti economici e ambientali, gli sprechi e i rifiuti alimentari generano considerevoli costi sociali e sanitari, i quali, oltre all'aspetto etico, vanno mitigati, agevolando la donazione delle eccedenze, affinché le fasce di soggetti vulnerabili e a rischio di povertà possano ricevere alimenti sicuri e idonei al consumo; nel dicembre 2015, la Commissione europea ha presentato il pacchetto «economia circolare» composto da un piano di azione e da una proposta legislativa di modifica della normativa relativa ai rifiuti; il 13 marzo 2024 il Parlamento europeo ha approvato in prima lettura una legislativa di modifica della proposta di direttiva 2008/98/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, relativa ai rifiuti e ha confermato l'importanza della prevenzione e della gestione di tutti i tipi di rifiuti ai fini della tutela dell'ambiente e della salute umana, prevedendo la priorità per il riutilizzo e il riciclaggio dei prodotti alimentari basati sull'approccio del ciclo di vita (LCA, Life Cycle Assessment); l'Italia per contrastare gli sprechi alimentari si è dotata della legge n. 166 del 2016 ove confluiscono molti elementi del piano nazionale di prevenzione contro gli sprechi alimentari (Pinpas) -: se i Ministri interrogati non ritengano dover adottare un piano nazionale per la promozione della dieta mediterranea e contemporaneamente farsi promotori di norme atte a ridurre gli sprechi per ciascuna delle fasi di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione di prodotti alimentari attraverso specifici obiettivi da centrare entro il 2025 e il 2030; se non ritengano, in occasione del prossimo disegno di legge di bilancio 2025-2027 di rifinanziare il fondo per la distribuzione di derrate alimentari, previsto dall'articolo 11 della legge n. 166 del 2016 definanziando i sussidi dannosi, come le riduzioni o le esenzioni fiscali per i fertilizzanti e i pesticidi. (4-03420)

Spreco alimentare, in Italia nel 2024 è aumentato del 45,6%

23 Settembre 2024 Il food waste è un fenomeno mondiale che interessa le risorse destinate all'alimentazione. Nello specifico, si parla di spreco alimentare quando il cibo prodotto non viene consumato, o viene perso durante il ciclo di produzione e/o di distribuzione. Inoltre, lo spreco di risorse alimentari non riguarda solo l'etica, ma anche l'economia e l'ecologia. Le conseguenze a livello globale sono molteplici e comprendono: Degradazione del suolo: la produzione eccessiva di cibo contribuisce alla perdita di fertilità dei terreni. Impatto ambientale: sia la produzione, sia lo spreco di cibo richiedono risorse di acqua, energia e terra. Così facendo si va incontro a deforestazione con conseguente aumento dell'inquinamento e delle emissioni di gas climalteranti. Infatti, l'8-10% delle emissioni globali di gas serra deriva proprio dallo spreco alimentare. Perdita economica: lo spreco alimentare rappresenta una grave perdita economica. Ingiustizia sociale: al mondo milioni di persone soffrono la fame, mentre una grande fetta di cibo viene sprecato. Questo fenomeno comprende tutto il mondo, anche l'Italia, dove nel 2024 lo spreco è quasi raddoppiato. Nonostante il periodo di crisi generalizzata che sta vivendo il Bel Paese, il Rapporto internazionale Waste Watcher 2024 - Lo spreco alimentare nei Paesi del G7- evidenzia che solamente in Italia è stato buttato il 45,6% in più di cibo rispetto al 2023. **NUMERI DELLO SPRECO ALIMENTARE IN ITALIA** Gli italiani prestano molta attenzione alla qualità e alla preparazione dei pasti, infatti, il rapporto con il cibo è profondamente radicato nella cultura e nella tradizione. L'alimentazione non è sola e semplice nutrizione, ma anche un momento di piacere e convivialità. Riguardo ciò, il 44% degli italiani dedica abbastanza attenzione alla preparazione degli alimenti e il 42% la considera una vera e propria passione. Il 61% della popolazione butta gli avanzi di cibo cotto meno di una volta alla settimana, il 59% degli intervistati consuma cibo prossimo alla scadenza e il 55% congela il cibo per prolungarne la durata. Il rapporto evidenzia altresì che gli italiani hanno una forte tendenza di pianificazione, infatti, il 43% fa regolarmente la lista della spesa. Ciononostante, i numeri sul food waste individuale sono aumentati rispetto al 2023, passando da 469,4 grammi a 683,3 grammi alla settimana, con un incremento del 45,6%. Le cause principali sono da attribuire alla mal gestione del cibo che si compra. Di fatto, solo il 23% degli intervistati pianifica i pasti della settimana, mentre il 37% dimentica il cibo fino al deterioramento. Il 29%, invece, si affida a ricette creative per non sprecare gli avanzi e l'11% dona il cibo cucinato in eccesso. Quali sono le regioni che sprecano più cibo in Italia? Il Nord butta 534,1 grammi di cibo (-11% del valore medio nazionale), il Centro 744,0 grammi (+9%) e il Sud 747,5 grammi (+9%). Una domanda importante da porsi è perché lo spreco alimentare in Italia è in continuo aumento nonostante la crisi e l'innalzamento dei prezzi. A questa domanda risponde l'Osservatorio Internazionale Waste Watcher, che si basa sui monitoraggi annuali sul food waste domestico e sulle abitudini delle persone riguardo la gestione del cibo. **PERCHE? LO SPRECO ALIMENTARE AUMENTA** Lo scopo principale di Waste Watcher è quello di generare una conoscenza del problema e adottare pratiche preventive, oltre a comprendere le dinamiche sociale ed economiche e gli stili di vita dietro lo spreco alimentare. Dal monitoraggio è emerso che la maggior parte della popolazione ha incertezza sul futuro, scarsa fiducia della situazione economica dell'Italia e si aspetta un ulteriore aumento dei prezzi. L'aumento dello spreco alimentare è causato principalmente dalla mancanza di organizzazione e pianificazione. Per limitarne gli effetti è indispensabile adottare alcune soluzioni, tra cui, organizzare il frigorifero e la dispensa e fare una lista della spesa prima di recarsi al supermercato. Il Rapporto esamina lo spreco alimentare dei Paesi del G7, non solo dell'Italia, ed è emerso che il Canada detiene il primato negativo seguito da Europa, mentre il Giappone spreca complessivamente meno cibo. **LIMITARE LO SPRECO DI CIBO** Esistono alcune soluzioni pratiche per limitare lo spreco alimentare. Per prima cosa è bene consumare gli alimenti che hanno una scadenza ravvicinata, preferire i prodotti freschi e a chilometro zero (hanno una durata maggiore), utilizzare gli avanzi per creare nuove ricette, comprare solo ciò che realmente serve e non acquistare confezioni formato famiglia. Secondo le indagini il 79% degli intervistati è disposto ad acquistare alimenti vicini alla scadenza. Il 55% dichiara di saper valutare fin quando si possono ancora consumare i cibi, mentre il 24% li acquista perché spesso scontati. Il 21%, invece, non acquisterebbe questa tipologia di alimenti, in quanto l'11% non comprende fin quando possono essere ancora consumati e il 10% pensa che non siano adatti al consumo. Nel complesso c'è una solida conoscenza delle corrette modalità di conservazione del cibo sia prima dell'apertura delle confezioni, sia dopo. Per qualsiasi dubbio è sempre possibile consultare l'etichetta presente sulla confezione di ogni singolo prodotto. Ridurre lo spreco alimentare è di fondamentale importanza per affrontare la crisi ambientale e combattere le disuguaglianze sociali. Ogni alimento che viene sprecato è un fallimento nel garantire un equo accesso al cibo per tutti, come ha ricordato l'ex Segretario delle Nazioni Unite Ban Ki-moon: "Ogni giorno sprechiamo cibo, mentre milioni di persone soffrono la fame. Ridurre lo spreco è una responsabilità morale e ambientale." Proprio per questo motivo bisogna adottare pratiche più consapevoli e sostenibili.

Spreco alimentare, in Italia nel 2024 è aumentato del 45,6%



Spreco alimentare, in Italia nel 2024 è aumentato del 45,6%



Spreco alimentare, Federconsumatori: "Colpa dei rincari"

Posted by Gualfrido Galimberti Allarmano i dati emersi dal Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024, 'Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione', curato dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, dall'Università di Bologna assieme a Ipsos. Secondo il rapporto in Italia nel 2024 il fenomeno è cresciuto del 45,6%: ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura 683,3 grammi di cibo pro capite (ad agosto 2023 erano 469,4 grammi). I cibi più sprecati sono frutta fresca (27,1 grammi), verdure (24,6 grammi), pane fresco (24,1 grammi), insalate (22,3 grammi), cipolle/aglio/tuberi (20 grammi). A tal proposito è intervenuto il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, puntando il dito contro le offerte promozionali, che sarebbero le principali colpevoli dello spreco alimentare 'inducendo le persone ad acquistare più del necessario'. Una lettura a dir poco semplicistica, che mette sul banco degli imputati chi, in molti casi, non può permettersi spese di qualità e, proprio grazie alle offerte incriminate, riesce a portare in tavola un pasto. Il nodo centrale della questione è, piuttosto, capire perché molte famiglie sono costrette a scelte al ribasso sul piano della qualità. La tendenza a fare scorta di prodotti a basso costo, infatti, è indotta in molti casi dall'aumento indiscriminato dei prezzi e dai comportamenti speculativi a cui abbiamo assistito negli ultimi anni. Su questi bisognerebbe puntare l'attenzione, ferma restando l'importanza, che condividiamo con il Ministro, delle iniziative di sensibilizzazione e di educazione alimentare, specialmente rivolte soprattutto ai giovani. In tal senso siamo convinti che sia necessario e urgente avviare azioni volte ad incrementare la trasparenza delle informazioni sui prodotti che portiamo in tavola, ma anche campagne per accrescere la consapevolezza dei consumatori sulla sostenibilità dei loro consumi (anche in termini etici) e dei loro comportamenti (con progetti educativi per ridurre gli sprechi). Inoltre, è indispensabile disporre serie azioni di contrasto alla povertà alimentare, fenomeno purtroppo in crescita nel nostro Paese.



Cresce la voglia di pasta nel mondo. Tra i Paesi che ne consumano di più dopo l'Italia non mancano le sorprese

La produzione mondiale di pasta oggi sfiora i 17 milioni di tonnellate e l'Italia è ancora prima al mondo nella classifica dei paesi produttori, con 3,6 milioni di tonnellate (precediamo Turchia e Usa) e un fatturato che sfiora i 7 miliardi di euro. Gli italiani ne sono i più grandi consumatori, con circa 23 chili annui pro-capite e un totale di 1,3 milioni di tonnellate consumate, ma anche quelli che più di tutti la fanno conoscere al resto del mondo: ben oltre la metà della produzione nazionale di pasta è destinata all'estero (circa il 61%). Il buon andamento dell'export è confermato da un'elaborazione di Unione Italiana Food su dati Istat (gennaio-dicembre 2023): oltre 2,2 mln di tonnellate esportate, con una leggera contrazione in termini di volumi (-3,7% rispetto al 2022), che ha interessato gran parte del comparto agroalimentare, a fronte di un valore pari a 3,8 mld di euro (+3% rispetto al 2022). Della pasta esportata circa 1,5 mln di tonnellate è destinato ai paesi dell'Ue mentre quasi 780.000 tonnellate finiscono in paesi terzi. La voglia di spaghetti&co prodotti nel Belpaese registra crescite tra il 5 e il 20% in Brasile, Israele, Finlandia, Slovenia, Albania, Marocco, Perù, Lussemburgo, Portogallo, tra il 20 e il 50% in Libano, Australia, Somalia, Georgia, Cuba, Egitto, Pakistan, Nepal, superiori al 50% in paesi asiatici come Mongolia, Pakistan e Sri Lanka. Buoni segnali rispetto ai consumi si registrano anche in alcuni paesi africani come Camerun, Ruanda, Mozambico e Nigeria, favoriti probabilmente da un piccolo incremento del turismo in queste zone. Infine, riporta Ansa, sono quasi raddoppiati in venticinque anni i paesi dove si consuma più di 1 kg pro capite di pasta all'anno. In Italia il consumo pro capite è di 23 chilogrammi, contro i 17 kg della Tunisia, seconda in questa speciale classifica. Seguono Venezuela (15 kg), Grecia (12,2 kg), Perù (9,9 kg) Cile (9,6 kg), Stati Uniti (8,8 kg), Turchia (8,7 kg), Iran (8,5 kg), Francia (8,3 kg) e Germania (7,9 kg). Navigazione articoli Rapporto Waste Watcher 2024: aumentano cattiva gestione della spesa familiare e sprechi economici, crescono i consumi alimentari ma di qualità inferiore

Spreco alimentare, agrivoltaico, vino, export - Agrifood Magazine

Di Redazione - 22 Settembre 2024 In questo numero di Agrifood Magazine, realizzato in collaborazione con TeleAmbiente: 1) Spreco alimentare: il 50% del cibo finisce nella spazzatura; 2) Pnrr, 600 richieste per bando agrivoltaico; 3) Mercato del vino fiacco nei primi sei mesi dell'anno; 4) Export Made in Italy verso un nuovo record. In questo numero di Agrifood Magazine, realizzato in collaborazione con TeleAmbiente: 1) Spreco alimentare: il 50% del cibo finisce nella spazzatura: Lo spreco alimentare in Italia continua a crescere. Ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura ben 683,3 grammi di cibo pro capite. Tra i cibi più sprecati troviamo la frutta fresca (27,1 g), le verdure (24,6 g), il pane fresco (24,1 g), le insalate (22,3 g), cipolle, aglio e tuberi (20 g). Vale a dire i prodotti principe della Dieta Mediterranea. Tra le cause che hanno determinato l'aumento dello sperpero alimentare nel nostro Paese, l'aumento dei prezzi che spinge i consumatori ad acquistare alimenti di inferiore qualità che deperiscono subito. Sono questi alcuni dei dati più significativi che emergono dal Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024, 'Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione', curata dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, dall'Università di Bologna assieme a IPSOS. A livello nazionale, il Sud e il Centro sono le aree dove lo spreco è maggiore con un +9% rispetto alla media nazionale (al sud 747 g pro capite a settimana, al centro 744 g pro capite), mentre il Nord è relativamente più virtuoso con un -11% sempre rispetto alla media nazionale (606,9 g pro capite). In vista del prossimo G7 Agricoltura di Siracusa, lo studio ha sviluppato anche un focus sui Paesi membri, soprattutto nell'ottica di comparare le buone pratiche e condividere esperienze reciproche per la prevenzione dello spreco alimentare. 2) Pnrr, 600 richieste per bando agrivoltaico: Alla chiusura del bando PNRR per incentivare lo sviluppo dell'agrivoltaico innovativo sono giunte dagli operatori 643 richieste di partecipazione alle procedure di selezione delle iniziative. La maggior parte è arrivata dal Mezzogiorno, per progetti con potenza complessiva di oltre 1,7 gigawatt. Rispetto alle risorse PNRR dedicate alla misura, le richieste finora pervenute ammontano a circa 920 milioni di euro. I numeri emergono dal riepilogo del Gestore dei Servizi Energetici, che per conto del Ministero dell'Ambiente gestisce la misura rivolta a sostenere la costruzione di sistemi ibridi agricoltura-produzione energetica, che non compromettono l'utilizzo dei terreni dedicati all'agricoltura, contribuendo alla sostenibilità ambientale ed economica delle aziende. Per il Ministro Gilberto Pichetto Fratin si tratta di un risultato molto incoraggiante e che certifica la matura attenzione del mondo agricolo verso misure che facciano coesistere produzione di qualità e nuove soluzioni energetiche rinnovabili. 3) Mercato del vino fiacco nei primi sei mesi dell'anno: Mercato del vino fiacco nei primi sei mesi dell'anno. Secondo un'analisi realizzata da Nomisma in collaborazione con NIQ-NielsenIQ, le vendite nel canale retail italiano fanno registrare un calo a volume di quasi il 3% rispetto allo stesso periodo 2023. Nel complesso si evince una riduzione nelle quantità vendute comune a tutti i format distributivi, ma non alle diverse categorie. Nello specifico, per i vini fermi e frizzanti il calo nei volumi risulta maggiore nell'e-commerce mentre è meno accentuato nel segmento discount. Al contrario, per gli spumanti la variazione è di segno positivo in tutti i comparti salvo che nel segmento Cash&Carry. Sui mercati esteri, invece, si scorge qualche segnale di ripresa. Se è vero che al giro di boa del primo semestre 2024 le importazioni cumulate di vino nei principali 12 mercati globali, rappresentativi di oltre il 60% degli acquisti mondiali di vino in valore, si mantengono ancora in territorio negativo, va segnalato un miglioramento rispetto al cumulato del primo trimestre. Per altro le importazioni di vino dall'Italia registrano performance migliori rispetto al trend generale. In particolare, rispetto allo stesso semestre del 2023 gli acquisti di vini italiani a valore risultano positivi negli Stati Uniti, nel Regno Unito, in Canada e in Brasile mentre soffrono in Germania e nei paesi asiatici. 4) Export Made in Italy verso un nuovo record: L'export alimentare nel mese di luglio è cresciuto del doppio rispetto al dato generale, registrando un +15,7%, portando il cibo Made in Italy verso un nuovo record dopo i 64 miliardi in valore raggiunti lo scorso anno. È quanto emerge dall'analisi della Coldiretti sui dati Istat relativi al commercio estero del settimo mese del 2024 nel confronto con lo stesso periodo del 2023. Un vero e proprio boom si registra sul mercato americano dove l'enogastronomia Made in Italy registra un incremento del 30% - rileva Coldiretti - ma la crescita a doppia cifra contraddistingue anche Francia (+11%), Gran Bretagna (+15%), Cina (+18%) e Russia (+28%). Ferma ad un +9% invece, la Germania. Se si guarda poi al dato complessivo dei primi sette mesi, le esportazioni agroalimentari totale hanno raggiunto il valore di 40 miliardi di euro e se il trend di crescita dovesse essere mantenuto si potrebbero arrivare quest'anno a sfiorare i 70 miliardi di euro. Il prodotto più esportato è il vino davanti all'ortofrutta trasformata, i formaggi (+8%), la pasta gli altri derivati dai cereali, frutta e verdura fresche (+6%), salumi e olio d'oliva. Un successo sul quale continua ad incidere l'italian sounding, ovvero il falso Made in Italy agroalimentare, che nel mondo vale oggi 120 miliardi di euro sottraendo risorse e opportunità di lavoro all'Italia. Da qui la necessità - precisa Coldiretti - di un chiaro stop al fenomeno della contraffazione internazionale a partire dagli accordi commerciali stipulati dall'Unione Europea dove serve l'applicazione del principio di reciprocità.

FIN DAL 1991 ESISTONO PRECISE RESPONSABILITÀ DEGLI ENTI LOCALI PER LA PROTEZIONE DEGLI ANIMALI D'AFFEZIONE

Ai Comuni la tutela dei randagi Ma la legge è spesso inapplicata

A Grazzanise avvelenati 7 gatti: esposto a procura e forze dell'ordine

di Anastasia Leonardo

GRAZZANISE - In Italia, la tutela degli animali randagi, in particolare quelli che vivono in colonie feline, è regolata da una serie di normative che attribuiscono specifici compiti ai Comuni e alle autorità locali. La Legge Nazionale n. 281 del 1991 ha pubblicato il quadro normativo generale per la protezione degli animali di affezione e la prevenzione del randagismo. In questo contesto, i Comuni svolgono un ruolo centrale, essendo responsabili della gestione delle colonie feline sul proprio territorio e della costruzione di strutture adeguate per la loro cura. Un recente caso di avvelenamento avvenuto a Grazzanise solleva gravi interrogativi sull'effettiva attuazione di tali responsabilità. Tra il 7 agosto 2024 e il 14 settembre 2024, sette gatti di piccola taglia appartenenti a una colonia felina sono stati ritrovati morti in via Sambuco, nei pressi del civico 40. La tutrice della colonia, ha denunciato il decesso degli animali alle autorità competenti, evidenziando che i gatti presentavano chiari sintomi di avvelenamento, come fuoriuscita di sangue



e schiuma dalla bocca. Nonostante i ripetuti tentativi di rimuovere le carcasse, queste spariscono ogni volta prima che fosse possibile. La responsabile, che gestiva

la colonia in qualità di volontaria, aveva inoltrato al Comune di Grazzanise e alla Polizia Municipale diverse richieste, tra cui l'autorizzazione all'installazione di

segnaletica per indicare la presenza della colonia e la creazione di stalli di ricovero per i gatti, a sue spese e di altri volontari. Tuttavia, nessuna di queste richieste

ha ricevuto risposta. La Legge 281/1991 è chiara nell'affermare che i Comuni sono responsabili della tutela degli animali randagi e devono collaborare con le autorità sanitarie per la sterilizzazione e il reinserimento degli animali nelle colonie. Nel caso specifico di Grazzanise, i gatti erano regolarmente microchippati grazie all'intervento dell'ASL, a conferma della loro appartenenza a una colonia registrata. L'assenza di interventi da parte del Comune e della Polizia Municipale rappresenta una grave violazione degli obblighi di legge, che impongono agli enti locali di vigilare sulla tutela delle colonie feline e di prevenire atti di maltrattamento o crudeltà nei confronti degli animali. Le colonie feline, come previsto dalla legge, sono luoghi stabili di aggregazione di gatti liberi, gestiti da volontari e censiti dalle autorità competenti. Queste colonie non possono essere rimosse a meno che non vi siano ragioni sanitarie comprovate. I Comuni, oltre a garantire il censimento e la sterilizzazione degli animali, devono fornire supporto logistico ai volontari e favorire la protezione delle colonie. Nel caso di Grazzanise, l'inattività delle autorità locali potrebbe configurare una violazione delle normative vigenti, che non solo vieta il maltrattamento e l'allontanamento forzato dei gatti, ma obbliga i Comuni a intervenire per prevenire episodi di avvelenamento o altre forme di violenza. La tutrice ha quindi chiesto alle autorità di accertare le responsabilità per la morte dei sette gatti, rendendosi disponibile a collaborare per fornire ulteriori informazioni su questo caso. Questo caso mette in evidenza la necessità di un maggiore impegno da parte delle istituzioni locali nella gestione delle colonie feline e nella tutela degli animali randagi. La mancanza di risposte da parte del Comune di Grazzanise e della Polizia Municipale solleva dubbi sull'effettiva capacità delle autorità di garantire il rispetto delle leggi a tutela degli animali, e sottolinea l'importanza di una vigilanza attiva e costante da parte delle forze dell'ordine per prevenire simili episodi in futuro.

L'ALLARME

Aumento di spreco di cibo: frutta e verdura nel cestino

NAPOLI (aa) - Sessanta giorni, poi l'Azienda Osped Nel 2024 lo spreco di prodotti alimentari in Italia è aumentato facendo registrare una crescita del 45,6%: ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura 683,3 grammi di cibo pro capite (rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023). Nella 'top five' dei cibi più sprecati troviamo frutta fresca (27,1 g), verdure (24,6 g), pane fresco (24,1 g), insalate (22,3 g), cipolle/aglio/tuberi (20 g), prodotti fondamentali della Dieta Mediterranea. È quanto emerge dai dati presentati a Roma dall'annuale Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024, 'Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione', curata dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, dall'Università di Bologna insieme a Ipsos. Tra le cause che hanno determinato l'aumento dello spreco alimentare nel nostro Paese, viene riferito, si possono evidenziare alcuni elementi critici indipendenti dal comportamento dei singoli, ma individuabili proprio nella scarsa qualità dei prodotti acquistati. Il 42% delle risposte individua la causa dello spreco familiare nel fatto di dover buttare la frutta e la verdura conservata nelle celle frigo perché una volta portata a casa va subito a male. O ancora il 37% sostiene di buttare via gli alimenti perché i cibi venduti sono già vecchi. Elementi critici si riscontrano anche nel comportamento dei consumatori. Più di un terzo degli italiani (37%) dimenticano gli alimenti in frigorifero e nella dispensa lasciando che si deteriorino, solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali, inoltre il 75% non è disposto o non è capace di rielaborare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli. Commentando i dati dell'Osservatorio Waste Watcher, il vicepresidente vicario di Concommercio, Lino Enrico Stoppani, ha sottolineato che "se l'aumento dello spreco preoccupa occorre investire con maggiore convinzione sull'educazione alimentare resistendo alla tentazione di introdurre nuovi obblighi a carico delle imprese come suggerito in alcune delle proposte in corso di esame in Parlamento". "Ormai - ha detto Stoppani - tutti i ristoratori sono attrezzati per consentire ai clienti di portare a casa il cibo avanzato durante i pasti mentre, per incrementare le donazioni di cibo avanzato negli esercizi commerciali, la via maestra è la riduzione degli oneri burocratici e la riduzione della Tari". "In Italia l'incremento dello spreco alimentare a livello domestico è preoccupante, ha spiegato Andrea Segre direttore scientifico Waste Watcher International - Campagna Spreco Zero, Università di Bologna.

La denuncia: "Il piano per il cambiamento climatico è rimasto nel cassetto dopo l'approvazione"

Nubifragi e alluvioni, il Wwf: impreparati

NAPOLI - "Il Piano di adattamento ai cambiamenti climatici è rimasto nel cassetto". È la denuncia inoltrata dal Wwf Italia. L'associazione esprime "grande e sentita solidarietà alle persone nuovamente colpite da un'alluvione in Emilia Romagna e nelle Marche". Il Wwf vuole "rimarcare l'assoluta assenza dei necessari atti politici e operativi per adeguare il Paese alla nuova realtà climatica, sia nella mitigazione sia nell'adattamento. In Romagna si è ripetuto in due anni un disastro che una volta si riproponeva dopo secoli". Il Wwf chiede che "si dia immediatamente applicazione al Piano di adattamento, sia varando subito gli organismi di governance e di attuazione, inclusi quelli di partecipazione, sia prevedendo un Piano di stanziamenti adeguati nella prossima finanziaria. Inoltre è indispensabile avviare Piani strategici locali di adattamento. È "vitale prevedere i finanziamenti per la neutralità climatica. L'Italia non può scegliere il passato; deve investire pensando alla nuova realtà climatica". "Il Piano nazionale di adattamento è stato approvato alla fine dello scorso anno - osserva il Wwf - il ministro Pichetto ha meritoriamente



accelerato la conclusione di un iter che pareva infinito, anche se il Piano stesso è carente sotto due aspetti fondamentali: non individua né le priorità, né le fonti di finanziamento. Dopo di che il Piano è stato messo in un cassetto e non è entrato nelle priorità del governo, anche in vista della prossima legge finanziaria: la classe dirigente, anche industriale, sembra invece molto più at-

tratta dalle grandi opere inutili, dal nucleare al Ponte sullo Stretto". Eppure, "oggi il cambiamento climatico mette a rischio proprio l'economia, oltre alla vita e i beni delle persone". Uno studio pubblicato su Nature - riferisce il Wwf - "quantifica le perdite di Pil legate al solo innalzamento del livello del mare nelle due regioni motore dell'economia, evidenziando che l'Italia rischia di essere uno dei Paesi maggiormente colpiti. Si rischia addirittura un calo del Pil del -20,84% in Veneto e del -10,16% in Emilia Romagna entro il secolo". Purtroppo la Regione Emilia Romagna "continua a gestire i corsi d'acqua con interventi di manutenzione totalmente inadeguati e spesso controproducenti. Si interviene ancora e soprattutto a seguito delle emergenze, mancano prevenzione e pianificazione e soprattutto gli strumenti necessari. Così i problemi strutturali sono rimasti tutti, perché adattarsi vuol dire cambiare per essere preparati a una nuova realtà. Nel 2023, poi, il governo aveva promesso rimborsi del 100% ai cittadini" che "non sono arrivati affatto".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Spreco alimentare, ancora troppo cibo finisce nel secchio

La tesi del Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024, 'Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione', appena presentato Nell'anno in corso lo spreco di prodotti alimentari nel nostro Paese non cala, anzi. Cresce del 45,6%: cioè ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura ben 683,3 grammi di cibo pro capite (rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023). Quali cibi si sprecano In testa la frutta fresca (27,1 g), le verdure (24,6 g), il pane fresco (24,1 g), le insalate (22,3 g), cipolle/aglio/tuberi (20 g). Ossia i prodotti principe della Dieta Mediterranea. Un dato che non solo indica una cattiva gestione della spesa familiare con i relativi sprechi economici, ma che evidenzia il fatto che, se da un lato si è registrato un relativo incremento dei consumi alimentari, dall'altro la domanda si è concentrata su alimenti di qualità inferiore; un campanello d'allarme sulla qualità dei prodotti ortofrutticoli, influenzata dalle logiche low cost. La suddivisione delle responsabilità Ma perché si spreca? E a questa domanda si riceve anche una risposta sorprendente. C'è una responsabilità del cittadino - consumatore, è evidente. Ma non solo, e questa è la vera novità introdotta dallo studio. Tra le cause che determina l'aumento dello sperpero alimentare nel nostro Paese possiamo evidenziare alcuni elementi critici, indipendenti dal comportamento dei singoli, ma individuabili nella scarsa qualità dei prodotti acquistati. Il 42% delle risposte individua la causa dello spreco familiare nel fatto di dover buttare la frutta e la verdura conservata nelle celle frigo perché una volta portata a casa va subito a male. O ancora il 37% sostiene di buttare via gli alimenti perché i cibi venduti sono già vecchi. Il ruolo diretto del consumatore Elementi critici si riscontrano anche nel comportamento dei consumatori. Più di un terzo degli italiani (37%) dimenticano gli alimenti in frigorifero e nella dispensa lasciando che si deteriorino, solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali, inoltre il 75% non è disposto o non è capace di rielaborare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli. Tutte tendenze negative che lasciano il segno.

Spreco di cibo in Italia: Aumento del 45% nel 2024 - Dieta Mediterranea nel cassonetto

Frutta fresca (27,1 grammi), verdure (24,6 grammi), pane fresco (24,1 grammi), insalate (22,3 grammi), cipolle/ aglio/tuberi (20 grammi), vale a dire i prodotti principe della Dieta Mediterranea. Cresce del 45,6% lo spreco di prodotti alimentari in Italia nel 2024, ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura 683,3 grammi di cibo pro capite, rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023. Nella top five ci sono frutta fresca (27,1 grammi), verdure (24,6 grammi), pane fresco (24,1 grammi), insalate (22,3 grammi), cipolle/ aglio/tuberi (20 grammi), vale a dire i prodotti principe della Dieta Mediterranea. È quanto emerge dal Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024. Il dato in crescita, secondo il rapporto, indica una cattiva gestione della spesa familiare con i relativi sprechi economici, ma evidenzia anche un incremento dei consumi alimentari e una domanda concentrata su alimenti di qualità inferiore, influenzata dalle logiche low cost, indipendenti dal comportamento dei singoli.

Spreco di prodotti alimentari: in Italia nel 2024 è in aumento del 45,6%

Nella top five troviamo frutta fresca, verdure, pane fresco, insalate, cipolle/aglio/tuberi Pubblicato: 20 Settembre 2024 18:00

Nel 2024 lo spreco di prodotti alimentari in Italia cresce del 45,6%: in altre parole significa che ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura ben 683,3 grammi di cibo pro capite (rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023). Nella top five dei cibi più sprecati troviamo la frutta fresca (27,1 g), le verdure (24,6 g), il pane fresco (24,1 g), le insalate (22,3 g), cipolle/aglio/tuberi (20 g). Vale a dire i prodotti principe della Dieta Mediterranea. Un dato che non solo indica una cattiva gestione della spesa familiare con i relativi sprechi economici, ma che evidenzia come se da un lato si è registrato un relativo incremento dei consumi alimentari, dall'altro la domanda si è concentrata su alimenti di qualità inferiore con un campanello d'allarme sulla qualità dei prodotti ortofrutticoli, influenzata dalle logiche low cost. Spreco di prodotti alimentari: cause Tra le cause che hanno determinato l'aumento dello sperpero alimentare nel nostro Paese, infatti, si possono evidenziare alcuni elementi critici indipendenti dal comportamento dei singoli, ma individuabili proprio nella scarsa qualità dei prodotti acquistati. Il 42% delle risposte individua la causa dello spreco familiare nel fatto di dover buttare la frutta e la verdura conservata nelle celle frigo perché una volta portata a casa va subito a male. O ancora il 37% sostiene di buttare via gli alimenti perché i cibi venduti sono già vecchi. Elementi critici si riscontrano anche nel comportamento dei consumatori. Più di un terzo degli italiani (37%) dimenticano gli alimenti in frigorifero e nella dispensa lasciando che si deteriorino, solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali, inoltre il 75% non è disposto o non è capace di rielaborare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli. Il Rapporto Waste Watcher 2024 Sono questi alcuni dei dati più significativi che ci restituisce l'annuale presentazione del Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024, 'Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione', curata dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, dall'Università di Bologna assieme a IPSOS che si è tenuta presso lo Spazio Europa a Roma. Uno studio che vuole anche attirare l'attenzione del prossimo G7 Agricoltura sul tema del 'fine vita' dei prodotti alimentari.

SOSTENIBILITA': REPORT, AUMENTA LO SPRECO ALIMENTARE DOMESTICO (+45,6%) =

ADN0206 7 ECO 0 ADN EAM NAZ

SOSTENIBILITA': REPORT, AUMENTA LO SPRECO ALIMENTARE DOMESTICO (+45,6%)

=

Presentato il Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024

Roma, 16 set. (Adnkronos) - Aumenta il food waste nelle case degli italiani. Nel 2024 lo spreco di prodotti alimentari in Italia segna +45,6%: ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura 683,3 grammi di cibo pro capite (rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023). Nella top five dei cibi più sprecati troviamo frutta fresca (27,1 g), verdure (24,6 g), pane fresco (24,1 g), insalate (22,3 g), cipolle/aglio/tuberi (20 g), prodotti fondamentali della Dieta Mediterranea. Sono alcuni dei dati dell'annuale presentazione del Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024, 'Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione', curata dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, dall'Università di Bologna assieme a Ipsos che si è tenuta oggi presso lo Spazio Europa a Roma. Uno studio che vuole anche attirare l'attenzione del prossimo G7 Agricoltura sul tema del 'fine vita' dei prodotti alimentari.

Secondo lo studio, questi dati non solo indicano una cattiva gestione della spesa familiare con i relativi sprechi economici, ma evidenziano due aspetti: se da un lato si è registrato un relativo incremento dei consumi alimentari, dall'altro una parte della domanda si è concentrata su alimenti di qualità inferiore. Il 42% degli italiani individua la causa dello spreco familiare nel fatto di dover buttare la frutta e la verdura conservata nelle celle frigo perché una volta portata a casa va subito a male. O ancora, il 37% del campione intervistato sostiene di buttare via gli alimenti perché i cibi venduti sono già vecchi.

Elementi critici si riscontrano anche nel comportamento dei consumatori. Più di un terzo degli italiani (37%) dimentica gli alimenti in frigorifero e nella dispensa lasciando che si deteriorino; solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali; inoltre, il 75% non è disposto o non è capace di rielaborare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli. "In Italia l'incremento dello spreco alimentare a livello domestico è preoccupante - spiega Andrea Segrè, direttore scientifico Waste Watcher International - Campagna

Spreco Zero, Università di Bologna - Non solo per l'aumento percentuale rispetto all'analoga rilevazione di Wwi del 2023, ma soprattutto dalle cause che lo hanno determinato, fra le quali l'abbassamento della qualità dei prodotti acquistati in particolare dalle fasce della popolazione a reddito più basso. Gli italiani inoltre hanno ancora poca consapevolezza di come fruire al meglio gli alimenti disponibili, dalla conservazione alla pianificazione degli acquisti, dimostrando ancora una volta la necessità di intervenire a livello istituzionale sull'educazione alimentare. L'Italia può beneficiare delle buone pratiche che emergono dalle esperienze di contrasto dello spreco dagli altri Paesi del G7, tema che speriamo emerga dal summit di Siracusa il prossimo 26 settembre". (segue)

(Rof/Adnkronos)

ISSN 2465 - 1222

16-SET-24 10:37

NNNN

SOSTENIBILITA': REPORT, AUMENTA LO SPRECO ALIMENTARE DOMESTICO (+45,6%) (2) =

ADN0207 7 ECO 0 ADN EAM NAZ

SOSTENIBILITA': REPORT, AUMENTA LO SPRECO ALIMENTARE DOMESTICO (+45,6%) (2) =

(Adnkronos) - "Se l'aumento dello spreco preoccupa - commenta Lino Enrico Stoppani vicepresidente vicario di Confcommercio - occorre investire con maggiore convinzione sull'educazione alimentare resistendo alla tentazione di introdurre nuovi obblighi a carico delle imprese come suggerito in alcune delle proposte in corso di esame in Parlamento. Ormai tutti i ristoratori sono attrezzati per consentire ai clienti di portare a casa il cibo avanzato durante i pasti mentre, per incrementare le donazioni di cibo avanzato negli esercizi commerciali, la via maestra è la riduzione degli oneri burocratici e la riduzione della Tari".

"Lo studio presentato oggi fornisce dati e informazioni utili a individuare margini di miglioramento e possibili attività da sviluppare per ridurre sensibilmente lo spreco alimentare - spiega Simona Fontana, direttore generale Conai - In tutti i Paesi, del resto, sembra chiara una forte consapevolezza della necessità di adottare comportamenti virtuosi che possono avere ricadute concrete ed efficaci. Cultura, comportamento e stile di vita dei consumatori sono fattori che influenzano lo spreco alimentare: è su questi che bisogna agire, attraverso misure che possano far leva sull'educazione e sulla responsabilità di ciascuno di noi. Ma anche le imprese italiane stanno facendo molto: continuano a lavorare per proporre soluzioni di imballaggio che garantiscono il miglior equilibrio tra funzione e impatto ambientale, garantendo al prodotto una maggiore shelf life e proponendo soluzioni di pack meno impattanti sull'ambiente".

Per quanto riguarda la geografia nazionale emerge che il Sud e il Centro sono le aree dove lo spreco è maggiore con un +9% rispetto alla media nazionale (al Sud 747 g pro capite a settimana, al centro 744 g pro capite), mentre il Nord è relativamente più virtuoso con un -11% rispetto alla media nazionale (606,9 g pro capite). Sulle strategie per contrastare il fenomeno, gli italiani mostrano una disponibilità marcata a adottare comportamenti antispreco, con l'87% disposto a congelare i cibi e l'86% a utilizzare il cibo appena scaduto se ancora buono. Tuttavia, la disponibilità a donare cibo cucinato in eccesso (63%) e ad acquistare grandi quantità di cibo per surgelarlo (62%) è

inferiore, suggerendo che le barriere pratiche o la mancanza di una rete adeguata a seguire tali pratiche potrebbero limitare l'adozione di queste strategie. Solo il 29% conserva il cibo avanzato cercando ricette creative per riutilizzarlo.

(Rof/Adnkronos)

ISSN 2465 - 1222

16-SET-24 10:37

NNNN

SOSTENIBILITA': DAGLI USA AL GIAPPONE, LO SPRECO ALIMENTARE NEI PAESI DEL G7 /SCHEDA =

ADN0209 7 ECO 0 ADN EAM NAZ

SOSTENIBILITA': DAGLI USA AL GIAPPONE, LO SPRECO ALIMENTARE NEI PAESI DEL G7 /SCHEDA =

(Rif: Sostenibilità: report, aumenta lo spreco alimentare domestico (+45,6%))

Roma, 16 set. (Adnkronos) - Dai prezzi elevati di alcuni generi alimentari agli incentivi fiscali, passando per una organizzazione domestica virtuosa. Il tutto con effetti antispreco alimentare. In vista del prossimo G7 Agricoltura che si terrà a Siracusa dal 26 al 28 settembre, il Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024 sviluppa un focus sui Paesi membri, soprattutto con l'obiettivo di comparare le buone pratiche e condividere esperienze reciproche per la prevenzione dello spreco alimentare.

Ecco le strategie nei diversi Paesi fotografate dallo studio. La soluzione 'fai da te'. Negli Stati Uniti la scarsa fiducia nella situazione economica del Paese ha indotto i consumatori a prestare maggiore attenzione ai costi connessi allo spreco alimentare e di conseguenza a mettere in campo azioni individuali di contrasto allo spreco - rileva lo studio - L'82% degli americani dichiara di tenere la dispensa, il frigorifero e il freezer ben organizzati. Altro 'rimedio': l'82% sottolinea di fare la lista della spesa.

Prezzi elevati/Meno spreco. In Giappone lo spreco di frutta e verdura è particolarmente basso soprattutto a causa del costo elevato. In questo paese si coltivano soltanto frutta e verdura di alta qualità anche perché questi prodotti sono ancora considerati beni di lusso da regalare durante ricorrenze speciali. (segue)

(Rof/Adnkronos)

ISSN 2465 - 1222

16-SET-24 10:38

NNNN

SOSTENIBILITA': DAGLI USA AL GIAPPONE, LO SPRECO ALIMENTARE NEI PAESI DEL G7 /SCHEDA (2) =

ADN0210 7 ECO 0 ADN EAM NAZ

SOSTENIBILITA': DAGLI USA AL GIAPPONE, LO SPRECO ALIMENTARE NEI PAESI DEL G7 /SCHEDA (2) =

(Adnkronos) - Non si butta nulla (o quasi). La Francia ha mostrato uno dei miglioramenti più significativi nella riduzione dell'ammontare dello spreco alimentare tra i Paesi oggetto di rilevazione (-32%) portando il suo spreco pro capite sotto quello italiano (459,9 g contro 469,4 g nel 2023). Dal punto di vista delle iniziative private le rilevazioni mostrano particolare attenzione a consumare tutto il cibo cucinato, anche quando è troppo (87%) e a mangiare tutti gli avanzi (88%). Dal punto di vista delle iniziative pubbliche la Francia e la Spagna sono tra i Paesi che hanno messo in campo gli investimenti più importanti. Un esempio è la legge Garot del 2016 che ha vietato ai supermercati di distruggere il cibo invenduto, aumentando significativamente le donazioni alimentari con una conseguente riduzione dello spreco.

Coinvolgere tutti gli attori. Il Regno Unito è storicamente uno dei Paesi dove l'attenzione privata e pubblica verso il problema degli sprechi alimentari è maggiore. Wrap e altre organizzazioni hanno promosso azioni sia per stimolare le famiglie sia per coinvolgere le imprese; oltre il 45% delle famiglie inglesi fa ricorso alla lista della spesa come strategia di acquisto mostrando propensione alla pianificazione; gli accordi volontari che coinvolgono gli attori della filiera agroalimentare vengono promossi dal 2005. Per il 2025 è stata lanciato il Courtauld Commitment 2025 con un focus crescente sull'educazione alimentare.

Parola d'ordine: organizzazione. Nel 2023 la Germania aveva il più alto livello di spreco alimentare dell'Eurozona (512,9 g/settimana) ma allo stesso tempo anche la riduzione più marcata (-43%). Un aspetto rilevante in questa riduzione è stata la tendenza all'organizzazione delle famiglie tedesche per dispensa e freezer (79%), il fatto di sapere esattamente cosa c'è nella dispensa (83%) e di valutare attentamente quanto cucinare (78%). (segue)

(Rof/Adnkronos)

ISSN 2465 - 1222

16-SET-24 10:38

NNNN

SOSTENIBILITA': DAGLI USA AL GIAPPONE, LO SPRECO ALIMENTARE NEI PAESI DEL G7 /SCHEDA (3) =

ADN0211 7 ECO 0 ADN EAM NAZ

SOSTENIBILITA': DAGLI USA AL GIAPPONE, LO SPRECO ALIMENTARE NEI PAESI DEL G7 /SCHEDA (3) =

(Adnkronos) - Incentivi (ed educazione). Il Canada, dal 2021, si sta impegnando nella prevenzione dello spreco alimentare, ad esempio con l'implementazione di una strategia nazionale su questo tema, con finanziamenti per innovazioni e incentivi fiscali che hanno aumentato le donazioni di cibo in eccedenza - si legge nel report - Inoltre molte organizzazioni si sono attivate per lavorare con produttori e distributori per limitare gli eccessi produttivi e con i consumatori per promuovere iniziative di educazione alimentare finalizzate a stimolare una migliore pianificazione e migliorare la comprensione delle etichette fronte pacco.

Cucinare, cucinare, cucinare. In Italia, la preparazione dei pasti è altamente valorizzata: il 44% degli italiani dedica una 'moderata' attenzione alla cucina e il 42% la considera una vera passione. L'impegno in cucina si traduce in comportamenti antispreco concreti: il 59% degli intervistati consuma cibo prossimo alla scadenza e il 55% ricorre al congelamento per prolungarne la durata. Gli italiani, infine, presentano una forte tendenza alla pianificazione: il 43%, infatti, fa la lista della spesa.

"In anni di inflazione alimentare e contrazione dei consumi - commenta Matteo Vittuari, Università di Bologna, coordinatore del report internazionale - i Paesi del G7 hanno mostrato crescente attenzione verso lo spreco alimentare anche dalla parte delle politiche pubbliche declinate soprattutto nella forma di campagne informative. Le rilevazioni dell'Osservatorio Waste Watcher International ci suggeriscono che tra le principali iniziative messe in campo a livello individuale quelle più diffuse sono relative ad aspetti motivazionali, grazie a un aumento della consapevolezza, e organizzative come la maggior attenzione alla pianificazione degli acquisti, alla gestione dei prodotti freschi e al consumo del cibo prossimo alla data di scadenza. Anche chi ha tradizionalmente messo in atto campagne informative molto strutturate come il Regno Unito continua a investire nella diffusione di pratiche base come la preparazione della lista della spesa".

(Rof/Adnkronos)

IMMEDIAPRESS/UN NUOVO PENNY NEL CUORE DI PESCARA =

ADN0263 7 ECO 0 ADN ECO RAB NAZ

IMMEDIAPRESS/UN NUOVO PENNY NEL CUORE DI PESCARA =
(Adnkronos) - Con l'apertura del 458° punto vendita d'Italia, il brand cresce e si fortifica in Abruzzo

Cernusco sul Naviglio - 16 settembre 2024. Domani 17 settembre aprirà il nuovo PENNY di Pescara, il sesto punto vendita nella regione Abruzzo e il secondo della città nel giro di pochi mesi, confermando dunque il forte interesse dell'insegna per il territorio.

Il negozio è situato in Piazza dei Martiri Pennesi n. 5, nella zona centrale di Pescara, di fronte ad un ampio parcheggio pubblico e a pochi passi dalla stazione centrale.

La struttura preesistente è stata rimodernizzata e ottimizzata per garantire uno spazio di prossimità per la spesa pedonale e non; grazie agli interventi attuati il negozio conta su di un'area di vendita di 500 mq.

All'interno del nuovo spazio PENNY saranno presenti i reparti serviti di macelleria, gastronomia con punto caldo e bake-off, così da fornire alla clientela della città un assortimento completo e un'offerta alimentare e di non-food in linea con la qualità e la convenienza del brand, con una particolare attenzione ai regionalismi ed alle produzioni locali.

PENNY Italia rivolge grande attenzione alla sostenibilità all'interno del suo percorso "VIVIAMO SOSTENIBILE", garantendo in tutti i suoi nuovi punti vendita le attività di lotta allo spreco alimentare, rispetto per l'ambiente e responsabilità sociale con i partner di valore, parte integrante della storia del brand, con un approccio responsabile e innovativo.

L'apertura del nuovo negozio PENNY prevede l'impiego di oltre 10 collaboratori; il negozio è aperto al pubblico dal lunedì al sabato: 8:00 - 20:30; domenica: 9:00 - 13:30.

PENNY Italia

PENNY, discount alimentare del gruppo REWE, è uno dei gruppi commerciali leader sul mercato tedesco ed europeo nel settore della Grande Distribuzione Organizzata. In Italia, l'insegna nasce nel 1994 e segna un momento di straordinario cambiamento nel mondo del discount italiano, dando inizio al rinnovo del settore grazie alla nuova formula "assortimento di qualità, marca e prezzi bassi". A livello nazionale, è presente sul territorio con oltre 450 punti vendita

distribuiti nelle principali regioni d'Italia ed è attualmente in forte crescita, con fatturato per metro quadro superiore alla media di categoria. A livello internazionale, è presente con successo anche in Austria, Germania, Repubblica Ceca, Ungheria, Romania. Obiettivo principale del gruppo è la soddisfazione dei clienti, ai quali garantisce non solo un'ampia scelta di prodotti di qualità a prezzi concorrenziali, ma anche punti vendita accoglienti e confortevoli, per una spesa facile e veloce. Le linee di prodotti a marchio privato PENNY Italia valorizzano il territorio, i regionalismi ed il made-in-italy. L'azienda, con i suoi oltre 5000 dipendenti, di cui donne sono il 62%, porta avanti da anni concrete iniziative di sostenibilità in ambito sociale, nella lotta allo spreco alimentare e nella tutela dell'ambiente. Per ulteriori informazioni: www.penny.it

REWE Group

Nel 1927, 17 cooperative d'acquisto unirono le loro forze e fondarono la "Revisionsverband der Westkaufgenossenschaften" - o in breve REWE - con l'obiettivo di organizzare collettivamente l'acquisto di cibo. Oggi la cooperativa ha una presenza internazionale e gode di successo sia nel settore della vendita al dettaglio che nel turismo. Come cooperativa con una storia che risale a più di 90 anni, comprendiamo la nostra responsabilità ecologica e sociale nei confronti delle generazioni future. Ci impegniamo a salvaguardare un futuro sostenibile. Il gruppo REWE è leader del commercio e del turismo in Germania e in Europa. Impiega oggi oltre 389.000 dipendenti e ha chiuso il 2023 con un fatturato di oltre 92 miliardi di euro, con oltre 16.000 tra punti vendite e agenzie in tutto il mondo. Le sue linee di vendita comprendono anche supermercati e negozi di beni di consumo gestiti dai marchi REWE, REWE CENTER, REWE CITY, BILLA, dai negozi di toom DIY e, naturalmente, del discount PENNY. Per ulteriori informazioni: <https://www.rewe-group.com/en/>

Immediapress è un servizio di diffusione di comunicati stampa in testo originale redatto direttamente dall'ente che lo emette. L'Adnkronos e Immediapress non sono responsabili per i contenuti dei comunicati trasmessi

(Redazione/Adnkronos)

ISSN 2465 - 1222

16-SET-24 11:08

NNNN

RIFIUTI. SPRECO CIBO SU QUASI 50%, DIETA MEDITERRANEA FINISCE NEI CASSONETTI

DIR0690 3 AMB 0 RR1 N/AMB / DIR /TXT

RIFIUTI. SPRECO CIBO SU QUASI 50%, DIETA MEDITERRANEA FINISCE NEI CASSONETTI
ARRIVA RAPPORTO 2024 DELL'OSSERVATORIO INTERNAZIONALE WASTE WATCHER

(DIRE) Roma, 16 set. - Nel 2024 lo spreco di prodotti alimentari in Italia cresce del 45,6%: in altre parole significa che ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura ben 683,3 grammi di cibo pro capite (rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023). Nella top five dei cibi più sprecati troviamo la frutta fresca (27,1 g), le verdure (24,6 g), il pane fresco (24,1 g), le insalate (22,3 g), cipolle/aglio/tuberi (20 g). Vale a dire i prodotti principe della Dieta Mediterranea. Un dato che non solo indica una cattiva gestione della spesa familiare con i relativi sprechi economici, ma che evidenzia come se da un lato si è registrato un relativo incremento dei consumi alimentari, dall'altro la domanda si è concentrata su alimenti di qualità inferiore con un campanello d'allarme sulla qualità dei prodotti ortofrutticoli, influenzata dalle logiche low cost.

Tra le cause che hanno determinato l'aumento dello sperpero alimentare nel nostro Paese, infatti, si possono evidenziare alcuni elementi critici indipendenti dal comportamento dei singoli, ma individuabili proprio nella scarsa qualità dei prodotti acquistati. Il 42% delle risposte individua la causa dello spreco familiare nel fatto di dover buttare la frutta e la verdura conservata nelle celle frigo perché una volta portata a casa va subito a male. O ancora il 37% sostiene di buttare via gli alimenti perché i cibi venduti sono già vecchi.

Elementi critici si riscontrano anche nel comportamento dei consumatori. Più di un terzo degli italiani (37%) dimenticano gli alimenti in frigorifero e nella dispensa lasciando che si deteriorino, solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali, inoltre il 75% non è disposto o non è capace di rielaborare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli.

Sono questi alcuni dei dati più significativi che ci restituisce l'annuale presentazione del Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024, 'Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione', curata dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, dall'Università di Bologna

assieme a IPSOS che si è tenuta oggi presso lo Spazio Europa a Roma. Uno studio che vuole anche attirare l'attenzione del prossimo G7 Agricoltura sul tema del 'fine vita' dei prodotti alimentari.(SEGUE)

(Ran/Dire)

11:26 16-09-24

NNNN

RIFIUTI. SPRECO CIBO SU QUASI 50%, DIETA MEDITERRANEA FINISCE NEI CASSONETTI

DIR0686 3 AMB 0 RR1 N/POL / DIR /TXT

RIFIUTI. SPRECO CIBO SU QUASI 50%, DIETA MEDITERRANEA FINISCE NEI CASSONETTI
ARRIVA RAPPORTO 2024 DELL'OSSERVATORIO INTERNAZIONALE WASTE WATCHER

(DIRE) Roma, 16 set. - Nel 2024 lo spreco di prodotti alimentari in Italia cresce del 45,6%: in altre parole significa che ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura ben 683,3 grammi di cibo pro capite (rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023). Nella top five dei cibi più sprecati troviamo la frutta fresca (27,1 g), le verdure (24,6 g), il pane fresco (24,1 g), le insalate (22,3 g), cipolle/aglio/tuberi (20 g). Vale a dire i prodotti principe della Dieta Mediterranea. Un dato che non solo indica una cattiva gestione della spesa familiare con i relativi sprechi economici, ma che evidenzia come se da un lato si è registrato un relativo incremento dei consumi alimentari, dall'altro la domanda si è concentrata su alimenti di qualità inferiore con un campanello d'allarme sulla qualità dei prodotti ortofrutticoli, influenzata dalle logiche low cost.

Tra le cause che hanno determinato l'aumento dello sperpero alimentare nel nostro Paese, infatti, si possono evidenziare alcuni elementi critici indipendenti dal comportamento dei singoli, ma individuabili proprio nella scarsa qualità dei prodotti acquistati. Il 42% delle risposte individua la causa dello spreco familiare nel fatto di dover buttare la frutta e la verdura conservata nelle celle frigo perché una volta portata a casa va subito a male. O ancora il 37% sostiene di buttare via gli alimenti perché i cibi venduti sono già vecchi.

Elementi critici si riscontrano anche nel comportamento dei consumatori. Più di un terzo degli italiani (37%) dimenticano gli alimenti in frigorifero e nella dispensa lasciando che si deteriorino, solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali, inoltre il 75% non è disposto o non è capace di rielaborare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli.

Sono questi alcuni dei dati più significativi che ci restituisce l'annuale presentazione del Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024, 'Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione', curata dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, dall'Università di Bologna

assieme a IPSOS che si è tenuta oggi presso lo Spazio Europa a Roma. Uno studio che vuole anche attirare l'attenzione del prossimo G7 Agricoltura sul tema del 'fine vita' dei prodotti alimentari.(SEGUE)

(Ran/Dire)

11:26 16-09-24

NNNN

RIFIUTI. SPRECO CIBO SU QUASI 50%, DIETA MEDITERRANEA FINISCE NEI CASSONETTI

DRS0013 3 LAV 0 DRS / WLF

RIFIUTI. SPRECO CIBO SU QUASI 50%, DIETA MEDITERRANEA FINISCE NEI CASSONETTI
ARRIVA RAPPORTO 2024 DELL'OSSERVATORIO INTERNAZIONALE WASTE WATCHER

(DIRE) Roma, 16 set. - Nel 2024 lo spreco di prodotti alimentari in Italia cresce del 45,6%: in altre parole significa che ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura ben 683,3 grammi di cibo pro capite (rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023). Nella top five dei cibi più sprecati troviamo la frutta fresca (27,1 g), le verdure (24,6 g), il pane fresco (24,1 g), le insalate (22,3 g), cipolle/aglio/tuberi (20 g). Vale a dire i prodotti principe della Dieta Mediterranea. Un dato che non solo indica una cattiva gestione della spesa familiare con i relativi sprechi economici, ma che evidenzia come se da un lato si è registrato un relativo incremento dei consumi alimentari, dall'altro la domanda si è concentrata su alimenti di qualità inferiore con un campanello d'allarme sulla qualità dei prodotti ortofrutticoli, influenzata dalle logiche low cost.

Tra le cause che hanno determinato l'aumento dello sperpero alimentare nel nostro Paese, infatti, si possono evidenziare alcuni elementi critici indipendenti dal comportamento dei singoli, ma individuabili proprio nella scarsa qualità dei prodotti acquistati. Il 42% delle risposte individua la causa dello spreco familiare nel fatto di dover buttare la frutta e la verdura conservata nelle celle frigo perché una volta portata a casa va subito a male. O ancora il 37% sostiene di buttare via gli alimenti perché i cibi venduti sono già vecchi.

Elementi critici si riscontrano anche nel comportamento dei consumatori. Più di un terzo degli italiani (37%) dimenticano gli alimenti in frigorifero e nella dispensa lasciando che si deteriorino, solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali, inoltre il 75% non è disposto o non è capace di rielaborare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli.

Sono questi alcuni dei dati più significativi che ci restituisce l'annuale presentazione del Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024, 'Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione', curata dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, dall'Università di Bologna

assieme a IPSOS che si è tenuta oggi presso lo Spazio Europa a Roma. Uno studio che vuole anche attirare l'attenzione del prossimo G7 Agricoltura sul tema del 'fine vita' dei prodotti alimentari.(SEGUE)

(Ran/Dire)

11:26 16-09-24

NNNN

RIFIUTI. SPRECO CIBO SU QUASI 50%, DIETA MEDITERRANEA FINISCE NEI CASSONETTI -2-

DIR0691 3 AMB 0 RR1 N/AMB / DIR /TXT

RIFIUTI. SPRECO CIBO SU QUASI 50%, DIETA MEDITERRANEA FINISCE NEI CASSONETTI -2-

(DIRE) Roma, 16 set. - "In Italia l'incremento dello spreco alimentare a livello domestico è preoccupante" spiega Andrea Segrè, direttore scientifico Waste Watcher International - Campagna Spreco Zero, Università di Bologna. "Non solo per l'aumento percentuale rispetto all'analoga rilevazione di WWI del 2023, ma soprattutto dalle cause che lo hanno determinato, come un abbassamento della qualità dei prodotti acquistati. Gli italiani hanno ancora poca consapevolezza di come fruire al meglio gli alimenti disponibili, dalla conservazione alla pianificazione degli acquisti, dimostrando ancora una volta la necessità di intervenire a livello istituzionale sull'educazione alimentare. L'Italia può beneficiare delle buone pratiche che emergono dalle esperienze di contrasto dello spreco dagli altri Paesi del G7, tema che speriamo emerga dal summit di Siracusa il prossimo 26 settembre", aggiunge Segrè.

Per quanto riguarda la geografia nazionale emerge che il Sud e il Centro sono le aree dove lo spreco è maggiore con un +9% rispetto alla media nazionale (al sud 747 g pro capite a settimana, al centro 744 g pro capite), mentre il Nord è relativamente più virtuoso con un -11% sempre rispetto alla media nazionale (606,9 g pro capite).

Sulle strategie per contrastare il fenomeno, gli italiani mostrano una disponibilità marcata ad adottare comportamenti anti-spreco, con l'87% disposto a congelare i cibi e l'86% a utilizzare il cibo appena scaduto se ancora buono. Tuttavia, la disponibilità a donare cibo cucinato in eccesso (63%) e ad acquistare grandi quantità di cibo per surgelarlo (62%) è inferiore, suggerendo che le barriere pratiche o la mancanza di una rete adeguata a tali pratiche potrebbero limitare l'adozione di queste strategie.

Solo il 29% conserva il cibo avanzato cercando ricette creative per riutilizzarlo, indicando una potenziale area di miglioramento nella gestione degli avanzi. Questo potrebbe riflettere una mancanza di competenze culinarie avanzate o una

semplice carenza di tempo per sperimentare in cucina.

In sintesi, mentre vi è una forte inclinazione verso comportamenti di prevenzione dello spreco, esistono ancora aree in cui l'adozione di pratiche anti-spreco può essere migliorata attraverso l'investimento sistemico sull'educazione alimentare.(SEGUE)

(Ran/Dire)

11:26 16-09-24

NNNN

RIFIUTI. SPRECO CIBO SU QUASI 50%, DIETA MEDITERRANEA FINISCE NEI CASSONETTI -2-

DIR0687 3 AMB 0 RR1 N/POL / DIR /TXT

RIFIUTI. SPRECO CIBO SU QUASI 50%, DIETA MEDITERRANEA FINISCE NEI CASSONETTI - 2-

(DIRE) Roma, 16 set. - "In Italia l'incremento dello spreco alimentare a livello domestico è preoccupante" spiega Andrea Segrè, direttore scientifico Waste Watcher International - Campagna Spreco Zero, Università di Bologna. "Non solo per l'aumento percentuale rispetto all'analoga rilevazione di WWI del 2023, ma soprattutto dalle cause che lo hanno determinato, come un abbassamento della qualità dei prodotti acquistati. Gli italiani hanno ancora poca consapevolezza di come fruire al meglio gli alimenti disponibili, dalla conservazione alla pianificazione degli acquisti, dimostrando ancora una volta la necessità di intervenire a livello istituzionale sull'educazione alimentare. L'Italia può beneficiare delle buone pratiche che emergono dalle esperienze di contrasto dello spreco dagli altri Paesi del G7, tema che speriamo emerga dal summit di Siracusa il prossimo 26 settembre", aggiunge Segrè.

Per quanto riguarda la geografia nazionale emerge che il Sud e il Centro sono le aree dove lo spreco è maggiore con un +9% rispetto alla media nazionale (al sud 747 g pro capite a settimana, al centro 744 g pro capite), mentre il Nord è relativamente più virtuoso con un -11% sempre rispetto alla media nazionale (606,9 g pro capite).

Sulle strategie per contrastare il fenomeno, gli italiani mostrano una disponibilità marcata ad adottare comportamenti anti-spreco, con l'87% disposto a congelare i cibi e l'86% a utilizzare il cibo appena scaduto se ancora buono. Tuttavia, la disponibilità a donare cibo cucinato in eccesso (63%) e ad acquistare grandi quantità di cibo per surgelarlo (62%) è inferiore, suggerendo che le barriere pratiche o la mancanza di una rete adeguata a tali pratiche potrebbero limitare l'adozione di queste strategie.

Solo il 29% conserva il cibo avanzato cercando ricette creative per riutilizzarlo, indicando una potenziale area di miglioramento nella gestione degli avanzi. Questo potrebbe riflettere una mancanza di competenze culinarie avanzate o una

semplice carenza di tempo per sperimentare in cucina.

In sintesi, mentre vi è una forte inclinazione verso comportamenti di prevenzione dello spreco, esistono ancora aree in cui l'adozione di pratiche anti-spreco può essere migliorata attraverso l'investimento sistemico sull'educazione alimentare.(SEGUE)

(Ran/Dire)

11:26 16-09-24

NNNN

RIFIUTI. SPRECO CIBO SU QUASI 50%, DIETA MEDITERRANEA FINISCE NEI CASSONETTI -2-

DRS0014 3 LAV 0 DRS / WLF

RIFIUTI. SPRECO CIBO SU QUASI 50%, DIETA MEDITERRANEA FINISCE NEI CASSONETTI -2-

(DIRE) Roma, 16 set. - "In Italia l'incremento dello spreco alimentare a livello domestico è preoccupante" spiega Andrea Segrè, direttore scientifico Waste Watcher International - Campagna Spreco Zero, Università di Bologna. "Non solo per l'aumento percentuale rispetto all'analoga rilevazione di WWI del 2023, ma soprattutto dalle cause che lo hanno determinato, come un abbassamento della qualità dei prodotti acquistati. Gli italiani hanno ancora poca consapevolezza di come fruire al meglio gli alimenti disponibili, dalla conservazione alla pianificazione degli acquisti, dimostrando ancora una volta la necessità di intervenire a livello istituzionale sull'educazione alimentare. L'Italia può beneficiare delle buone pratiche che emergono dalle esperienze di contrasto dello spreco dagli altri Paesi del G7, tema che speriamo emerga dal summit di Siracusa il prossimo 26 settembre", aggiunge Segrè.

Per quanto riguarda la geografia nazionale emerge che il Sud e il Centro sono le aree dove lo spreco è maggiore con un +9% rispetto alla media nazionale (al sud 747 g pro capite a settimana, al centro 744 g pro capite), mentre il Nord è relativamente più virtuoso con un -11% sempre rispetto alla media nazionale (606,9 g pro capite).

Sulle strategie per contrastare il fenomeno, gli italiani mostrano una disponibilità marcata ad adottare comportamenti anti-spreco, con l'87% disposto a congelare i cibi e l'86% a utilizzare il cibo appena scaduto se ancora buono. Tuttavia, la disponibilità a donare cibo cucinato in eccesso (63%) e ad acquistare grandi quantità di cibo per surgelarlo (62%) è inferiore, suggerendo che le barriere pratiche o la mancanza di una rete adeguata a tali pratiche potrebbero limitare l'adozione di queste strategie.

Solo il 29% conserva il cibo avanzato cercando ricette creative per riutilizzarlo, indicando una potenziale area di miglioramento nella gestione degli avanzi. Questo potrebbe riflettere una mancanza di competenze culinarie avanzate o una

semplice carenza di tempo per sperimentare in cucina.

In sintesi, mentre vi è una forte inclinazione verso comportamenti di prevenzione dello spreco, esistono ancora aree in cui l'adozione di pratiche anti-spreco può essere migliorata attraverso l'investimento sistemico sull'educazione alimentare.(SEGUE)

(Ran/Dire)

11:26 16-09-24

NNNN

AMB, 16/09/2024

RIFIUTI. SPRECO CIBO SU QUASI 50%, DIETA MEDITERRANEA FINISCE NEI CASSONETTI -3-

DIR0692 3 AMB 0 RR1 N/AMB / DIR /TXT

RIFIUTI. SPRECO CIBO SU QUASI 50%, DIETA MEDITERRANEA FINISCE NEI CASSONETTI -3-

(DIRE) Roma, 16 set. - "Se l'aumento dello spreco preoccupa" commenta Lino Enrico Stoppani vice presidente vicario di Confcommercio, "occorre investire con maggiore convinzione sull'educazione alimentare resistendo alla tentazione di introdurre nuovi obblighi a carico delle imprese come suggerito in alcune delle proposte in corso di esame in Parlamento. Ormai tutti i ristoratori sono attrezzati per consentire ai clienti di portare a casa il cibo avanzato durante i pasti mentre, per incrementare le donazioni di cibo avanzato negli esercizi commerciali, la via maestra è la riduzione degli oneri burocratici e la riduzione della TARI".

"Come ogni anno, il rapporto dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher", commenta il presidente di Federalimentare Paolo Mascarino, "offre una serie di spunti molto interessanti per migliorare la sostenibilità del sistema agroalimentare, a partire dal contrasto allo spreco alimentare. In particolare, dal confronto con i Paesi del G7 emerge chiaramente l'importanza delle politiche pubbliche a sostegno di campagne informative. Mentre, per l'Italia, emerge ulteriormente la necessità di promuovere l'educazione alimentare nelle scuole, affinché le famiglie possano apprezzare il valore di un'alimentazione sana e sostenibile basata su prodotti alimentari di qualità. In questo percorso virtuoso, l'industria alimentare italiana continuerà a fare la sua parte".(SEGUE)

(Ran/Dire)

11:26 16-09-24

NNNN

DIRE, 16/09/2024

RIFIUTI. SPRECO CIBO SU QUASI 50%, DIETA MEDITERRANEA FINISCE NEI CASSONETTI -3-

DIR0688 3 AMB 0 RR1 N/POL / DIR /TXT

RIFIUTI. SPRECO CIBO SU QUASI 50%, DIETA MEDITERRANEA FINISCE NEI CASSONETTI -3-

(DIRE) Roma, 16 set. - "Se l'aumento dello spreco preoccupa" commenta Lino Enrico Stoppani vice presidente vicario di Confcommercio, "occorre investire con maggiore convinzione sull'educazione alimentare resistendo alla tentazione di introdurre nuovi obblighi a carico delle imprese come suggerito in alcune delle proposte in corso di esame in Parlamento. Ormai tutti i ristoratori sono attrezzati per consentire ai clienti di portare a casa il cibo avanzato durante i pasti mentre, per incrementare le donazioni di cibo avanzato negli esercizi commerciali, la via maestra è la riduzione degli oneri burocratici e la riduzione della TARI".

"Come ogni anno, il rapporto dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher", commenta il presidente di Federalimentare Paolo Mascarino, "offre una serie di spunti molto interessanti per migliorare la sostenibilità del sistema agroalimentare, a partire dal contrasto allo spreco alimentare. In particolare, dal confronto con i Paesi del G7 emerge chiaramente l'importanza delle politiche pubbliche a sostegno di campagne informative. Mentre, per l'Italia, emerge ulteriormente la necessità di promuovere l'educazione alimentare nelle scuole, affinché le famiglie possano apprezzare il valore di un'alimentazione sana e sostenibile basata su prodotti alimentari di qualità. In questo percorso virtuoso, l'industria alimentare italiana continuerà a fare la sua parte".(SEGUE)

(Ran/Dire)

11:26 16-09-24

NNNN

DRS, 16/09/2024

RIFIUTI. SPRECO CIBO SU QUASI 50%, DIETA MEDITERRANEA FINISCE NEI CASSONETTI -3-

DRS0015 3 LAV 0 DRS / WLF

RIFIUTI. SPRECO CIBO SU QUASI 50%, DIETA MEDITERRANEA FINISCE NEI CASSONETTI -3-

(DIRE) Roma, 16 set. - "Se l'aumento dello spreco preoccupa" commenta Lino Enrico Stoppani vice presidente vicario di Confcommercio, "occorre investire con maggiore convinzione sull'educazione alimentare resistendo alla tentazione di introdurre nuovi obblighi a carico delle imprese come suggerito in alcune delle proposte in corso di esame in Parlamento. Ormai tutti i ristoratori sono attrezzati per consentire ai clienti di portare a casa il cibo avanzato durante i pasti mentre, per incrementare le donazioni di cibo avanzato negli esercizi commerciali, la via maestra è la riduzione degli oneri burocratici e la riduzione della TARI".

"Come ogni anno, il rapporto dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher", commenta il presidente di Federalimentare Paolo Mascarino, "offre una serie di spunti molto interessanti per migliorare la sostenibilità del sistema agroalimentare, a partire dal contrasto allo spreco alimentare. In particolare, dal confronto con i Paesi del G7 emerge chiaramente l'importanza delle politiche pubbliche a sostegno di campagne informative. Mentre, per l'Italia, emerge ulteriormente la necessità di promuovere l'educazione alimentare nelle scuole, affinché le famiglie possano apprezzare il valore di un'alimentazione sana e sostenibile basata su prodotti alimentari di qualità. In questo percorso virtuoso, l'industria alimentare italiana continuerà a fare la sua parte".(SEGUE)

(Ran/Dire)

11:26 16-09-24

NNNN

AMB, 16/09/2024

RIFIUTI. SPRECO CIBO SU QUASI 50%, DIETA MEDITERRANEA FINISCE NEI CASSONETTI -4-

DIR0693 3 AMB 0 RR1 N/AMB / DIR /TXT

RIFIUTI. SPRECO CIBO SU QUASI 50%, DIETA MEDITERRANEA FINISCE NEI CASSONETTI -4-

(DIRE) Roma, 16 set. - "Lo studio presentato oggi fornisce dati e informazioni utili a individuare margini di miglioramento e possibili attività da sviluppare per ridurre sensibilmente lo spreco alimentare", spiega Simona Fontana, direttore generale CONAI. "In tutti i Paesi, del resto, sembra chiara una forte consapevolezza della necessità di adottare comportamenti virtuosi che possono avere ricadute concrete ed efficaci. Cultura, comportamento e stile di vita dei consumatori sono fattori che influenzano lo spreco alimentare: è su questi che bisogna agire, attraverso misure che possano far leva sull'educazione e sulla responsabilità di ciascuno di noi. Ma anche le imprese italiane stanno facendo molto: continuano a lavorare per proporre soluzioni di imballaggio che garantiscono il miglior equilibrio tra funzione e impatto ambientale, garantendo al prodotto una maggiore shelf life e proponendo soluzioni di pack meno impattanti sull'ambiente", aggiunge Fontana.

(Ran/Dire)

11:26 16-09-24

NNNN

DIRE, 16/09/2024

RIFIUTI. SPRECO CIBO SU QUASI 50%, DIETA MEDITERRANEA FINISCE NEI CASSONETTI -4-

DIR0689 3 AMB 0 RR1 N/POL / DIR /TXT

RIFIUTI. SPRECO CIBO SU QUASI 50%, DIETA MEDITERRANEA FINISCE NEI CASSONETTI -4-

(DIRE) Roma, 16 set. - "Lo studio presentato oggi fornisce dati e informazioni utili a individuare margini di miglioramento e possibili attività da sviluppare per ridurre sensibilmente lo spreco alimentare", spiega Simona Fontana, direttore generale CONAI. "In tutti i Paesi, del resto, sembra chiara una forte consapevolezza della necessità di adottare comportamenti virtuosi che possono avere ricadute concrete ed efficaci. Cultura, comportamento e stile di vita dei consumatori sono fattori che influenzano lo spreco alimentare: è su questi che bisogna agire, attraverso misure che possano far leva sull'educazione e sulla responsabilità di ciascuno di noi. Ma anche le imprese italiane stanno facendo molto: continuano a lavorare per proporre soluzioni di imballaggio che garantiscono il miglior equilibrio tra funzione e impatto ambientale, garantendo al prodotto una maggiore shelf life e proponendo soluzioni di pack meno impattanti sull'ambiente", aggiunge Fontana.

(Ran/Dire)

11:26 16-09-24

NNNN

DRS, 16/09/2024

RIFIUTI. SPRECO CIBO SU QUASI 50%, DIETA MEDITERRANEA FINISCE NEI CASSONETTI -4-

DRS0016 3 LAV 0 DRS / WLF

RIFIUTI. SPRECO CIBO SU QUASI 50%, DIETA MEDITERRANEA FINISCE NEI CASSONETTI -4-

(DIRE) Roma, 16 set. - "Lo studio presentato oggi fornisce dati e informazioni utili a individuare margini di miglioramento e possibili attività da sviluppare per ridurre sensibilmente lo spreco alimentare", spiega Simona Fontana, direttore generale CONAI. "In tutti i Paesi, del resto, sembra chiara una forte consapevolezza della necessità di adottare comportamenti virtuosi che possono avere ricadute concrete ed efficaci. Cultura, comportamento e stile di vita dei consumatori sono fattori che influenzano lo spreco alimentare: è su questi che bisogna agire, attraverso misure che possano far leva sull'educazione e sulla responsabilità di ciascuno di noi. Ma anche le imprese italiane stanno facendo molto: continuano a lavorare per proporre soluzioni di imballaggio che garantiscono il miglior equilibrio tra funzione e impatto ambientale, garantendo al prodotto una maggiore shelf life e proponendo soluzioni di pack meno impattanti sull'ambiente", aggiunge Fontana.

(Ran/Dire)

11:26 16-09-24

NNNN

RIFIUTI. SPRECO CIBO SU QUASI 50%, DIETA MEDITERRANEA FINISCE NEI CASSONETTI

DIR0722 3 AMB 0 RR1 R/INT /TXT

RIFIUTI. SPRECO CIBO SU QUASI 50%, DIETA MEDITERRANEA FINISCE NEI CASSONETTI
ARRIVA RAPPORTO 2024 DELL'OSSERVATORIO INTERNAZIONALE WASTE WATCHER

(DIRE) Roma, 16 set. - Nel 2024 lo spreco di prodotti alimentari in Italia cresce del 45,6%: in altre parole significa che ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura ben 683,3 grammi di cibo pro capite (rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023). Nella top five dei cibi più sprecati troviamo la frutta fresca (27,1 g), le verdure (24,6 g), il pane fresco (24,1 g), le insalate (22,3 g), cipolle/aglio/tuberi (20 g). Vale a dire i prodotti principe della Dieta Mediterranea. Un dato che non solo indica una cattiva gestione della spesa familiare con i relativi sprechi economici, ma che evidenzia come se da un lato si è registrato un relativo incremento dei consumi alimentari, dall'altro la domanda si è concentrata su alimenti di qualità inferiore con un campanello d'allarme sulla qualità dei prodotti ortofrutticoli, influenzata dalle logiche low cost.

Tra le cause che hanno determinato l'aumento dello sperpero alimentare nel nostro Paese, infatti, si possono evidenziare alcuni elementi critici indipendenti dal comportamento dei singoli, ma individuabili proprio nella scarsa qualità dei prodotti acquistati. Il 42% delle risposte individua la causa dello spreco familiare nel fatto di dover buttare la frutta e la verdura conservata nelle celle frigo perché una volta portata a casa va subito a male. O ancora il 37% sostiene di buttare via gli alimenti perché i cibi venduti sono già vecchi.

Elementi critici si riscontrano anche nel comportamento dei consumatori. Più di un terzo degli italiani (37%) dimenticano gli alimenti in frigorifero e nella dispensa lasciando che si deteriorino, solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali, inoltre il 75% non è disposto o non è capace di rielaborare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli.

Sono questi alcuni dei dati più significativi che ci restituisce l'annuale presentazione del Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024, 'Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione', curata dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, dall'Università di Bologna

assieme a IPSOS che si è tenuta oggi presso lo Spazio Europa a Roma. Uno studio che vuole anche attirare l'attenzione del prossimo G7 Agricoltura sul tema del 'fine vita' dei prodotti alimentari.(SEGUE)

(Ran/Dire)

11:26 16-09-24

NNNN

RIFIUTI. SPRECO CIBO SU QUASI 50%, DIETA MEDITERRANEA FINISCE NEI CASSONETTI -2-

DIR0723 3 AMB 0 RR1 R/INT /TXT

RIFIUTI. SPRECO CIBO SU QUASI 50%, DIETA MEDITERRANEA FINISCE NEI CASSONETTI -2-

(DIRE) Roma, 16 set. - "In Italia l'incremento dello spreco alimentare a livello domestico è preoccupante" spiega Andrea Segrè, direttore scientifico Waste Watcher International - Campagna Spreco Zero, Università di Bologna. "Non solo per l'aumento percentuale rispetto all'analoga rilevazione di WWI del 2023, ma soprattutto dalle cause che lo hanno determinato, come un abbassamento della qualità dei prodotti acquistati. Gli italiani hanno ancora poca consapevolezza di come fruire al meglio gli alimenti disponibili, dalla conservazione alla pianificazione degli acquisti, dimostrando ancora una volta la necessità di intervenire a livello istituzionale sull'educazione alimentare. L'Italia può beneficiare delle buone pratiche che emergono dalle esperienze di contrasto dello spreco dagli altri Paesi del G7, tema che speriamo emerga dal summit di Siracusa il prossimo 26 settembre", aggiunge Segrè.

Per quanto riguarda la geografia nazionale emerge che il Sud e il Centro sono le aree dove lo spreco è maggiore con un +9% rispetto alla media nazionale (al sud 747 g pro capite a settimana, al centro 744 g pro capite), mentre il Nord è relativamente più virtuoso con un -11% sempre rispetto alla media nazionale (606,9 g pro capite).

Sulle strategie per contrastare il fenomeno, gli italiani mostrano una disponibilità marcata ad adottare comportamenti anti-spreco, con l'87% disposto a congelare i cibi e l'86% a utilizzare il cibo appena scaduto se ancora buono. Tuttavia, la disponibilità a donare cibo cucinato in eccesso (63%) e ad acquistare grandi quantità di cibo per surgelarlo (62%) è inferiore, suggerendo che le barriere pratiche o la mancanza di una rete adeguata a tali pratiche potrebbero limitare l'adozione di queste strategie.

Solo il 29% conserva il cibo avanzato cercando ricette creative per riutilizzarlo, indicando una potenziale area di miglioramento nella gestione degli avanzi. Questo potrebbe riflettere una mancanza di competenze culinarie avanzate o una

semplice carenza di tempo per sperimentare in cucina.

In sintesi, mentre vi è una forte inclinazione verso comportamenti di prevenzione dello spreco, esistono ancora aree in cui l'adozione di pratiche anti-spreco può essere migliorata attraverso l'investimento sistemico sull'educazione alimentare.(SEGUE)

(Ran/Dire)

11:26 16-09-24

NNNN

INT, 16/09/2024

RIFIUTI. SPRECO CIBO SU QUASI 50%, DIETA MEDITERRANEA FINISCE NEI CASSONETTI -3-

DIR0724 3 AMB 0 RR1 R/INT /TXT

RIFIUTI. SPRECO CIBO SU QUASI 50%, DIETA MEDITERRANEA FINISCE NEI CASSONETTI -3-

(DIRE) Roma, 16 set. - "Se l'aumento dello spreco preoccupa" commenta Lino Enrico Stoppani vice presidente vicario di Confcommercio, "occorre investire con maggiore convinzione sull'educazione alimentare resistendo alla tentazione di introdurre nuovi obblighi a carico delle imprese come suggerito in alcune delle proposte in corso di esame in Parlamento. Ormai tutti i ristoratori sono attrezzati per consentire ai clienti di portare a casa il cibo avanzato durante i pasti mentre, per incrementare le donazioni di cibo avanzato negli esercizi commerciali, la via maestra è la riduzione degli oneri burocratici e la riduzione della TARI".

"Come ogni anno, il rapporto dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher", commenta il presidente di Federalimentare Paolo Mascarino, "offre una serie di spunti molto interessanti per migliorare la sostenibilità del sistema agroalimentare, a partire dal contrasto allo spreco alimentare. In particolare, dal confronto con i Paesi del G7 emerge chiaramente l'importanza delle politiche pubbliche a sostegno di campagne informative. Mentre, per l'Italia, emerge ulteriormente la necessità di promuovere l'educazione alimentare nelle scuole, affinché le famiglie possano apprezzare il valore di un'alimentazione sana e sostenibile basata su prodotti alimentari di qualità. In questo percorso virtuoso, l'industria alimentare italiana continuerà a fare la sua parte".(SEGUE)

(Ran/Dire)

11:26 16-09-24

NNNN

INT, 16/09/2024

RIFIUTI. SPRECO CIBO SU QUASI 50%, DIETA MEDITERRANEA FINISCE NEI CASSONETTI -4-

DIR0725 3 AMB 0 RR1 R/INT /TXT

RIFIUTI. SPRECO CIBO SU QUASI 50%, DIETA MEDITERRANEA FINISCE NEI CASSONETTI -4-

(DIRE) Roma, 16 set. - "Lo studio presentato oggi fornisce dati e informazioni utili a individuare margini di miglioramento e possibili attività da sviluppare per ridurre sensibilmente lo spreco alimentare", spiega Simona Fontana, direttore generale CONAI. "In tutti i Paesi, del resto, sembra chiara una forte consapevolezza della necessità di adottare comportamenti virtuosi che possono avere ricadute concrete ed efficaci. Cultura, comportamento e stile di vita dei consumatori sono fattori che influenzano lo spreco alimentare: è su questi che bisogna agire, attraverso misure che possano far leva sull'educazione e sulla responsabilità di ciascuno di noi. Ma anche le imprese italiane stanno facendo molto: continuano a lavorare per proporre soluzioni di imballaggio che garantiscono il miglior equilibrio tra funzione e impatto ambientale, garantendo al prodotto una maggiore shelf life e proponendo soluzioni di pack meno impattanti sull'ambiente", aggiunge Fontana.

(Ran/Dire)

11:26 16-09-24

NNNN

RIFIUTI. OSSERVATORIO WASTE WATCHER: DA G7 CRESCENTE ATTENZIONE VERSO SPRECO CIBO

DIR0802 3 AMB 0 RR1 N/POL / DIR /TXT

RIFIUTI. OSSERVATORIO WASTE WATCHER: DA G7 CRESCENTE ATTENZIONE VERSO SPRECO CIBO

(DIRE) Roma, 16 set. - In vista del prossimo G7 Agricoltura che si terrà a Siracusa dal 26 al 28 settembre, lo studio sviluppa un focus sui Paesi membri, soprattutto nell'ottica di comparare le buone pratiche e condividere esperienze reciproche per la prevenzione dello spreco alimentare. Dal rapporto emerge come "i Paesi del G7 hanno mostrato crescente attenzione verso lo spreco alimentare"

La soluzione 'fai da te'. Negli Stati Uniti la scarsa fiducia nella situazione economica del Paese ha indotto i consumatori a prestare maggiore attenzione ai costi connessi allo spreco alimentare e di conseguenza a mettere in campo azioni individuali di contrasto allo spreco. L'82% degli americani dichiara di tenere la dispensa, il frigorifero e il freezer ben organizzati. Altro 'rimedio': l'82% sottolinea di fare la lista della spesa.

Prezzi elevati/Meno spreco. In Giappone lo spreco di frutta e verdura è particolarmente basso soprattutto a causa del costo eccezionalmente elevato. In questo paese si coltivano soltanto frutta e verdura di alta qualità anche perché questi prodotti sono ancora considerati beni di lusso da regalare durante ricorrenze speciali.

Non si butta nulla (o quasi). La Francia ha mostrato uno dei miglioramenti più significativi nella riduzione dell'ammontare di spreco alimentare tra i Paesi oggetto di rilevazione (-32%) portando il suo spreco pro-capite sotto quello italiano (459,9 g contro 469,4 g nel 2023). Dal punto di vista delle iniziative private le rilevazioni mostrano particolare attenzione a consumare tutto il cibo cucinato, anche quando è troppo (87%) e a mangiare tutti gli avanzi (88%). Dal punto di vista delle iniziative pubbliche la Francia e la Spagna sono tra i Paesi che hanno messo in campo gli investimenti più importanti. Un esempio è la legge Garot del 2016 che ha vietato ai supermercati di distruggere il cibo invenduto, aumentando significativamente le donazioni alimentari con una conseguente riduzione dello spreco.(SEGUE)

RIFIUTI. OSSERVATORIO WASTE WATCHER: DA G7 CRESCENTE ATTENZIONE VERSO SPRECO CIBO

DIR0805 3 AMB 0 RR1 N/AMB / DIR /TXT

RIFIUTI. OSSERVATORIO WASTE WATCHER: DA G7 CRESCENTE ATTENZIONE VERSO SPRECO CIBO

(DIRE) Roma, 16 set. - In vista del prossimo G7 Agricoltura che si terrà a Siracusa dal 26 al 28 settembre, lo studio sviluppa un focus sui Paesi membri, soprattutto nell'ottica di comparare le buone pratiche e condividere esperienze reciproche per la prevenzione dello spreco alimentare. Dal rapporto emerge come "i Paesi del G7 hanno mostrato crescente attenzione verso lo spreco alimentare"

La soluzione 'fai da te'. Negli Stati Uniti la scarsa fiducia nella situazione economica del Paese ha indotto i consumatori a prestare maggiore attenzione ai costi connessi allo spreco alimentare e di conseguenza a mettere in campo azioni individuali di contrasto allo spreco. L'82% degli americani dichiara di tenere la dispensa, il frigorifero e il freezer ben organizzati. Altro 'rimedio': l'82% sottolinea di fare la lista della spesa.

Prezzi elevati/Meno spreco. In Giappone lo spreco di frutta e verdura è particolarmente basso soprattutto a causa del costo eccezionalmente elevato. In questo paese si coltivano soltanto frutta e verdura di alta qualità anche perché questi prodotti sono ancora considerati beni di lusso da regalare durante ricorrenze speciali.

Non si butta nulla (o quasi). La Francia ha mostrato uno dei miglioramenti più significativi nella riduzione dell'ammontare di spreco alimentare tra i Paesi oggetto di rilevazione (-32%) portando il suo spreco pro-capite sotto quello italiano (459,9 g contro 469,4 g nel 2023). Dal punto di vista delle iniziative private le rilevazioni mostrano particolare attenzione a consumare tutto il cibo cucinato, anche quando è troppo (87%) e a mangiare tutti gli avanzi (88%). Dal punto di vista delle iniziative pubbliche la Francia e la Spagna sono tra i Paesi che hanno messo in campo gli investimenti più importanti. Un esempio è la legge Garot del 2016 che ha vietato ai supermercati di distruggere il cibo invenduto, aumentando significativamente le donazioni alimentari con una conseguente riduzione dello spreco.(SEGUE)

RIFIUTI. OSSERVATORIO WASTE WATCHER: DA G7 CRESCENTE ATTENZIONE VERSO SPRECO CIBO -2-

DIR0803 3 AMB 0 RR1 N/POL / DIR /TXT

RIFIUTI. OSSERVATORIO WASTE WATCHER: DA G7 CRESCENTE ATTENZIONE VERSO SPRECO CIBO -2-

(DIRE) Roma, 16 set. - Coinvolgere tutti gli attori. Il Regno Unito è storicamente uno dei Paesi dove l'attenzione privata e pubblica verso il problema degli sprechi alimentari è maggiore. WRAP e altre organizzazioni hanno promosso azioni sia per stimolare le famiglie sia per coinvolgere le imprese; oltre il 45% delle famiglie inglesi fa ricorso alla lista della spesa come strategia di acquisto mostrando propensione alla pianificazione; gli accordi volontari che coinvolgono gli attori della filiera agro-alimentare vengono promossi dal 2005. Per il 2025 è stato lanciato il Courtauld Commitment 2025 con un focus crescente sull'educazione alimentare.

Parola d'ordine: organizzazione. Nel 2023 la Germania aveva il più alto livello di spreco alimentare dell'Eurozona (512,9 g/settimana) ma allo stesso tempo anche la riduzione più marcata (-43%). Un aspetto rilevante in questa riduzione è stata la tendenza all'organizzazione delle famiglie tedesche per dispensa e freezer (79%), sapere esattamente cosa c'è nella dispensa (83%) e valutare attentamente quanto cucinare (78%).

Incentivi (ed educazione). Il Canada, dal 2021, si sta impegnando nella prevenzione allo spreco alimentare, ad esempio con l'implementazione di una strategia nazionale su questo tema, con finanziamenti per innovazioni e incentivi fiscali che hanno aumentato le donazioni di cibo in eccedenza. Inoltre molte organizzazioni si sono attivate per lavorare con produttori e distributori per limitare gli eccessi produttivi e con i consumatori per promuovere iniziative di educazione alimentare finalizzate a stimolare una migliore pianificazione e migliorare la comprensione delle etichette fronte pacco.

Cucinare, cucinare, cucinare. In Italia, la preparazione dei pasti è altamente valorizzata: il 44% degli italiani dedica una "moderata" attenzione alla cucina e il 42% la considera una vera passione. L'impegno in cucina si traduce in comportamenti anti-spreco concreti: il 59% degli intervistati consuma cibo prossimo alla scadenza e il 55% ricorre al congelamento per

RIFIUTI. OSSERVATORIO WASTE WATCHER: DA G7 CRESCENTE ATTENZIONE VERSO SPRECO CIBO -2-

DIR0806 3 AMB 0 RR1 N/AMB / DIR /TXT

RIFIUTI. OSSERVATORIO WASTE WATCHER: DA G7 CRESCENTE ATTENZIONE VERSO SPRECO CIBO -2-

(DIRE) Roma, 16 set. - Coinvolgere tutti gli attori. Il Regno Unito è storicamente uno dei Paesi dove l'attenzione privata e pubblica verso il problema degli sprechi alimentari è maggiore. WRAP e altre organizzazioni hanno promosso azioni sia per stimolare le famiglie sia per coinvolgere le imprese; oltre il 45% delle famiglie inglesi fa ricorso alla lista della spesa come strategia di acquisto mostrando propensione alla pianificazione; gli accordi volontari che coinvolgono gli attori della filiera agro-alimentare vengono promossi dal 2005. Per il 2025 è stato lanciato il Courtauld Commitment 2025 con un focus crescente sull'educazione alimentare.

Parola d'ordine: organizzazione. Nel 2023 la Germania aveva il più alto livello di spreco alimentare dell'Eurozona (512,9 g/settimana) ma allo stesso tempo anche la riduzione più marcata (-43%). Un aspetto rilevante in questa riduzione è stata la tendenza all'organizzazione delle famiglie tedesche per dispensa e freezer (79%), sapere esattamente cosa c'è nella dispensa (83%) e valutare attentamente quanto cucinare (78%).

Incentivi (ed educazione). Il Canada, dal 2021, si sta impegnando nella prevenzione allo spreco alimentare, ad esempio con l'implementazione di una strategia nazionale su questo tema, con finanziamenti per innovazioni e incentivi fiscali che hanno aumentato le donazioni di cibo in eccedenza. Inoltre molte organizzazioni si sono attivate per lavorare con produttori e distributori per limitare gli eccessi produttivi e con i consumatori per promuovere iniziative di educazione alimentare finalizzate a stimolare una migliore pianificazione e migliorare la comprensione delle etichette fronte pacco.

Cucinare, cucinare, cucinare. In Italia, la preparazione dei pasti è altamente valorizzata: il 44% degli italiani dedica una "moderata" attenzione alla cucina e il 42% la considera una vera passione. L'impegno in cucina si traduce in comportamenti anti-spreco concreti: il 59% degli intervistati consuma cibo prossimo alla scadenza e il 55% ricorre al congelamento per

DIRE, 16/09/2024

RIFIUTI. OSSERVATORIO WASTE WATCHER: DA G7 CRESCENTE ATTENZIONE VERSO SPRECO CIBO -3-

DIR0804 3 AMB 0 RR1 N/POL / DIR /TXT

RIFIUTI. OSSERVATORIO WASTE WATCHER: DA G7 CRESCENTE ATTENZIONE VERSO
SPRECO CIBO -3-

(DIRE) Roma, 16 set. - "In anni di inflazione alimentare e contrazione dei consumi", commenta Matteo Vittuari, Università di Bologna, Coordinatore del Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024, "i Paesi del G7 hanno mostrato crescente attenzione verso lo spreco alimentare anche dalla parte delle politiche pubbliche declinate soprattutto nella forma di campagne informative. Le rilevazioni dell'Osservatorio Waste Watcher International ci suggeriscono che tra le principali iniziative messe in campo a livello individuale quelle più diffuse sono relative ad aspetti motivazionali, grazie a un aumento della consapevolezza, e organizzative come la maggior attenzione alla pianificazione degli acquisti, alla gestione dei prodotti freschi e al consumo del cibo prossimo alla data di scadenza. Anche chi ha tradizionalmente messo in atto campagne informative molto strutturate come il Regno Unito continua a investire nella diffusione di pratiche base come la preparazione della lista della spesa".

(Ran/Dire)

11:30 16-09-24

NNNN

AMB, 16/09/2024

RIFIUTI. OSSERVATORIO WASTE WATCHER: DA G7 CRESCENTE ATTENZIONE VERSO SPRECO CIBO -3-

DIR0807 3 AMB 0 RR1 N/AMB / DIR /TXT

RIFIUTI. OSSERVATORIO WASTE WATCHER: DA G7 CRESCENTE ATTENZIONE VERSO
SPRECO CIBO -3-

(DIRE) Roma, 16 set. - "In anni di inflazione alimentare e contrazione dei consumi", commenta Matteo Vittuari, Università di Bologna, Coordinatore del Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024, "i Paesi del G7 hanno mostrato crescente attenzione verso lo spreco alimentare anche dalla parte delle politiche pubbliche declinate soprattutto nella forma di campagne informative. Le rilevazioni dell'Osservatorio Waste Watcher International ci suggeriscono che tra le principali iniziative messe in campo a livello individuale quelle più diffuse sono relative ad aspetti motivazionali, grazie a un aumento della consapevolezza, e organizzative come la maggior attenzione alla pianificazione degli acquisti, alla gestione dei prodotti freschi e al consumo del cibo prossimo alla data di scadenza. Anche chi ha tradizionalmente messo in atto campagne informative molto strutturate come il Regno Unito continua a investire nella diffusione di pratiche base come la preparazione della lista della spesa".

(Ran/Dire)

11:30 16-09-24

NNNN

Lollobrigida, avanti nella lotta allo spreco alimentare

Lollobrigida, avanti nella lotta allo spreco alimentare
Report Internazionale Waste Watcher utile per fare passi avanti

(ANSA) - ROMA, 16 SET - "Il Cross Country Report, realizzato dall'Osservatorio internazionale sul cibo e la sostenibilità che quest'anno si concentra proprio sui Paesi del G7, costituisce uno strumento estremamente utile di conoscenza e di approfondimento; offre una panoramica dei punti di forza delle singole Nazioni, così come degli aspetti sui quali è possibile ottenere ulteriori passi in avanti nella lotta allo spreco". E' il messaggio inviato dal ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida alla presentazione del Rapporto, "Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione", organizzato in occasione della 5a Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite alimentari. "Proprio in queste ore sono di ritorno dal Brasile, dove ho partecipato all'incontro dei Ministri Agricoli del G20 e non mi è possibile essere fisicamente tra voi", scrive il ministro, che desidera far pervenire i partecipanti "un mio messaggio di saluto, a testimonianza del mio personale interesse per l'argomento".

"Gli accordi tra i diversi soggetti della filiera, un più facile accesso a mercati e negozi di vicinato, indicazioni più chiare in etichetta - precisa Lollobrigida - sono alcuni dei fattori che possono contribuire a rendere più efficiente la gestione degli alimenti. Dal rapporto emerge l'importanza delle iniziative di sensibilizzazione ed educazione alimentare rivolte soprattutto ai giovani. Intendiamo proseguire sulla strada intrapresa, che passa dalla valorizzazione dei nostri punti di forza, a partire dalla qualità e tipicità dei nostri prodotti e dalle conoscenze e tradizioni accumulate nel corso dei secoli. Lo faremo già a partire nei prossimi giorni a Ortigia - conclude - dove giovani, innovazione e sicurezza alimentare sono alcune delle parole chiave che ci accompagneranno, fiducioso che non mancherà il necessario richiamo a un rinnovato impegno sul fronte della riduzione allo spreco alimentare". (ANSA).

2024-09-16T11:36:00+02:00

Y49-MAR

02, 16/09/2024

Lollobrigida, avanti nella lotta allo spreco alimentare

Lollobrigida, avanti nella lotta allo spreco alimentare
Report Internazionale Waste Watcher utile per fare passi avanti

(ANSA) - ROMA, 16 SET - "Il Cross Country Report, realizzato dall'Osservatorio internazionale sul cibo e la sostenibilità che quest'anno si concentra proprio sui Paesi del G7, costituisce uno strumento estremamente utile di conoscenza e di approfondimento; offre una panoramica dei punti di forza delle singole Nazioni, così come degli aspetti sui quali è possibile ottenere ulteriori passi in avanti nella lotta allo spreco". E' il messaggio inviato dal ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida alla presentazione del Rapporto, "Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione", organizzato in occasione della 5a Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite alimentari. "Proprio in queste ore sono di ritorno dal Brasile, dove ho partecipato all'incontro dei Ministri Agricoli del G20 e non mi è possibile essere fisicamente tra voi", scrive il ministro, che desidera far pervenire i partecipanti "un mio messaggio di saluto, a testimonianza del mio personale interesse per l'argomento".

"Gli accordi tra i diversi soggetti della filiera, un più facile accesso a mercati e negozi di vicinato, indicazioni più chiare in etichetta - precisa Lollobrigida - sono alcuni dei fattori che possono contribuire a rendere più efficiente la gestione degli alimenti. Dal rapporto emerge l'importanza delle iniziative di sensibilizzazione ed educazione alimentare rivolte soprattutto ai giovani. Intendiamo proseguire sulla strada intrapresa, che passa dalla valorizzazione dei nostri punti di forza, a partire dalla qualità e tipicità dei nostri prodotti e dalle conoscenze e tradizioni accumulate nel corso dei secoli. Lo faremo già a partire nei prossimi giorni a Ortigia - conclude - dove giovani, innovazione e sicurezza alimentare sono alcune delle parole chiave che ci accompagneranno, fiducioso che non mancherà il necessario richiamo a un rinnovato impegno sul fronte della riduzione allo spreco alimentare". (ANSA).

2024-09-16T11:36:00+02:00

Y49-MAR

RIFIUTI. LOLLOBRIGIDA: OFFERTE PROMOZIONALI SU CIBO SPESSO INDUCONO SPRECO

DRS0020 3 LAV 0 DRS / WLF

RIFIUTI. LOLLOBRIGIDA: OFFERTE PROMOZIONALI SU CIBO SPESSO INDUCONO SPRECO
GOVERNO IMPEGNATO A VALORIZZARE FILIERA DI PRODOTTI DI QUALITÀ

(DIRE) Roma, 16 set. - "E' interessante costatare come le offerte promozionali siano spesso collegate a un maggiore spreco alimentare, inducendo le persone ad acquistare più del necessario. Al contrario gli accordi tra i diversi soggetti della filiera, un più facile accesso a mercati e negozi di vicinato, indicazioni più chiare in etichetta sono alcuni dei fattori che possono contribuire in modo efficace a rendere più efficiente la gestione degli alimenti. Dal rapporto emerge, ancora una volta, l'importanza delle iniziative di sensibilizzazione e di educazione alimentare rivolte soprattutto ai giovani. È essenziale, infatti, avvicinare le nuove generazioni al consumo di prodotti freschi, di stagione e a filiera corta". Questo il messaggio inviato da Francesco Lollobrigida, ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle Foreste alla presentazione del Rapporto Waste Watcher 2024 sullo spreco alimentare.

"Quello al centro del dibattito odierno è un tema di costante attualità e l'appuntamento annuale di Waste Watcher International rappresenta una preziosa occasione per riflettere su quanto si sta facendo a livello internazionale per migliorare l'efficienza lungo l'intera filiera agroalimentare e ridurre le perdite alimentari e gli sprechi dal campo alla tavola dei cittadini", dice Lollobrigida.

"Siamo alla vigilia di un appuntamento di strategica importanza per il futuro del settore agroalimentare. Dal 26 al 28 settembre, infatti, si terrà in Sicilia, a Siracusa, nell'isola di Ortigia, l'incontro dei Ministri Agricoli del G7. Un evento che sarà preceduto e accompagnato da una grande Expo dedicata all'Agricoltura e alla Pesca. Essa costituirà una grande vetrina delle nostre eccellenze agroalimentari e tecnologiche, corredata da un folto programma di convegni e seminari", ricorda il ministro, "affronteremo questioni cruciali non solo per gli operatori del settore agricolo, ma per l'intera collettività, come il diritto per tutti di accedere a cibo di qualità, le

RIFIUTI. LOLLOBRIGIDA: OFFERTE PROMOZIONALI SU CIBO SPESSO INDUCONO SPRECO

DIR0851 3 AMB 0 RR1 N/AMB / DIR /TXT

RIFIUTI. LOLLOBRIGIDA: OFFERTE PROMOZIONALI SU CIBO SPESSO INDUCONO SPRECO
GOVERNO IMPEGNATO A VALORIZZARE FILIERA DI PRODOTTI DI QUALITÀ

(DIRE) Roma, 16 set. - "E' interessante costatare come le offerte promozionali siano spesso collegate a un maggiore spreco alimentare, inducendo le persone ad acquistare più del necessario. Al contrario gli accordi tra i diversi soggetti della filiera, un più facile accesso a mercati e negozi di vicinato, indicazioni più chiare in etichetta sono alcuni dei fattori che possono contribuire in modo efficace a rendere più efficiente la gestione degli alimenti. Dal rapporto emerge, ancora una volta, l'importanza delle iniziative di sensibilizzazione e di educazione alimentare rivolte soprattutto ai giovani. È essenziale, infatti, avvicinare le nuove generazioni al consumo di prodotti freschi, di stagione e a filiera corta". Questo il messaggio inviato da Francesco Lollobrigida, ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle Foreste alla presentazione del Rapporto Waste Watcher 2024 sullo spreco alimentare.

"Quello al centro del dibattito odierno è un tema di costante attualità e l'appuntamento annuale di Waste Watcher International rappresenta una preziosa occasione per riflettere su quanto si sta facendo a livello internazionale per migliorare l'efficienza lungo l'intera filiera agroalimentare e ridurre le perdite alimentari e gli sprechi dal campo alla tavola dei cittadini", dice Lollobrigida.

"Siamo alla vigilia di un appuntamento di strategica importanza per il futuro del settore agroalimentare. Dal 26 al 28 settembre, infatti, si terrà in Sicilia, a Siracusa, nell'isola di Ortigia, l'incontro dei Ministri Agricoli del G7. Un evento che sarà preceduto e accompagnato da una grande Expo dedicata all'Agricoltura e alla Pesca. Essa costituirà una grande vetrina delle nostre eccellenze agroalimentari e tecnologiche, corredata da un folto programma di convegni e seminari", ricorda il ministro, "affronteremo questioni cruciali non solo per gli operatori del settore agricolo, ma per l'intera collettività, come il diritto per tutti di accedere a cibo di qualità, le

modalità di adattamento ai cambiamenti climatici, i percorsi possibili per garantire sostenibilità ambientale, economica e sociale dei modelli agricoli e alimentari".(SEGUE)

(Com/Ran/Dire)

11:43 16-09-24

NNNN

RIFIUTI. LOLLOBRIGIDA: OFFERTE PROMOZIONALI SU CIBO SPESSO INDUCONO SPRECO

DIR0849 3 AMB 0 RR1 N/POL / DIR /TXT

RIFIUTI. LOLLOBRIGIDA: OFFERTE PROMOZIONALI SU CIBO SPESSO INDUCONO SPRECO
GOVERNO IMPEGNATO A VALORIZZARE FILIERA DI PRODOTTI DI QUALITÀ

(DIRE) Roma, 16 set. - "E' interessante costatare come le offerte promozionali siano spesso collegate a un maggiore spreco alimentare, inducendo le persone ad acquistare più del necessario. Al contrario gli accordi tra i diversi soggetti della filiera, un più facile accesso a mercati e negozi di vicinato, indicazioni più chiare in etichetta sono alcuni dei fattori che possono contribuire in modo efficace a rendere più efficiente la gestione degli alimenti. Dal rapporto emerge, ancora una volta, l'importanza delle iniziative di sensibilizzazione e di educazione alimentare rivolte soprattutto ai giovani. È essenziale, infatti, avvicinare le nuove generazioni al consumo di prodotti freschi, di stagione e a filiera corta". Questo il messaggio inviato da Francesco Lollobrigida, ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle Foreste alla presentazione del Rapporto Waste Watcher 2024 sullo spreco alimentare.

"Quello al centro del dibattito odierno è un tema di costante attualità e l'appuntamento annuale di Waste Watcher International rappresenta una preziosa occasione per riflettere su quanto si sta facendo a livello internazionale per migliorare l'efficienza lungo l'intera filiera agroalimentare e ridurre le perdite alimentari e gli sprechi dal campo alla tavola dei cittadini", dice Lollobrigida.

"Siamo alla vigilia di un appuntamento di strategica importanza per il futuro del settore agroalimentare. Dal 26 al 28 settembre, infatti, si terrà in Sicilia, a Siracusa, nell'isola di Ortigia, l'incontro dei Ministri Agricoli del G7. Un evento che sarà preceduto e accompagnato da una grande Expo dedicata all'Agricoltura e alla Pesca. Essa costituirà una grande vetrina delle nostre eccellenze agroalimentari e tecnologiche, corredata da un folto programma di convegni e seminari", ricorda il ministro, "affronteremo questioni cruciali non solo per gli operatori del settore agricolo, ma per l'intera collettività, come il diritto per tutti di accedere a cibo di qualità, le

modalità di adattamento ai cambiamenti climatici, i percorsi possibili per garantire sostenibilità ambientale, economica e sociale dei modelli agricoli e alimentari".(SEGUE)

(Com/Ran/Dire)

11:43 16-09-24

NNNN

RIFIUTI. LOLLOBRIGIDA: OFFERTE PROMOZIONALI SU CIBO SPESSO INDUCONO SPRECO -2-

DRS0021 3 LAV 0 DRS / WLF

RIFIUTI. LOLLOBRIGIDA: OFFERTE PROMOZIONALI SU CIBO SPESSO INDUCONO SPRECO -2-

(DIRE) Roma, 16 set. - "In questo contesto, il Cross Country Report, realizzato dall'Osservatorio internazionale sul cibo e la sostenibilità e che quest'anno si concentra proprio sui Paesi del G7, costituisce uno strumento estremamente utile di conoscenza e di approfondimento. Il Report offre una panoramica efficace dei punti di forza delle singole Nazioni, così come degli aspetti sui quali è possibile ottenere ulteriori passi in avanti nella lotta allo spreco", prosegue Francesco Lollobrigida, ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle Foreste.

Il MASAF "è impegnato direttamente in alcune iniziative assai significative, come il Programma latte, frutta e verdure nelle scuole, a cui vengono destinati annualmente 22 milioni di euro di fondi europei. Proprio al fine di ridurre lo spreco e le inefficienze, ho voluto introdurre, da quest'anno, nuove modalità attuative nella fornitura dei prodotti e nella realizzazione delle attività educative di accompagnamento che prevedono il coinvolgimento diretto dei produttori e delle organizzazioni di produttori", segnala il ministro.

"Vorrei anche ricordare l'impegno del Governo Meloni per sostenere la distribuzione di derrate alimentari agli indigenti attraverso gli enti caritatevoli. Un impegno testimoniato dal rifinanziamento, con 56 milioni di euro, del Fondo Indigenti, al quale saranno indirizzati anche i proventi derivanti dalle concessioni dei terreni confiscati alla criminalità organizzata. Puntiamo, inoltre, a ridurre gli sprechi alimentari anche attraverso un ammodernamento complessivo della filiera e della logistica agroalimentare", conclude Lollobrigida, "un processo che stiamo realizzando, tra l'altro, attraverso gli interventi agricoli del PNRR, che abbiamo recentemente potenziato con ulteriori 2,85 miliardi di euro, destinati in larga parte alla misura dei contratti di filiera. Non intendo ulteriormente dilungarmi su quanto già fatto, ma desidero confermare che intendiamo proseguire con convinzione sulla strada intrapresa, che passa innanzitutto dalla valorizzazione dei nostri punti di

forza, a partire dalla qualità e tipicità dei nostri prodotti e dalle conoscenze e tradizioni accumulate nel corso dei secoli. Lo faremo già a partire nei prossimi giorni a Ortigia, dove giovani, innovazione e sicurezza alimentare sono alcune delle parole chiave che ci accompagneranno e sono fiducioso che non mancherà il necessario richiamo a un rinnovato impegno sul fronte della riduzione allo spreco alimentare".

(Com/Ran/Dire)

11:43 16-09-24

NNNN

RIFIUTI. LOLLOBRIGIDA: OFFERTE PROMOZIONALI SU CIBO SPESSO INDUCONO SPRECO -2-

DIR0852 3 AMB 0 RR1 N/AMB / DIR /TXT

RIFIUTI. LOLLOBRIGIDA: OFFERTE PROMOZIONALI SU CIBO SPESSO INDUCONO SPRECO -2-

(DIRE) Roma, 16 set. - "In questo contesto, il Cross Country Report, realizzato dall'Osservatorio internazionale sul cibo e la sostenibilità e che quest'anno si concentra proprio sui Paesi del G7, costituisce uno strumento estremamente utile di conoscenza e di approfondimento. Il Report offre una panoramica efficace dei punti di forza delle singole Nazioni, così come degli aspetti sui quali è possibile ottenere ulteriori passi in avanti nella lotta allo spreco", prosegue Francesco Lollobrigida, ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle Foreste.

Il MASAF "è impegnato direttamente in alcune iniziative assai significative, come il Programma latte, frutta e verdure nelle scuole, a cui vengono destinati annualmente 22 milioni di euro di fondi europei. Proprio al fine di ridurre lo spreco e le inefficienze, ho voluto introdurre, da quest'anno, nuove modalità attuative nella fornitura dei prodotti e nella realizzazione delle attività educative di accompagnamento che prevedono il coinvolgimento diretto dei produttori e delle organizzazioni di produttori", segnala il ministro.

"Vorrei anche ricordare l'impegno del Governo Meloni per sostenere la distribuzione di derrate alimentari agli indigenti attraverso gli enti caritatevoli. Un impegno testimoniato dal rifinanziamento, con 56 milioni di euro, del Fondo Indigenti, al quale saranno indirizzati anche i proventi derivanti dalle concessioni dei terreni confiscati alla criminalità organizzata. Puntiamo, inoltre, a ridurre gli sprechi alimentari anche attraverso un ammodernamento complessivo della filiera e della logistica agroalimentare", conclude Lollobrigida, "un processo che stiamo realizzando, tra l'altro, attraverso gli interventi agricoli del PNRR, che abbiamo recentemente potenziato con ulteriori 2,85 miliardi di euro, destinati in larga parte alla misura dei contratti di filiera. Non intendo ulteriormente dilungarmi su quanto già fatto, ma desidero confermare che intendiamo proseguire con convinzione sulla strada intrapresa, che passa innanzitutto dalla valorizzazione dei nostri punti di

forza, a partire dalla qualità e tipicità dei nostri prodotti e dalle conoscenze e tradizioni accumulate nel corso dei secoli. Lo faremo già a partire nei prossimi giorni a Ortigia, dove giovani, innovazione e sicurezza alimentare sono alcune delle parole chiave che ci accompagneranno e sono fiducioso che non mancherà il necessario richiamo a un rinnovato impegno sul fronte della riduzione allo spreco alimentare".

(Com/Ran/Dire)

11:43 16-09-24

NNNN

RIFIUTI. LOLLOBRIGIDA: OFFERTE PROMOZIONALI SU CIBO SPESSO INDUCONO SPRECO -2-

DIR0850 3 AMB 0 RR1 N/POL / DIR /TXT

RIFIUTI. LOLLOBRIGIDA: OFFERTE PROMOZIONALI SU CIBO SPESSO INDUCONO SPRECO -2-

(DIRE) Roma, 16 set. - "In questo contesto, il Cross Country Report, realizzato dall'Osservatorio internazionale sul cibo e la sostenibilità e che quest'anno si concentra proprio sui Paesi del G7, costituisce uno strumento estremamente utile di conoscenza e di approfondimento. Il Report offre una panoramica efficace dei punti di forza delle singole Nazioni, così come degli aspetti sui quali è possibile ottenere ulteriori passi in avanti nella lotta allo spreco", prosegue Francesco Lollobrigida, ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle Foreste.

Il MASAF "è impegnato direttamente in alcune iniziative assai significative, come il Programma latte, frutta e verdure nelle scuole, a cui vengono destinati annualmente 22 milioni di euro di fondi europei. Proprio al fine di ridurre lo spreco e le inefficienze, ho voluto introdurre, da quest'anno, nuove modalità attuative nella fornitura dei prodotti e nella realizzazione delle attività educative di accompagnamento che prevedono il coinvolgimento diretto dei produttori e delle organizzazioni di produttori", segnala il ministro.

"Vorrei anche ricordare l'impegno del Governo Meloni per sostenere la distribuzione di derrate alimentari agli indigenti attraverso gli enti caritatevoli. Un impegno testimoniato dal rifinanziamento, con 56 milioni di euro, del Fondo Indigenti, al quale saranno indirizzati anche i proventi derivanti dalle concessioni dei terreni confiscati alla criminalità organizzata. Puntiamo, inoltre, a ridurre gli sprechi alimentari anche attraverso un ammodernamento complessivo della filiera e della logistica agroalimentare", conclude Lollobrigida, "un processo che stiamo realizzando, tra l'altro, attraverso gli interventi agricoli del PNRR, che abbiamo recentemente potenziato con ulteriori 2,85 miliardi di euro, destinati in larga parte alla misura dei contratti di filiera. Non intendo ulteriormente dilungarmi su quanto già fatto, ma desidero confermare che intendiamo proseguire con convinzione sulla strada intrapresa, che passa innanzitutto dalla valorizzazione dei nostri punti di

forza, a partire dalla qualità e tipicità dei nostri prodotti e dalle conoscenze e tradizioni accumulate nel corso dei secoli. Lo faremo già a partire nei prossimi giorni a Ortigia, dove giovani, innovazione e sicurezza alimentare sono alcune delle parole chiave che ci accompagneranno e sono fiducioso che non mancherà il necessario richiamo a un rinnovato impegno sul fronte della riduzione allo spreco alimentare".

(Com/Ran/Dire)

11:43 16-09-24

NNNN

RIFIUTI. LOLLOBRIGIDA: OFFERTE PROMOZIONALI SU CIBO SPESSO INDUCONO SPRECO

DIR0867 3 AMB 0 RR1 R/INT /TXT

RIFIUTI. LOLLOBRIGIDA: OFFERTE PROMOZIONALI SU CIBO SPESSO INDUCONO SPRECO
GOVERNO IMPEGNATO A VALORIZZARE FILIERA DI PRODOTTI DI QUALITÀ

(DIRE) Roma, 16 set. - "E' interessante costatare come le offerte promozionali siano spesso collegate a un maggiore spreco alimentare, inducendo le persone ad acquistare più del necessario. Al contrario gli accordi tra i diversi soggetti della filiera, un più facile accesso a mercati e negozi di vicinato, indicazioni più chiare in etichetta sono alcuni dei fattori che possono contribuire in modo efficace a rendere più efficiente la gestione degli alimenti. Dal rapporto emerge, ancora una volta, l'importanza delle iniziative di sensibilizzazione e di educazione alimentare rivolte soprattutto ai giovani. È essenziale, infatti, avvicinare le nuove generazioni al consumo di prodotti freschi, di stagione e a filiera corta". Questo il messaggio inviato da Francesco Lollobrigida, ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle Foreste alla presentazione del Rapporto Waste Watcher 2024 sullo spreco alimentare.

"Quello al centro del dibattito odierno è un tema di costante attualità e l'appuntamento annuale di Waste Watcher International rappresenta una preziosa occasione per riflettere su quanto si sta facendo a livello internazionale per migliorare l'efficienza lungo l'intera filiera agroalimentare e ridurre le perdite alimentari e gli sprechi dal campo alla tavola dei cittadini", dice Lollobrigida.

"Siamo alla vigilia di un appuntamento di strategica importanza per il futuro del settore agroalimentare. Dal 26 al 28 settembre, infatti, si terrà in Sicilia, a Siracusa, nell'isola di Ortigia, l'incontro dei Ministri Agricoli del G7. Un evento che sarà preceduto e accompagnato da una grande Expo dedicata all'Agricoltura e alla Pesca. Essa costituirà una grande vetrina delle nostre eccellenze agroalimentari e tecnologiche, corredata da un folto programma di convegni e seminari", ricorda il ministro, "affronteremo questioni cruciali non solo per gli operatori del settore agricolo, ma per l'intera collettività, come il diritto per tutti di accedere a cibo di qualità, le

modalità di adattamento ai cambiamenti climatici, i percorsi possibili per garantire sostenibilità ambientale, economica e sociale dei modelli agricoli e alimentari".(SEGUE)

(Com/Ran/Dire)

11:43 16-09-24

NNNN

RIFIUTI. LOLLOBRIGIDA: OFFERTE PROMOZIONALI SU CIBO SPESSO INDUCONO SPRECO -2-

DIR0868 3 AMB 0 RR1 R/INT /TXT

RIFIUTI. LOLLOBRIGIDA: OFFERTE PROMOZIONALI SU CIBO SPESSO INDUCONO SPRECO -2-

(DIRE) Roma, 16 set. - "In questo contesto, il Cross Country Report, realizzato dall'Osservatorio internazionale sul cibo e la sostenibilità e che quest'anno si concentra proprio sui Paesi del G7, costituisce uno strumento estremamente utile di conoscenza e di approfondimento. Il Report offre una panoramica efficace dei punti di forza delle singole Nazioni, così come degli aspetti sui quali è possibile ottenere ulteriori passi in avanti nella lotta allo spreco", prosegue Francesco Lollobrigida, ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle Foreste.

Il MASAF "è impegnato direttamente in alcune iniziative assai significative, come il Programma latte, frutta e verdure nelle scuole, a cui vengono destinati annualmente 22 milioni di euro di fondi europei. Proprio al fine di ridurre lo spreco e le inefficienze, ho voluto introdurre, da quest'anno, nuove modalità attuative nella fornitura dei prodotti e nella realizzazione delle attività educative di accompagnamento che prevedono il coinvolgimento diretto dei produttori e delle organizzazioni di produttori", segnala il ministro.

"Vorrei anche ricordare l'impegno del Governo Meloni per sostenere la distribuzione di derrate alimentari agli indigenti attraverso gli enti caritatevoli. Un impegno testimoniato dal rifinanziamento, con 56 milioni di euro, del Fondo Indigenti, al quale saranno indirizzati anche i proventi derivanti dalle concessioni dei terreni confiscati alla criminalità organizzata. Puntiamo, inoltre, a ridurre gli sprechi alimentari anche attraverso un ammodernamento complessivo della filiera e della logistica agroalimentare", conclude Lollobrigida, "un processo che stiamo realizzando, tra l'altro, attraverso gli interventi agricoli del PNRR, che abbiamo recentemente potenziato con ulteriori 2,85 miliardi di euro, destinati in larga parte alla misura dei contratti di filiera. Non intendo ulteriormente dilungarmi su quanto già fatto, ma desidero confermare che intendiamo proseguire con convinzione sulla strada intrapresa, che passa innanzitutto dalla valorizzazione dei nostri punti di

forza, a partire dalla qualità e tipicità dei nostri prodotti e dalle conoscenze e tradizioni accumulate nel corso dei secoli. Lo faremo già a partire nei prossimi giorni a Ortigia, dove giovani, innovazione e sicurezza alimentare sono alcune delle parole chiave che ci accompagneranno e sono fiducioso che non mancherà il necessario richiamo a un rinnovato impegno sul fronte della riduzione allo spreco alimentare".

(Com/Ran/Dire)

11:43 16-09-24

NNNN

SPRECO CIBO, LOLLOBRIGIDA: CAUSATO ANCHE DA OFFERTE PROMOZIONALI, PROMUOVERE ACCORDI (1)

9CO1567042 4 POL ITA R01

SPRECO CIBO, LOLLOBRIGIDA: CAUSATO ANCHE DA OFFERTE PROMOZIONALI, PROMUOVERE ACCORDI (1)

(9Colonne) Roma, 16 set - "Quello al centro del dibattito odierno è un tema di costante attualità e l'appuntamento annuale di Waste Watcher International rappresenta una preziosa occasione per riflettere su quanto si sta facendo a livello internazionale per migliorare l'efficienza lungo l'intera filiera agroalimentare e ridurre le perdite alimentari e gli sprechi dal campo alla tavola dei cittadini. come sapete, siamo alla vigilia di un appuntamento di strategica importanza per il futuro del settore agroalimentare. Dal 26 al 28 settembre, infatti, si terrà in Sicilia, a Siracusa, nell'isola di Ortigia, l'incontro dei Ministri Agricoli del G7. Un evento che sarà preceduto e accompagnato da una grande Expo dedicata all'Agricoltura e alla Pesca. Essa costituirà una grande vetrina delle nostre eccellenze agroalimentari e tecnologiche, corredata da un folto programma di convegni e seminari. Affronteremo questioni cruciali non solo per gli operatori del settore agricolo, ma per l'intera collettività, come il diritto per tutti di accedere a cibo di qualità, le modalità di adattamento ai cambiamenti climatici, i percorsi possibili per garantire sostenibilità ambientale, economica e sociale dei modelli agricoli e alimentari". Così Francesco Lollobrigida, ministro dell'Agricoltura, della sicurezza Alimentare e delle foreste nel suo messaggio per la presentazione del Rapporto Waste Watcher 2024 sullo spreco alimentare. "In questo contesto, il Cross Country Report, realizzato dall'Osservatorio internazionale sul cibo e la sostenibilità e che quest'anno si concentra proprio sui Paesi del G7, costituisce uno strumento estremamente utile di conoscenza e di approfondimento. Il Report offre una panoramica efficace dei punti di forza delle singole Nazioni, così come degli aspetti sui quali è possibile ottenere ulteriori passi in avanti nella lotta allo spreco" prosegue. "Tra gli spunti di riflessione, ad esempio, è interessante constatare come le offerte promozionali siano spesso collegate a un maggiore spreco alimentare, inducendo le persone ad acquistare più del necessario. Al contrario gli accordi tra i diversi soggetti della filiera, un più facile accesso a mercati e negozi di vicinato, indicazioni più chiare in etichetta sono alcuni dei fattori che possono contribuire in modo efficace a rendere più efficiente la gestione degli alimenti. Dal rapporto emerge, ancora una volta, l'importanza delle iniziative di sensibilizzazione e di educazione alimentare rivolte soprattutto ai giovani. È essenziale, infatti, avvicinare le nuove generazioni al consumo di prodotti freschi, di stagione e a filiera corta. Il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e della Pesca è impegnato direttamente in alcune iniziative assai significative, come il Programma latte, frutta e verdure nelle scuole, a cui vengono destinati annualmente 22 milioni di euro di fondi europei. Proprio al fine di ridurre lo spreco e le inefficienze, ho voluto introdurre, da quest'anno, nuove modalità attuative nella fornitura dei prodotti e nella realizzazione delle attività educative di accompagnamento che prevedono il coinvolgimento diretto dei produttori e delle organizzazioni di produttori. Vorrei anche ricordare l'impegno del Governo Meloni per sostenere la distribuzione di derrate alimentari agli indigenti attraverso gli enti

caritatevoli. Un impegno testimoniato dal rifinanziamento, con 56 milioni di euro, del Fondo Indigenti, al quale saranno indirizzati anche i proventi derivanti dalle concessioni dei terreni confiscati alla criminalità organizzata. Puntiamo, inoltre, a ridurre gli sprechi alimentari anche attraverso un ammodernamento complessivo della filiera e della logistica agroalimentare. Un processo che stiamo realizzando, tra l'altro, attraverso gli interventi agricoli del PNRR, che abbiamo recentemente potenziato con ulteriori 2,85 miliardi di euro, destinati in larga parte alla misura dei contratti di filiera". (redm - segue)

161145 SET 24

SPRECO CIBO, LOLLOBRIGIDA: CAUSATO ANCHE DA OFFERTE PROMOZIONALI, PROMUOVERE ACCORDI (2)

9CO1567043 4 POL ITA R01

SPRECO CIBO, LOLLOBRIGIDA: CAUSATO ANCHE DA OFFERTE PROMOZIONALI, PROMUOVERE ACCORDI (2)

(9Colonne) Roma, 16 set - "Desidero confermare che intendiamo proseguire con convinzione sulla strada intrapresa, che passa innanzitutto dalla valorizzazione dei nostri punti di forza, a partire dalla qualità e tipicità dei nostri prodotti e dalle conoscenze e tradizioni accumulate nel corso dei secoli. Lo faremo già a partire nei prossimi giorni a Ortigia, dove giovani, innovazione e sicurezza alimentare sono alcune delle parole chiave che ci accompagneranno e sono fiducioso che non mancherà il necessario richiamo a un rinnovato impegno sul fronte della riduzione allo spreco alimentare" ha concluso Lollobrigida. (redm)

161146 SET 24

Cibo: Lollobrigida, offerte promozionali inducono a spreco =

AGI0235 3 ECO 0 R01 /

Cibo: Lollobrigida, offerte promozionali inducono a spreco =
(AGI) - Roma, 16 set. - Al G7 dell'Agricoltura e della Pesca
"affronteremo questioni cruciali non solo per gli operatori del
settore agricolo, ma per l'intera collettività". In questo
contesto, "il Cross Country Report, realizzato dall'Osservatorio
internazionale sul cibo e la sostenibilità e che quest'anno si
concentra proprio sui Paesi del G7, costituisce uno strumento
estremamente utile di conoscenza e di approfondimento". Lo
afferma il ministro dell'Agricoltura, della sovranità
alimentare e delle foreste Francesco Lollobrigida nel messaggio
inviato alla presentazione del Rapporto Waste Watcher 2024 sullo
spreco alimentare.

"Tra gli spunti di riflessione", sottolinea il ministro, "è
interessante constatare come le offerte promozionali siano spesso
collegate a un maggiore spreco alimentare, inducendo le persone
ad acquistare più del necessario. Al contrario gli accordi tra
i diversi soggetti della filiera, un più facile accesso a
mercati e negozi di vicinato, indicazioni più chiare in
etichetta sono alcuni dei fattori che possono contribuire in
modo efficace a rendere più efficiente la gestione degli
alimenti".

"Dal rapporto emerge, ancora una volta, l'importanza delle
iniziative di sensibilizzazione e di educazione alimentare
rivolte soprattutto ai giovani", aggiunge Lollobrigida. "È
essenziale, infatti, avvicinare le nuove generazioni al consumo
di prodotti freschi, di stagione e a filiera corta".

(AGI)Red/Niv

161147 SET 24

NNNN

G7, Lollobrigida: a Ortigia questioni cruciali per collettività

G7, Lollobrigida: a Ortigia questioni cruciali per collettività Messaggio per rapporto Waste Watcher 2024 su spreco alimentare.

Roma, 16 set. (askanews) - Al G7 di Ortigia "affronteremo questioni cruciali non solo per gli operatori del settore agricolo, ma per l'intera collettività, come il diritto per tutti di accedere a cibo di qualità, le modalità di adattamento ai cambiamenti climatici, i percorsi possibili per garantire sostenibilità ambientale, economica e sociale dei modelli agricoli e alimentari". Lo ha detto il ministro dell'Agricoltura, della sicurezza Alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un messaggio inviato in occasione della presentazione del Rapporto Waste Watcher 2024 sullo spreco alimentare.

"L'appuntamento annuale di Waste Watcher International rappresenta una preziosa occasione per riflettere su quanto si sta facendo a livello internazionale per migliorare l'efficienza lungo l'intera filiera agroalimentare e ridurre le perdite alimentari e gli sprechi dal campo alla tavola dei cittadini", ha detto il ministro ricordando che l'Italia è alla vigilia di un "appuntamento di strategica importanza per il futuro del settore agroalimentare": il G7 che si terrà dal 26 al 28 settembre a Siracusa, nell'isola di Ortigia, preceduto e accompagnato da una grande Expo dedicata all'Agricoltura e alla Pesca.

"In questo contesto, il Cross Country Report, realizzato dall'Osservatorio internazionale sul cibo e la sostenibilità e che quest'anno si concentra proprio sui Paesi del G7 - ha detto Lollobrigida - costituisce uno strumento estremamente utile di conoscenza e di approfondimento. Il Report offre una panoramica efficace dei punti di forza delle singole Nazioni, così come degli aspetti sui quali è possibile ottenere ulteriori passi in avanti nella lotta allo spreco".

Red/Apa 20240916T114901Z

G7, Lollobrigida: a Ortigia questioni cruciali per... -2-

G7, Lollobrigida: a Ortigia questioni cruciali per... -2-

Roma, 16 set. (askanews) - "E' interessante constatare - ha aggiunto Lollobrigida - come le offerte promozionali siano spesso collegate a un maggiore spreco alimentare, inducendo le persone ad acquistare più del necessario. Al contrario gli accordi tra i diversi soggetti della filiera, un più facile accesso a mercati e negozi di vicinato, indicazioni più chiare in etichetta sono alcuni dei fattori che possono contribuire in modo efficace a rendere più efficiente la gestione degli alimenti".

Dal rapporto emerge quindi "l'importanza delle iniziative di sensibilizzazione e di educazione alimentare rivolte soprattutto ai giovani" e il ministero dell'Agricoltura, ha ricordato il ministro, è impegnato direttamente in alcune iniziative assai significative, come il Programma latte, frutta e verdure nelle scuole, a cui vengono destinati annualmente 22 milioni di euro di fondi europei.

"Proprio per ridurre lo spreco e le inefficienze, ho voluto introdurre, da quest'anno, nuove modalità attuative nella fornitura dei prodotti e nella realizzazione delle attività educative di accompagnamento che prevedono il coinvolgimento diretto dei produttori e delle organizzazioni di produttori", ha ricordato ancora Lollobrigida sottolineando anche l'impegno del Governo Meloni per sostenere la distribuzione di derrate alimentari agli indigenti attraverso gli enti caritatevoli.

"Un impegno testimoniato dal rifinanziamento, con 56 milioni di euro, del Fondo Indigenti, al quale saranno indirizzati anche i proventi derivanti dalle concessioni dei terreni confiscati alla criminalità organizzata. Puntiamo, inoltre, a ridurre gli sprechi alimentari anche attraverso un ammodernamento complessivo della filiera e della logistica agroalimentare", ha concluso il ministro.

Red/Apa 20240916T114932Z

Corre lo spreco di cibo +45%, Dieta Mediterranea nel cassonetto

Corre lo spreco di cibo +45%, Dieta Mediterranea nel cassonetto
Osservatorio Internazionale Waste Watcher, influenza il low cost

(ANSA) - ROMA, 16 SET - Cresce del 45,6% lo spreco di prodotti alimentari in Italia nel 2024, ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura 683,3 grammi di cibo pro capite, rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023. Nella top five ci sono frutta fresca (27,1 grammi), verdure (24,6 grammi), pane fresco (24,1 grammi), insalate (22,3 grammi), cipolle/aglio/tuberi (20 grammi), vale a dire i prodotti principe della Dieta Mediterranea. E' quanto emerge dal Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024, "Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione", curato dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, dall'Università di Bologna assieme a Ipsos. Obiettivo è attirare l'attenzione del prossimo G7 Agricoltura sul tema del 'fine vita' dei prodotti alimentari.

Il dato in crescita, secondo il rapporto, indica una cattiva gestione della spesa familiare con i relativi sprechi economici, ma evidenzia anche un incremento dei consumi alimentari e una domanda concentrata su alimenti di qualità inferiore, influenzata dalle logiche low cost, indipendenti dal comportamento dei singoli. Il 42% degli intervistati individua la causa dello spreco nel fatto che frutta e verdura conservata nelle celle frigo una volta a casa va subito a male; il 37% li butta perché i cibi venduti sono già vecchi. Elementi critici anche nel comportamento dei consumatori. Il 37% degli italiani dimentica gli alimenti in frigorifero e nella dispensa lasciando che si deteriorino, solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali, inoltre il 75% non è disposto o non è capace di rielaborare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli. Quanto, infine, alla mappa degli sprechi, Sud e Centro sono le aree dove il fenomeno è superiore del 9% rispetto alla media nazionale (al sud 747 g pro capite a settimana, al centro 744 g pro capite), mentre il Nord è relativamente più virtuoso con -11% sempre rispetto alla media nazionale (606,9 grammi pro capite). (ANSA).

Corre lo spreco di cibo +45%, Dieta Mediterranea nel cassonetto

Corre lo spreco di cibo +45%, Dieta Mediterranea nel cassonetto
Osservatorio Internazionale Waste Watcher, influenza il low cost

(ANSA) - ROMA, 16 SET - Cresce del 45,6% lo spreco di prodotti alimentari in Italia nel 2024, ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura 683,3 grammi di cibo pro capite, rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023. Nella top five ci sono frutta fresca (27,1 grammi), verdure (24,6 grammi), pane fresco (24,1 grammi), insalate (22,3 grammi), cipolle/aglio/tuberi (20 grammi), vale a dire i prodotti principe della Dieta Mediterranea. E' quanto emerge dal Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024, "Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione", curato dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, dall'Università di Bologna assieme a Ipsos. Obiettivo è attirare l'attenzione del prossimo G7 Agricoltura sul tema del 'fine vita' dei prodotti alimentari.

Il dato in crescita, secondo il rapporto, indica una cattiva gestione della spesa familiare con i relativi sprechi economici, ma evidenzia anche un incremento dei consumi alimentari e una domanda concentrata su alimenti di qualità inferiore, influenzata dalle logiche low cost, indipendenti dal comportamento dei singoli. Il 42% degli intervistati individua la causa dello spreco nel fatto che frutta e verdura conservata nelle celle frigo una volta a casa va subito a male; il 37% li butta perché i cibi venduti sono già vecchi. Elementi critici anche nel comportamento dei consumatori. Il 37% degli italiani dimentica gli alimenti in frigorifero e nella dispensa lasciando che si deteriorino, solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali, inoltre il 75% non è disposto o non è capace di rielaborare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli. Quanto, infine, alla mappa degli sprechi, Sud e Centro sono le aree dove il fenomeno è superiore del 9% rispetto alla media nazionale (al sud 747 g pro capite a settimana, al centro 744 g pro capite), mentre il Nord è relativamente più virtuoso con -11% sempre rispetto alla media nazionale (606,9 grammi pro capite). (ANSA).

* Boom dello spreco alimentare in Italia: nel 2024 +45,6%%

* Boom dello spreco alimentare in Italia: nel 2024 +45,6%% * Boom dello spreco alimentare in Italia: nel 2024 +45,6%% Ogni settimana nel bidone della spazzatura 683,3 grammi di cibo Roma, 16 set. (askanews) - Nel 2024 lo spreco di prodotti alimentari in Italia cresce del 45,6%: ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura ben 683,3 grammi di cibo pro capite rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023. Nella top five dei cibi più sprecati troviamo la frutta fresca (27,1 grammi), le verdure (24,6 grammi), il pane fresco (24,1 grammi), le insalate (22,3 grammi), cipolle/aglio/tuberi (20 grammi). Vale a dire i prodotti principe della Dieta Mediterranea. E' quanto emerso dalla annuale presentazione del Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024, "Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione", curata dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, dall'Università di Bologna assieme a IPSOS che si è tenuta oggi presso lo Spazio Europa a Roma.

Un dato che non solo indica una cattiva gestione della spesa familiare con i relativi sprechi economici, ma che evidenzia come se da un lato si è registrato un relativo incremento dei consumi alimentari, dall'altro la domanda si è concentrata su alimenti di qualità inferiore con un campanello d'allarme sulla qualità dei prodotti ortofrutticoli, influenzata dalle logiche low cost.

Per il 42% la causa dello spreco familiare sta nel fatto di dover buttare la frutta e la verdura conservata nelle celle frigo perché una volta portata a casa va subito a male. O ancora il 37% sostiene di buttare via gli alimenti perché i cibi venduti sono già vecchi.

Elementi critici si riscontrano anche nel comportamento dei consumatori. Più di un terzo degli italiani (37%) dimenticano gli alimenti in frigorifero e nella dispensa lasciando che si deteriorino, solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali, inoltre il 75% non è disposto o non è capace di rielaborare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli.

"In Italia l'incremento dello spreco alimentare a livello

domestico è preoccupante - spiega Andrea Segrè, direttore scientifico Waste Watcher International - Campagna Spreco Zero, Università di Bologna - Non solo per l'aumento percentuale rispetto all'analogia rilevazione di WWI del 2023, ma soprattutto dalle cause che lo hanno determinato, come un abbassamento della qualità dei prodotti acquistati".

"Se l'aumento dello spreco preoccupa - commenta Lino Enrico Stoppani vice presidente vicario di Confcommercio - occorre investire con maggiore convinzione sull'educazione alimentare resistendo alla tentazione di introdurre nuovi obblighi a carico delle imprese come suggerito in alcune delle proposte in corso di esame in Parlamento. Ormai tutti i ristoratori sono attrezzati per consentire ai clienti di portare a casa il cibo avanzato durante i pasti mentre, per incrementare le donazioni di cibo avanzato negli esercizi commerciali, la via maestra è la riduzione degli oneri burocratici e la riduzione della TARI", ha concluso.

Red/Apa 20240916T120945Z

Oss. Waste Watcher: spreco alimentare, nelle nostre case cresce del 50%

Oss. Waste Watcher: spreco alimentare, nelle nostre case cresce del 50% Presentato a Roma il rapporto 2024 dell'Osservatorio

Roma, 16 set. (askanews) - Nel 2024 lo spreco di prodotti alimentari in Italia cresce del 45,6%: in altre parole significa che ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura ben 683,3 grammi di cibo pro capite (rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023). Nella top five dei cibi più sprecati troviamo la frutta fresca (27,1 g), le verdure (24,6 g), il pane fresco (24,1 g), le insalate (22,3 g), cipolle/aglio/tuberi (20 g). Vale a dire i prodotti principe della Dieta Mediterranea.

Un dato che non solo indica una cattiva gestione della spesa familiare con i relativi sprechi economici, ma che evidenzia come se da un lato si è registrato un relativo incremento dei consumi alimentari, dall'altro la domanda si è concentrata su alimenti di qualità inferiore con un campanello d'allarme sulla qualità dei prodotti ortofrutticoli, influenzata dalle logiche low cost.

Tra le cause che hanno determinato l'aumento dello sperpero alimentare nel nostro Paese, infatti, si possono evidenziare alcuni elementi critici indipendenti dal comportamento dei singoli, ma individuabili proprio nella scarsa qualità dei prodotti acquistati. Il 42% delle risposte individua la causa dello spreco familiare nel fatto di dover buttare la frutta e la verdura conservata nelle celle frigo perché una volta portata a casa va subito a male. O ancora il 37% sostiene di buttare via gli alimenti perché i cibi venduti sono già vecchi.

Elementi critici si riscontrano anche nel comportamento dei consumatori. Più di un terzo degli italiani (37%) dimenticano gli alimenti in frigorifero e nella dispensa lasciando che si deteriorino, solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali, inoltre il 75% non è disposto o non è capace di rielaborare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli.

Sono questi alcuni dei dati più significativi che ci restituisce l'annuale presentazione del Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024, "Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi

all'azione", curata dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, dall'Università di Bologna assieme a IPSOS che si è tenuta oggi presso lo Spazio Europa a Roma. Uno studio che vuole anche attirare l'attenzione del prossimo G7 Agricoltura sul tema del 'fine vita' dei prodotti alimentari.

"In Italia l'incremento dello spreco alimentare a livello domestico è preoccupante" spiega Andrea Segrè Direttore scientifico Waste Watcher International - Campagna Spreco Zero, Università di Bologna. "Non solo per l'aumento percentuale rispetto all'analogia rilevazione di WWI del 2023, ma soprattutto dalle cause che lo hanno determinato, come un abbassamento della qualità dei prodotti acquistati. Gli italiani hanno ancora poca consapevolezza di come fruire al meglio gli alimenti disponibili, dalla conservazione alla pianificazione degli acquisti, dimostrando ancora una volta la necessità di intervenire a livello istituzionale sull'educazione alimentare. L'Italia può beneficiare delle buone pratiche che emergono dalle esperienze di contrasto dello spreco dagli altri Paesi del G7, tema che speriamo emerga dal summit di Siracusa il prossimo 26 settembre".

"Se l'aumento dello spreco preoccupa" commenta Lino Enrico Stoppani vice presidente vicario di Confcommercio "occorre investire con maggiore convinzione sull'educazione alimentare resistendo alla tentazione di introdurre nuovi obblighi a carico delle imprese come suggerito in alcune delle proposte in corso di esame in Parlamento. Ormai tutti i ristoratori sono attrezzati per consentire ai clienti di portare a casa il cibo avanzato durante i pasti mentre, per incrementare le donazioni di cibo avanzato negli esercizi commerciali, la via maestra è la riduzione degli oneri burocratici e la riduzione della TARI."(Segue)

Ssa 20240916T121202Z

Oss. Waste Watcher: spreco alimentare, nelle nostre case cresce del 50% -2-

Oss. Waste Watcher: spreco alimentare, nelle nostre case cresce del 50% -2- Oss. Waste Watcher: spreco alimentare, nelle nostre case cresce del 50% -2-

Roma, 16 set. (askanews) - "Come ogni anno, il rapporto dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher" commenta il presidente di Federalimentare Paolo Mascarino, "offre una serie di spunti molto interessanti per migliorare la sostenibilità del sistema agroalimentare, a partire dal contrasto allo spreco alimentare. In particolare, dal confronto con i Paesi del G7 emerge chiaramente l'importanza delle politiche pubbliche a sostegno di campagne informative. Mentre, per l'Italia, emerge ulteriormente la necessità di promuovere l'educazione alimentare nelle scuole, affinché le famiglie possano apprezzare il valore di un'alimentazione sana e sostenibile basata su prodotti alimentari di qualità. In questo percorso virtuoso, l'industria alimentare italiana continuerà a fare la sua parte".

"Lo studio presentato oggi fornisce dati e informazioni utili a individuare margini di miglioramento e possibili attività da sviluppare per ridurre sensibilmente lo spreco alimentare, spiega Simona Fontana, direttore generale CONAI. "In tutti i Paesi, del resto, sembra chiara una forte consapevolezza della necessità di adottare comportamenti virtuosi che possono avere ricadute concrete ed efficaci. Cultura, comportamento e stile di vita dei consumatori sono fattori che influenzano lo spreco alimentare: è su questi che bisogna agire, attraverso misure che possano far leva sull'educazione e sulla responsabilità di ciascuno di noi. Ma anche le imprese italiane stanno facendo molto: continuano a lavorare per proporre soluzioni di imballaggio che garantiscono il miglior equilibrio tra funzione e impatto ambientale, garantendo al prodotto una maggiore shelf life e proponendo soluzioni di pack meno impattanti sull'ambiente".

Per quanto riguarda la geografia nazionale emerge che il Sud e il Centro sono le aree dove lo spreco è maggiore con un +9% rispetto alla media nazionale (al sud 747 g pro capite a settimana, al centro 744 g pro capite), mentre il Nord è relativamente più virtuoso con un -11% sempre rispetto alla media nazionale (606,9 g pro capite).

Sulle strategie per contrastare il fenomeno, gli italiani mostrano una disponibilità marcata ad adottare comportamenti anti-spreco, con l'87% disposto a congelare i cibi e l'86% a utilizzare il cibo appena scaduto se ancora buono. Tuttavia, la disponibilità a donare cibo cucinato in eccesso (63%) e ad acquistare grandi quantità di cibo per surgelarlo (62%) è inferiore, suggerendo che le barriere pratiche o la mancanza di una rete adeguata a tali pratiche potrebbero limitare l'adozione di queste strategie.

Solo il 29% conserva il cibo avanzato cercando ricette creative per riutilizzarlo, indicando una potenziale area di miglioramento nella gestione degli avanzi. Questo potrebbe riflettere una mancanza di competenze culinarie avanzate o una semplice carenza di tempo per sperimentare in cucina.

In sintesi, mentre vi è una forte inclinazione verso comportamenti di prevenzione dello spreco, esistono ancora aree in cui l'adozione di pratiche anti-spreco può essere migliorata attraverso l'investimento sistemico sull'educazione alimentare.

Ssa 20240916T121209Z

Boom dello spreco alimentare in Italia: nel 2024 +45,6%%... -2-

Boom dello spreco alimentare in Italia: nel 2024 +45,6%%... -2-
Roma, 16 set. (askanews) - "Come ogni anno, il rapporto dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher - commenta il presidente di Federalimentare Paolo Mascarino - offre una serie di spunti molto interessanti per migliorare la sostenibilità del sistema agroalimentare, a partire dal contrasto allo spreco alimentare. In particolare - prosegue - dal confronto con i Paesi del G7 emerge chiaramente l'importanza delle politiche pubbliche a sostegno di campagne informative. Mentre, per l'Italia, emerge ulteriormente la necessità di promuovere l'educazione alimentare nelle scuole, affinché le famiglie possano apprezzare il valore di un'alimentazione sana e sostenibile basata su prodotti alimentari di qualità. In questo percorso virtuoso, l'industria alimentare italiana continuerà a fare la sua parte".

"Lo studio presentato oggi fornisce dati e informazioni utili a individuare margini di miglioramento e possibili attività da sviluppare per ridurre sensibilmente lo spreco alimentare", ha voluto sottolineare Simona Fontana, direttore generale Conai. "In tutti i Paesi, del resto, sembra chiara una forte consapevolezza della necessità di adottare comportamenti virtuosi che possono avere ricadute concrete ed efficaci. Cultura, comportamento e stile di vita dei consumatori sono fattori che influenzano lo spreco alimentare: è su questi che bisogna agire, attraverso misure che possano far leva sull'educazione e sulla responsabilità di ciascuno di noi. Ma anche le imprese italiane - ha concluso - stanno facendo molto: continuano a lavorare per proporre soluzioni di imballaggio che garantiscono il miglior equilibrio tra funzione e impatto ambientale, garantendo al prodotto una maggiore shelf life e proponendo soluzioni di pack meno impattanti sull'ambiente".

Red/Apa 20240916T121346Z

Il cibo? Si spreca di più al Sud e al Centro Italia

Il cibo? Si spreca di più al Sud e al Centro Italia Spreco maggiore del 9% rispetto alla media nazionale

Roma, 16 set. (askanews) - Più sprechi alimentari al Sud e al Centro Italia che al Nord. E' quanto emerge dal rapporto internazionale Waste Watcher 2024, "Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione", curato dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, presentato oggi a Roma.

Da rapporto si evince che il Sud e il Centro sono le aree dove lo spreco è maggiore, con un +9% rispetto alla media nazionale (al sud 747 g pro capite a settimana, al centro 744 grammi pro capite), mentre il Nord è relativamente più virtuoso con un -11% sempre rispetto alla media nazionale (606,9 grammi pro capite).

Sulle strategie per contrastare il fenomeno, gli italiani mostrano una disponibilità marcata ad adottare comportamenti anti-spreco, con l'87% disposto a congelare i cibi e l'86% a utilizzare il cibo appena scaduto se ancora buono. T

uttavia, la disponibilità a donare cibo cucinato in eccesso (63%) e ad acquistare grandi quantità di cibo per surgelarlo (62%) è inferiore, suggerendo che le barriere pratiche o la mancanza di una rete adeguata a tali pratiche potrebbero limitare l'adozione di queste strategie.

Solo il 29% conserva il cibo avanzato cercando ricette creative per riutilizzarlo, indicando una potenziale area di miglioramento nella gestione degli avanzi. Questo potrebbe riflettere una mancanza di competenze culinarie avanzate o una semplice carenza di tempo per sperimentare in cucina.

In sintesi, mentre vi è una forte inclinazione verso comportamenti di prevenzione dello spreco, esistono ancora aree in cui l'adozione di pratiche anti-spreco può essere migliorata attraverso l'investimento sistemico sull'educazione alimentare, sottolinea il rapporto.

Spreco alimentare, ogni Paese del G7 lo combatte a modo suo

Spreco alimentare, ogni Paese del G7 lo combatte a modo suo
Dal 'fai da te' Usa, al 'non si butta nulla' in Francia

(v. 'Corre lo spreco di cibo +45%, Dieta...' delle ore 11:50)
(ANSA) - ROMA, 16 SET - Si passa dalla soluzione 'fai da te' negli Usa, a quella 'non si butta nulla' in Francia, agli incentivi in Canada, alla cucina del riciclo in Italia. In vista del prossimo G7 Agricoltura arriva il focus contenuto nel rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International-Waste, che compara le buone pratiche per la prevenzione dello spreco alimentare tra i vari Paesi.

Negli Stati Uniti la scarsa fiducia nella situazione economica del Paese ha indotto i consumatori a mettere in campo azioni individuali di contrasto allo spreco. L'82% dichiara di tenere dispensa, frigorifero e freezer ben organizzati. Altro rimedio è fare sempre la lista della spesa (82%). In Giappone i prezzi molto elevati di frutta e verdura, considerati beni di lusso da regalare durante ricorrenze speciali, hanno di fatto tagliato ogni spreco. Bene la Francia che ha ridotto il 32% degli sprechi, con un pro-capite sotto quello italiano; tra le iniziative particolare attenzione a consumare tutto il cibo cucinato, anche quando è troppo (87%) e a mangiare tutti gli avanzi (88%).

Dal punto di vista delle iniziative pubbliche, la Spagna è tra i Paesi che hanno messo in campo gli investimenti più importanti. Nel Regno Unito è molto alta l'attenzione privata e pubblica al problema; il 45% delle famiglie fa la lista della spesa come strategia di acquisto mostrando propensione alla pianificazione, mentre accordi volontari nella filiera agro-alimentare vengono promossi dal 2005. La parola d'ordine in Germania è 'organizzazione', dopo aver toccato il livello di spreco più alto dell'Eurozona (512,9 g/settimana) ma anche la riduzione più marcata (-43%). Il 79% delle famiglie sa esattamente cosa c'è in freezer, l'83% in dispensa e il 78% quanto cucinare.

Il Canada, dal 2021, si sta impegnando nella prevenzione, con finanziamenti per innovazioni e incentivi fiscali che hanno aumentato le donazioni di cibo in eccedenza. In Italia l'impegno in cucina si traduce in comportamenti anti-spreco concreti: il

59% degli intervistati consuma cibo prossimo alla scadenza e il 55% ricorre al congelamento per prolungarne la durata, mentre il 43%, fa la lista della spesa. (ANSA).

2024-09-16T12:57:00+02:00

Y49-MAR

ANSA per CAMERA37

<a

href="https://trust.ansa.it/33b9497645d651be05d08dadf972ecc5896c0d2dc295584aa224510e5739e16b

">https://trust.ansa.it/33b9497645d651be05d08dadf972ecc5896c0d2dc295584aa224510e5739e16b

Spreco alimentare, ogni Paese del G7 lo combatte a modo suo

Spreco alimentare, ogni Paese del G7 lo combatte a modo suo
Dal 'fai da te' Usa, al 'non si butta nulla' in Francia

(v. 'Corre lo spreco di cibo +45%, Dieta...' delle ore 11:50)
(ANSA) - ROMA, 16 SET - Si passa dalla soluzione 'fai da te' negli Usa, a quella 'non si butta nulla' in Francia, agli incentivi in Canada, alla cucina del riciclo in Italia. In vista del prossimo G7 Agricoltura arriva il focus contenuto nel rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International-Waste, che compara le buone pratiche per la prevenzione dello spreco alimentare tra i vari Paesi.

Negli Stati Uniti la scarsa fiducia nella situazione economica del Paese ha indotto i consumatori a mettere in campo azioni individuali di contrasto allo spreco. L'82% dichiara di tenere dispensa, frigorifero e freezer ben organizzati. Altro rimedio è fare sempre la lista della spesa (82%). In Giappone i prezzi molto elevati di frutta e verdura, considerati beni di lusso da regalare durante ricorrenze speciali, hanno di fatto tagliato ogni spreco. Bene la Francia che ha ridotto il 32% degli sprechi, con un pro-capite sotto quello italiano; tra le iniziative particolare attenzione a consumare tutto il cibo cucinato, anche quando è troppo (87%) e a mangiare tutti gli avanzi (88%).

Dal punto di vista delle iniziative pubbliche, la Spagna è tra i Paesi che hanno messo in campo gli investimenti più importanti. Nel Regno Unito è molto alta l'attenzione privata e pubblica al problema; il 45% delle famiglie fa la lista della spesa come strategia di acquisto mostrando propensione alla pianificazione, mentre accordi volontari nella filiera agro-alimentare vengono promossi dal 2005. La parola d'ordine in Germania è 'organizzazione', dopo aver toccato il livello di spreco più alto dell'Eurozona (512,9 g/settimana) ma anche la riduzione più marcata (-43%). Il 79% delle famiglie sa esattamente cosa c'è in freezer, l'83% in dispensa e il 78% quanto cucinare.

Il Canada, dal 2021, si sta impegnando nella prevenzione, con finanziamenti per innovazioni e incentivi fiscali che hanno aumentato le donazioni di cibo in eccedenza. In Italia l'impegno in cucina si traduce in comportamenti anti-spreco concreti: il

59% degli intervistati consuma cibo prossimo alla scadenza e il 55% ricorre al congelamento per prolungarne la durata, mentre il 43%, fa la lista della spesa. (ANSA).

2024-09-16T12:57:00+02:00

Y49-MAR

ANSA per CAMERA02

<a

href="https://trust.ansa.it/33b9497645d651be05d08dadf972ecc5896c0d2dc295584aa224510e5739e16b

">https://trust.ansa.it/33b9497645d651be05d08dadf972ecc5896c0d2dc295584aa224510e5739e16b

ITP, 16/09/2024

LOLLOBRIGIDA "OFFERTE PROMOZIONALI SU CIBO SPESSO INDUCONO PIÙ SPRECO"

ZCZC IPN 263

POL --/T

LOLLOBRIGIDA "OFFERTE PROMOZIONALI SU CIBO SPESSO INDUCONO PIÙ SPRECO"

ROMA (ITALPRESS) - "Quello al centro del dibattito odierno è un tema di costante attualità e l'appuntamento annuale di Waste Watcher International rappresenta una preziosa occasione per riflettere su quanto si sta facendo a livello internazionale per migliorare l'efficienza lungo l'intera filiera agroalimentare e ridurre le perdite alimentari e gli sprechi dal campo alla tavola dei cittadini. Come sapete, siamo alla vigilia di un appuntamento di strategica importanza per il futuro del settore agroalimentare. Dal 26 al 28 settembre, infatti, si terrà in Sicilia, a Siracusa, nell'isola di Ortigia, l'incontro dei Ministri Agricoli del G7. Un evento che sarà preceduto e accompagnato da una grande Expo dedicata all'Agricoltura e alla Pesca. Essa costituirà una grande vetrina delle nostre eccellenze agroalimentari e tecnologiche, corredata da un folto programma di convegni e seminari. Affronteremo questioni cruciali non solo per gli operatori del settore agricolo, ma per l'intera collettività, come il diritto per tutti di accedere a cibo di qualità, le modalità di adattamento ai cambiamenti climatici, i percorsi possibili per garantire sostenibilità ambientale, economica e sociale dei modelli agricoli e alimentari".

Così il testo del messaggio inviato da Francesco Lollobrigida, Ministro dell'Agricoltura, della sicurezza Alimentare e delle foreste alla presentazione del Rapporto Waste Watcher 2024 sullo spreco alimentare.

(ITALPRESS) - (SEGUE).

pc/com

16-Set-24 12:57

NNNN

ITP, 16/09/2024

LOLLOBRIGIDA "OFFERTE PROMOZIONALI SU CIBO SPESSO INDUCONO PI...-2-

ZCZC IPN 264

POL --/T

LOLLOBRIGIDA "OFFERTE PROMOZIONALI SU CIBO SPESSO INDUCONO PI...-2-

"In questo contesto, il Cross Country Report, realizzato dall'Osservatorio internazionale sul cibo e la sostenibilità e che quest'anno si concentra proprio sui Paesi del G7, costituisce uno strumento estremamente utile di conoscenza e di approfondimento. Il Report offre una panoramica efficace dei punti di forza delle singole Nazioni, così come degli aspetti sui quali è possibile ottenere ulteriori passi in avanti nella lotta allo spreco. Tra gli spunti di riflessione, ad esempio, è interessante constatare come le offerte promozionali siano spesso collegate a un maggiore spreco alimentare, inducendo le persone ad acquistare più del necessario. Al contrario gli accordi tra i diversi soggetti della filiera, un più facile accesso a mercati e negozi di vicinato, indicazioni più chiare in etichetta sono alcuni dei fattori che possono contribuire in modo efficace a rendere più efficiente la gestione degli alimenti. Dal rapporto emerge, ancora una volta, l'importanza delle iniziative di sensibilizzazione e di educazione alimentare rivolte soprattutto ai giovani. È essenziale, infatti, avvicinare le nuove generazioni al consumo di prodotti freschi, di stagione e a filiera corta" ha continuato.

(ITALPRESS) - (SEGUE).

pc/com

16-Set-24 12:57

NNNN

LOLLOBRIGIDA "OFFERTE PROMOZIONALI SU CIBO SPESSO INDUCONO PI...-3-

ZCZC IPN 265

POL --/T

LOLLOBRIGIDA "OFFERTE PROMOZIONALI SU CIBO SPESSO INDUCONO PI...-3-

"Il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e della Pesca è impegnato direttamente in alcune iniziative assai significative, come il Programma latte, frutta e verdure nelle scuole, a cui vengono destinati annualmente 22 milioni di euro di fondi europei. Proprio al fine di ridurre lo spreco e le inefficienze, ho voluto introdurre, da quest'anno, nuove modalità attuative nella fornitura dei prodotti e nella realizzazione delle attività educative di accompagnamento che prevedono il coinvolgimento diretto dei produttori e delle organizzazioni di produttori. Vorrei anche ricordare l'impegno del Governo Meloni per sostenere la distribuzione di derrate alimentari agli indigenti attraverso gli enti caritatevoli. Un impegno testimoniato dal rifinanziamento, con 56 milioni di euro, del Fondo Indigenti, al quale saranno indirizzati anche i proventi derivanti dalle concessioni dei terreni confiscati alla criminalità organizzata. Puntiamo, inoltre, a ridurre gli sprechi alimentari anche attraverso un ammodernamento complessivo della filiera e della logistica agroalimentare. Un processo che stiamo realizzando, tra l'altro, attraverso gli interventi agricoli del PNRR, che abbiamo recentemente potenziato con ulteriori 2,85 miliardi di euro, destinati in larga parte alla misura dei contratti di filiera. Non intendo ulteriormente dilungarmi su quanto già fatto, ma desidero confermare che intendiamo proseguire con convinzione sulla strada intrapresa, che passa innanzitutto dalla valorizzazione dei nostri punti di forza, a partire dalla qualità e tipicità dei nostri prodotti e dalle conoscenze e tradizioni accumulate nel corso dei secoli. Lo faremo già a partire nei prossimi giorni a Ortigia, dove giovani, innovazione e sicurezza alimentare sono alcune delle parole chiave che ci accompagneranno e sono fiducioso che non mancherà il necessario richiamo a un rinnovato impegno sul fronte della riduzione allo spreco alimentare" ha concluso.

(ITALPRESS).

pc/com

Cibo: cresce spreco in Italia, +45,6%, frutta al top

Cibo: cresce spreco in Italia, +45,6%, frutta al top Torino, 16 set. (LaPresse) - Nel 2024 lo spreco di prodotti alimentari in Italia è aumentato facendo registrare una crescita del 45,6%: ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura 683,3 grammi di cibo pro capite (rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023). Nella 'top five' dei cibi più sprecati troviamo frutta fresca (27,1 g), verdure (24,6 g), pane fresco (24,1 g), insalate (22,3 g), cipolle/aglio/tuberi (20 g), prodotti fondamentali della Dieta Mediterranea. È quanto emerge dai dati presentati a Roma dell'annuale Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024, 'Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione', curata dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, dall'Università di Bologna assieme a Ipsos. Tra le cause che hanno determinato l'aumento dello sperpero alimentare nel nostro Paese, viene riferito, si possono evidenziare alcuni elementi critici indipendenti dal comportamento dei singoli, ma individuabili proprio nella scarsa qualità dei prodotti acquistati. Il 42% delle risposte individua la causa dello spreco familiare nel fatto di dover buttare la frutta e la verdura conservata nelle celle frigo perché una volta portata a casa va subito a male. O ancora il 37% sostiene di buttare via gli alimenti perché i cibi venduti sono già vecchi. Elementi critici si riscontrano anche nel comportamento dei consumatori. Più di un terzo degli italiani (37%) dimenticano gli alimenti in frigorifero e nella dispensa lasciando che si deteriorino, solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali, inoltre il 75% non è disposto o non è capace di rielaborare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli. (Segue). ECO NG01 mrc/fed 161312 SET 24

Cibo: cresce spreco in Italia, +45,6%, frutta al top-2-

Cibo: cresce spreco in Italia, +45,6%, frutta al top-2- Torino, 16 set. (LaPresse) - Commentando i dati dell'Osservatorio Waste Watcher, il vicepresidente vicario di Confcommercio, Lino Enrico Stoppani, ha sottolineato che "se l'aumento dello spreco preoccupa occorre investire con maggiore convinzione sull'educazione alimentare resistendo alla tentazione di introdurre nuovi obblighi a carico delle imprese come suggerito in alcune delle proposte in corso di esame in Parlamento". "Ormai - ha detto Stoppani - tutti i ristoratori sono attrezzati per consentire ai clienti di portare a casa il cibo avanzato durante i pasti mentre, per incrementare le donazioni di cibo avanzato negli esercizi commerciali, la via maestra è la riduzione degli oneri burocratici e la riduzione della Tari". "In Italia l'incremento dello spreco alimentare a livello domestico è preoccupante - ha spiegato Andrea Segrè direttore scientifico Waste Watcher International - Campagna Spreco Zero, Università di Bologna - . Non solo per l'aumento percentuale rispetto all'analoga rilevazione di WWI del 2023, ma soprattutto dalle cause che lo hanno determinato, come un abbassamento della qualità dei prodotti acquistati. Gli italiani hanno ancora poca consapevolezza di come fruire al meglio gli alimenti disponibili, dalla conservazione alla pianificazione degli acquisti, dimostrando ancora una volta la necessità di intervenire a livello istituzionale sull'educazione alimentare. L'Italia può beneficiare delle buone pratiche che emergono dalle esperienze di contrasto dello spreco dagli altri Paesi del G7, tema che speriamo emerga dal summit di Siracusa il prossimo 26 settembre".(Segue). ECO NG01 mrc/fed 161312 SET 24

Cibo: cresce spreco in Italia, +45,6%, frutta al top-3-

Cibo: cresce spreco in Italia, +45,6%, frutta al top-3- Torino, 16 set. (LaPresse) - "Come ogni anno - ha commentato il presidente di Federalimentare Paolo Mascarino - il rapporto dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher offre una serie di spunti molto interessanti per migliorare la sostenibilità del sistema agroalimentare, a partire dal contrasto allo spreco alimentare. In particolare, dal confronto con i Paesi del G7 emerge chiaramente l'importanza delle politiche pubbliche a sostegno di campagne informative. Mentre, per l'Italia, emerge ulteriormente la necessità di promuovere l'educazione alimentare nelle scuole, affinché le famiglie possano apprezzare il valore di un'alimentazione sana e sostenibile basata su prodotti alimentari di qualità. In questo percorso virtuoso, l'industria alimentare italiana continuerà a fare la sua parte". "Lo studio presentato oggi fornisce dati e informazioni utili a individuare margini di miglioramento e possibili attività da sviluppare per ridurre sensibilmente lo spreco alimentare - ha spiegato Simona Fontana, direttore generale Conai -. In tutti i Paesi, del resto, sembra chiara una forte consapevolezza della necessità di adottare comportamenti virtuosi che possono avere ricadute concrete ed efficaci. Cultura, comportamento e stile di vita dei consumatori sono fattori che influenzano lo spreco alimentare: è su questi che bisogna agire, attraverso misure che possano far leva sull'educazione e sulla responsabilità di ciascuno di noi. Ma anche le imprese italiane stanno facendo molto: continuano a lavorare per proporre soluzioni di imballaggio che garantiscono il miglior equilibrio tra funzione e impatto ambientale, garantendo al prodotto una maggiore shelf life e proponendo soluzioni di pack meno impattanti sull'ambiente". "In anni di inflazione alimentare e contrazione dei consumi - ha sottolineato Matteo Vittuari, Università di Bologna, Coordinatore del report internazionale WW - i Paesi del G7 hanno mostrato crescente attenzione verso lo spreco alimentare anche dalla parte delle politiche pubbliche declinate soprattutto nella forma di campagne informative. Le rilevazioni dell'Osservatorio Waste Watcher International ci suggeriscono che tra le principali iniziative messe in campo a livello individuale quelle più diffuse sono relative ad aspetti motivazionali, grazie a un aumento della consapevolezza, e organizzative come la maggior attenzione alla pianificazione degli acquisti, alla gestione dei prodotti freschi e al consumo del cibo prossimo alla data di scadenza. Anche chi ha tradizionalmente messo in atto campagne informative molto strutturate come il Regno Unito continua a investire nella diffusione di pratiche base come la preparazione della lista della spesa".

ECO NG01 mrc/fed 161312 SET 24

Cibo: cresce spreco in Italia, +45,6%, frutta al top

Cibo: cresce spreco in Italia, +45,6%, frutta al top Torino, 16 set. (LaPresse) - Nel 2024 lo spreco di prodotti alimentari in Italia è aumentato facendo registrare una crescita del 45,6%: ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura 683,3 grammi di cibo pro capite (rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023). Nella 'top five' dei cibi più sprecati troviamo frutta fresca (27,1 g), verdure (24,6 g), pane fresco (24,1 g), insalate (22,3 g), cipolle/aglio/tuberi (20 g), prodotti fondamentali della Dieta Mediterranea. È quanto emerge dai dati presentati a Roma dell'annuale Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024, 'Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione', curata dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, dall'Università di Bologna assieme a Ipsos. Tra le cause che hanno determinato l'aumento dello sperpero alimentare nel nostro Paese, viene riferito, si possono evidenziare alcuni elementi critici indipendenti dal comportamento dei singoli, ma individuabili proprio nella scarsa qualità dei prodotti acquistati. Il 42% delle risposte individua la causa dello spreco familiare nel fatto di dover buttare la frutta e la verdura conservata nelle celle frigo perché una volta portata a casa va subito a male. O ancora il 37% sostiene di buttare via gli alimenti perché i cibi venduti sono già vecchi. Elementi critici si riscontrano anche nel comportamento dei consumatori. Più di un terzo degli italiani (37%) dimenticano gli alimenti in frigorifero e nella dispensa lasciando che si deteriorino, solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali, inoltre il 75% non è disposto o non è capace di rielaborare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli. (Segue). ENV NG01 mrc/fed/tot 161348 SET 24

Cibo: cresce spreco in Italia, +45,6%, frutta al top-2-

Cibo: cresce spreco in Italia, +45,6%, frutta al top-2- Torino, 16 set. (LaPresse) - Commentando i dati dell'Osservatorio Waste Watcher, il vicepresidente vicario di Confcommercio, Lino Enrico Stoppani, ha sottolineato che "se l'aumento dello spreco preoccupa occorre investire con maggiore convinzione sull'educazione alimentare resistendo alla tentazione di introdurre nuovi obblighi a carico delle imprese come suggerito in alcune delle proposte in corso di esame in Parlamento". "Ormai - ha detto Stoppani - tutti i ristoratori sono attrezzati per consentire ai clienti di portare a casa il cibo avanzato durante i pasti mentre, per incrementare le donazioni di cibo avanzato negli esercizi commerciali, la via maestra è la riduzione degli oneri burocratici e la riduzione della Tari". "In Italia l'incremento dello spreco alimentare a livello domestico è preoccupante - ha spiegato Andrea Segrè direttore scientifico Waste Watcher International - Campagna Spreco Zero, Università di Bologna - . Non solo per l'aumento percentuale rispetto all'analoga rilevazione di WWI del 2023, ma soprattutto dalle cause che lo hanno determinato, come un abbassamento della qualità dei prodotti acquistati. Gli italiani hanno ancora poca consapevolezza di come fruire al meglio gli alimenti disponibili, dalla conservazione alla pianificazione degli acquisti, dimostrando ancora una volta la necessità di intervenire a livello istituzionale sull'educazione alimentare. L'Italia può beneficiare delle buone pratiche che emergono dalle esperienze di contrasto dello spreco dagli altri Paesi del G7, tema che speriamo emerga dal summit di Siracusa il prossimo 26 settembre".(Segue). ENV NG01 mrc/fed/tot 161348 SET 24

Cibo: cresce spreco in Italia, +45,6%, frutta al top-3-

Cibo: cresce spreco in Italia, +45,6%, frutta al top-3- Torino, 16 set. (LaPresse) - "Come ogni anno - ha commentato il presidente di Federalimentare Paolo Mascarino - il rapporto dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher offre una serie di spunti molto interessanti per migliorare la sostenibilità del sistema agroalimentare, a partire dal contrasto allo spreco alimentare. In particolare, dal confronto con i Paesi del G7 emerge chiaramente l'importanza delle politiche pubbliche a sostegno di campagne informative. Mentre, per l'Italia, emerge ulteriormente la necessità di promuovere l'educazione alimentare nelle scuole, affinché le famiglie possano apprezzare il valore di un'alimentazione sana e sostenibile basata su prodotti alimentari di qualità. In questo percorso virtuoso, l'industria alimentare italiana continuerà a fare la sua parte". "Lo studio presentato oggi fornisce dati e informazioni utili a individuare margini di miglioramento e possibili attività da sviluppare per ridurre sensibilmente lo spreco alimentare - ha spiegato Simona Fontana, direttore generale Conai -. In tutti i Paesi, del resto, sembra chiara una forte consapevolezza della necessità di adottare comportamenti virtuosi che possono avere ricadute concrete ed efficaci. Cultura, comportamento e stile di vita dei consumatori sono fattori che influenzano lo spreco alimentare: è su questi che bisogna agire, attraverso misure che possano far leva sull'educazione e sulla responsabilità di ciascuno di noi. Ma anche le imprese italiane stanno facendo molto: continuano a lavorare per proporre soluzioni di imballaggio che garantiscono il miglior equilibrio tra funzione e impatto ambientale, garantendo al prodotto una maggiore shelf life e proponendo soluzioni di pack meno impattanti sull'ambiente". "In anni di inflazione alimentare e contrazione dei consumi - ha sottolineato Matteo Vittuari, Università di Bologna, Coordinatore del report internazionale WW - i Paesi del G7 hanno mostrato crescente attenzione verso lo spreco alimentare anche dalla parte delle politiche pubbliche declinate soprattutto nella forma di campagne informative. Le rilevazioni dell'Osservatorio Waste Watcher International ci suggeriscono che tra le principali iniziative messe in campo a livello individuale quelle più diffuse sono relative ad aspetti motivazionali, grazie a un aumento della consapevolezza, e organizzative come la maggior attenzione alla pianificazione degli acquisti, alla gestione dei prodotti freschi e al consumo del cibo prossimo alla data di scadenza. Anche chi ha tradizionalmente messo in atto campagne informative molto strutturate come il Regno Unito continua a investire nella diffusione di pratiche base come la preparazione della lista della spesa".

ENV NG01 mrc/fed/tot 161348 SET 24

Spreco alimentare, tra Paesi G7 Francia e Spagna investono di più

Spreco alimentare, tra Paesi G7 Francia e Spagna investono di più Studio in vista del G7 agricoltura a Siracusa

Roma, 16 set. (askanews) - Francia e la Spagna sono tra i Paesi che hanno messo in campo gli investimenti più importanti contro lo spreco alimentare dal punto di vista delle iniziative pubbliche. E' quanto emerso dal rapporto internazionale Waste Watcher 2024, "Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione", curata dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, dall'Università di Bologna assieme a IPSOS presentato oggi a Roma.

In vista del prossimo G7 Agricoltura che si terrà a Siracusa dal 26 al 28 settembre, lo studio sviluppa un focus sui Paesi membri, soprattutto nell'ottica di comparare le buone pratiche e condividere esperienze reciproche per la prevenzione dello spreco alimentare.

Negli Stati Uniti la scarsa fiducia nella situazione economica del Paese ha indotto i consumatori a prestare maggiore attenzione ai costi connessi allo spreco alimentare e di conseguenza a mettere in campo azioni individuali di contrasto allo spreco. L'82% degli americani dichiara di tenere la dispensa, il frigorifero e il freezer ben organizzati. Altro 'rimedio': l'82% sottolinea di fare la lista della spesa.

In Giappone lo spreco di frutta e verdura è particolarmente basso soprattutto a causa del costo eccezionalmente elevato. In questo paese si coltivano soltanto frutta e verdura di alta qualità anche perché questi prodotti sono ancora considerati beni di lusso da regalare durante ricorrenze speciali.

La Francia ha mostrato uno dei miglioramenti più significativi nella riduzione dell'ammontare di spreco alimentare tra i Paesi oggetto di rilevazione (-32%) portando il suo spreco pro-capite sotto quello italiano (459,9 g contro 469,4 g nel 2023). Dal punto di vista delle iniziative private le rilevazioni mostrano particolare attenzione a consumare tutto il cibo cucinato, anche quando è troppo (87%) e a mangiare tutti gli avanzi (88%). Dal

punto di vista delle iniziative pubbliche la Francia e la Spagna sono tra i Paesi che hanno messo in campo gli investimenti più importanti. Un esempio è la legge Garot del 2016 che ha vietato ai supermercati di distruggere il cibo invenduto, aumentando significativamente le donazioni alimentari con una conseguente riduzione dello spreco.

Red/Apa 20240916T135159Z

Spreco alimentare, tra Paesi G7 Francia e Spagna investono... -2-

Spreco alimentare, tra Paesi G7 Francia e Spagna investono... -2-

Roma, 16 set. (askanews) - Il Regno Unito è storicamente uno dei Paesi dove l'attenzione privata e pubblica verso il problema degli sprechi alimentari è maggiore. WRAP e altre organizzazioni hanno promosso azioni sia per stimolare le famiglie sia per coinvolgere le imprese; oltre il 45% delle famiglie inglesi fa ricorso alla lista della spesa come strategia di acquisto mostrando propensione alla pianificazione; gli accordi volontari che coinvolgono gli attori della filiera agro-alimentare vengono promossi dal 2005. Per il 2025 è stato lanciato il Courtauld Commitment 2025 con un focus crescente sull'educazione alimentare.

Nel 2023 la Germania aveva il più alto livello di spreco alimentare dell'Eurozona (512,9 g/settimana) ma allo stesso tempo anche la riduzione più marcata (-43%). Un aspetto rilevante in questa riduzione è stata la tendenza all'organizzazione delle famiglie tedesche per dispensa e freezer (79%), sapere esattamente cosa c'è nella dispensa (83%) e valutare attentamente quanto cucinare (78%).

Il Canada, dal 2021, si sta impegnando nella prevenzione allo spreco alimentare, ad esempio con l'implementazione di una strategia nazionale su questo tema, con finanziamenti per innovazioni e incentivi fiscali che hanno aumentato le donazioni di cibo in eccedenza. Inoltre molte organizzazioni si sono attivate per lavorare con produttori e distributori per limitare gli eccessi produttivi e con i consumatori per promuovere iniziative di educazione alimentare finalizzate a stimolare una migliore pianificazione e migliorare la comprensione delle etichette fronte pacco.

In Italia, la preparazione dei pasti è altamente valorizzata: il 44% degli italiani dedica una "moderata" attenzione alla cucina e il 42% la considera una vera passione. L'impegno in cucina si traduce in comportamenti anti-spreco concreti: il 59% degli intervistati consuma cibo prossimo alla scadenza e il 55% ricorre al congelamento per prolungarne la durata. Gli italiani, infine, presentano una forte tendenza alla pianificazione: il 43%,

infatti, fa la lista della spesa.

Red/Apa 20240916T135223Z

01, 16/09/2024

+++ ANSA: PRIMA PAGINA / SERVIZI FOTO INFOGRAFICA 15.30 +++ (2)

+++ ANSA: PRIMA PAGINA / SERVIZI FOTO INFOGRAFICA 15.30 +++ (2)

(ANSA) - ROMA, 16 SET - -

++ CRONACA ++

1) NEONATI SEPOLTI IN GIARDINO,IL TERRIBILE SEGRETO DELLA 22ENNE

Il procuratore: 'Nessuno sapeva, non è stata seguita da ginecologi e ha partorito da sola'

Parma, 60 righe entro le 19.30

- PAPÀ DI GIOELE A FEDEZ, 'MIO FIGLIO MORTO,POTEVI NON CANTARE'

Lettera aperta del genitore del bimbo di 8 anni travolto da una porta di calcio: 'Ti facevo una persona più umana'

Cagliari, box, 40 righe entro le 19.30

2) MEDICI E SANITARI A FOGGIA, 'UNITI CONTRO LE AGGRESSIONI'

Manifestazione davanti al Policlinico indetta dai sindacati dopo le aggressioni

Foggia, 60 righe entro le 19.30

3) AUTO CONTRO SCOOTER, OMICIDIO VOLONTARIO DOPO UNA LITE

Nel Napoletano, all'origine un diverbio legato ad un rapporto sentimentale

Napoli, 40 righe entro le 19.30

- PIÙ CRIMINALITÀ. MILANO, ROMA E FIRENZE LE CITTÀ MENO SICURE

Classifica 2024 del Sole 24 Ore, +3,8% per i reati denunciati

Roma, box, 40 righe entro le 19.30

4) MATTARELLA INAUGURA L'ANNO SCOLASTICO A CAGLIARI

Con il ministro dell'Istruzione Giuseppe Valditara

Cagliari, 50 righe entro le 20.30

5) DOPO TRE MESI LA SALMA DI SATNAM TORNA IN INDIA

Il bracciante morto dopo essere stato abbandonato ferito dal datore di lavoro, impossibile per la famiglia avere il visto

Latina, 40 righe entro le 19.30

- COMUNE RISCHIA DISSESTO PER SOSTEGNO FAMIGLIA IN CODICE ROSSO

Il sindaco di Carlantino: 'Insostenibile la spesa di 11.250 euro al mese'

Carlantino, la storia, 25 righe alle 12.35

6) AUTORIZZATI 8 VACCINI ANTI-INFLUENZA, GRATIS AGLI OVER 60

Il via libera dell'Aifa, ma le Regioni decideranno cosa usare

Roma 40 righe entro le 18.00

- RESISTENZE AGLI ANTIBIOTICI, 39 MILIONI DI MORTI AL 2050

++ ATTENZIONE ++ embargo alle 0.30 di martedì 17 settembre 2024

Roma, focus, 40 righe di Paola Mariano alle 14.37

- LA GRAVIDANZA MODIFICA IL CERVELLO, È UNA METAMORFOSI

I cambiamenti osservati per la prima volta, come in un film.

Utili anche per capire alcuni disturbi mentali

Roma, focus, 50 righe di Enrica Battifoglia entro le 19.00

- DIETA MEDITERRANEA NEL CASSONETTO, CORRE LO SPRECO DI CIBO

In Italia +45% nel 2024. Nel G7 ogni Paese lo combatte a modo

suo

Roma, box, 50 righe di Sabina Licci entro le 19.00

++ ECONOMIA ++

1) NORMA PER ATTRARRE I CALCIATORI. POLEMICHE SUL CONCORDATO

Nel decreto Omnibus i partiti giocano d'anticipo sulla

manovra. Domani primo esame Psb. A luglio cala il debito

Roma, 60 righe di Enrica Piovani entro le 19.30

2) INDUSTRIA MECCANICA IN CRISI, CALO A DUE CIFRE PER L'AUTO

Male l'export del settore che traina giù il dato italiano.

L'Ue segna invece un surplus commerciale di 21 miliardi

Roma, 50 righe di Barbara Marchegiani entro le 19.30

3) PANETTA, 'I GUIDARE UNA TRANSIZIONE ENERGETICA ORDINATA'

'Meno norme per più investimenti privati'. Giorgetti: 'Usare

bene le risorse pubbliche, nessuno resti indietro'

Roma, 40 righe di Andrea D'Ortenzio entro le 19.30

4) AFFONDANO I CANTIERI DEL TITANIC, A RISCHIO POSTI

In amministrazione controllata, Harland and Wolff è

insolvente

Londra, 40 righe di Alessandro Carlini entro le 19.30

5) UE AL VOTO FINALE SUI DAZI SU E-CAR CINESI IL 25 SETTEMBRE

Per confermare le tariffe provvisorie al 36,3% imposte

a luglio

Bruxelles, 40 righe di Valentina Brini entro le 19.30

++ FINANZA ++

1) COMMERZ, DEUTSCHE VALUTA MOSSE IN CHIAVE ANTI-UNICREDIT

Orcel: 'Dalla fusione più valore per tutti, può crescere'

Milano, 50 righe di Fabio Perego entro le 20.00

2) BANCA GENERALI VUOLE INTERMONTE, OPA DA 98 MILIONI

Prezzo per azione di 3,04 euro. Nuovo delisting

Milano, 40 righe di Massimo Lapenda entro le 19.00

CIBO: LOLLOBRIGIDA, 'OFFERTE PROMOZIONALI SPESSO INDUCONO MAGGIOR SPRECO' =

ADN0885 7 ECO 0 ADN ECO NAZ

CIBO: LOLLOBRIGIDA, 'OFFERTE PROMOZIONALI SPESSO INDUCONO MAGGIOR SPRECO' =

Roma, 16 set. (Adnkronos) - Le offerte promozionali di cibo sono "spesso collegate a un maggiore spreco alimentare, inducendo le persone ad acquistare più del necessario". Lo scrive il ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, in un messaggio diffuso in occasione del rapporto Waste watcher 2024 sullo spreco alimentare. "Al contrario gli accordi tra i diversi soggetti della filiera, un più facile accesso a mercati e negozi di vicinato, indicazioni più chiare in etichetta sono alcuni dei fattori che possono contribuire in modo efficace a rendere più efficiente la gestione degli alimenti", secondo il ministro.

"Dal rapporto emerge, ancora una volta, l'importanza delle iniziative di sensibilizzazione e di educazione alimentare rivolte soprattutto ai giovani. È essenziale, infatti, avvicinare le nuove generazioni al consumo di prodotti freschi, di stagione e a filiera corta". Il dicastero "è impegnato direttamente in alcune iniziative assai significative, come il Programma latte, frutta e verdure nelle scuole, a cui vengono destinati annualmente 22 milioni di euro di fondi europei. Proprio al fine di ridurre lo spreco e le inefficienze, ho voluto introdurre, da quest'anno, nuove modalità attuative nella fornitura dei prodotti e nella realizzazione delle attività educative di accompagnamento che prevedono il coinvolgimento diretto dei produttori e delle organizzazioni di produttori", spiega Lollobrigida.

"Vorrei anche ricordare l'impegno del Governo Meloni per sostenere la distribuzione di derrate alimentari agli indigenti attraverso gli enti caritatevoli. Un impegno testimoniato dal rifinanziamento, con 56 milioni di euro, del Fondo Indigenti, al quale saranno indirizzati anche i proventi derivanti dalle concessioni dei terreni confiscati alla criminalità organizzata. Puntiamo, inoltre, a ridurre gli sprechi alimentari anche attraverso un ammodernamento complessivo della filiera e della logistica agroalimentare". (segue)

(Red-Eco/Adnkronos)

CIBO: LOLLOBRIGIDA, 'OFFERTE PROMOZIONALI SPESSO INDUCONO MAGGIOR SPRECO' (2) =

ADN0886 7 ECO 0 ADN ECO NAZ

CIBO: LOLLOBRIGIDA, 'OFFERTE PROMOZIONALI SPESSO INDUCONO MAGGIOR SPRECO' (2) =

(Adnkronos) - Un processo che, dichiara Lollobrigida, "stiamo realizzando, tra l'altro, attraverso gli interventi agricoli del Pnrr, che abbiamo recentemente potenziato con ulteriori 2,85 miliardi di euro, destinati in larga parte alla misura dei contratti di filiera. Non intendo ulteriormente dilungarmi su quanto già fatto, ma desidero confermare che intendiamo proseguire con convinzione sulla strada intrapresa, che passa innanzitutto dalla valorizzazione dei nostri punti di forza, a partire dalla qualità e tipicità dei nostri prodotti e dalle conoscenze e tradizioni accumulate nel corso dei secoli".

"Lo faremo già a partire nei prossimi giorni a Ortigia, dove giovani, innovazione e sicurezza alimentare sono alcune delle parole chiave che ci accompagneranno e sono fiducioso che non mancherà il necessario richiamo a un rinnovato impegno sul fronte della riduzione allo spreco alimentare", conclude il ministro.

(Red-Eco/Adnkronos)

ISSN 2465 - 1222

16-SET-24 15:50

NNNN

SPRECO ALIMENTARE: COLDIRETTI, AUMENTA IN ITALIA MENTRE 3,1 MLN SONO COSTRETTI A CHIEDERE AIUTO PER MANGIARE

SPRECO ALIMENTARE: COLDIRETTI, AUMENTA IN ITALIA MENTRE 3,1 MLN SONO COSTRETTI A CHIEDERE AIUTO PER MANGIARE (AGENPARL) - Lun 16 settembre 2024 16 settembre 2024

SPRECO ALIMENTARE: COLDIRETTI, AUMENTA IN ITALIA MENTRE 3,1 MLN SONO COSTRETTI A CHIEDERE AIUTO PER MANGIARE

L'aumento dello spreco alimentare in Italia è un tragico paradosso se si considera che sono ben 3,1 milioni i cittadini del Belpaese che sono costretti a chiedere aiuto per mangiare, secondo l'ultimo rapporto Fead, rivolgendosi alle mense dei poveri o usufruendo di pacchi alimentari. Ad affermarlo è la Coldiretti in relazione ai nuovi dati dell'Osservatorio Internazionale Waste Watcher secondo i quali la quantità di cibo gettato nella spazzatura lungo lo Stivale è aumentata del 45,6% nel giro di un anno. Non si tratta solo di un problema etico, ma che determina anche – precisa la Coldiretti – effetti sul piano economico e anche ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti.

Proprio per diffondere modelli di consumo più sostenibili Coldiretti è impegnata a promuovere nelle scuole italiane il progetto Educazione alla Campagna Amica, un percorso educativo che coinvolge oltre mezzo milione di bambini all'anno su tutto il territorio nazionale. L'obiettivo – conclude la Coldiretti – è quello di formare dei consumatori consapevoli per valorizzare i fondamenti della Dieta Mediterranea e ricostruire il legame che unisce i prodotti dell'agricoltura con i cibi consumati ogni giorno e fermare così il consumo del cibo spazzatura, ma anche il fenomeno dello spreco, ponendone l'accento sugli alti costi etici ed economici.

Ma per evitare gli sprechi basta seguire alcune semplici buone pratiche – spiega Coldiretti - che vanno dal leggere attentamente la scadenza sulle etichette al verificare quotidianamente il frigorifero dove i cibi vanno correttamente posizionati. Ma è utile anche effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiare confezioni adeguate, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione, preferire la spesa a chilometri zero che garantisce una maggiore freschezza e durata, riscoprire le ricette degli avanzi, ma anche non avere timore di chiedere di portarli a casa quando si mangia al ristorante.

2024-09-16 16:30:45 4136645

POL Agroalimentare, Politica Interna

<https://agenparl.eu/2024/09/16/spreco-alimentare-coldiretti-aumenta-in-italia-mentre-31-mln-sono-costretti-a-chiedere-aiuto-per-mangiare/>

Sociale: Coldiretti, oltre 3 milioni gli italiani costretti a chiedere aiuto per mangiare

NOVA0098 3 INT 1 NOV REG

Sociale: Coldiretti, oltre 3 milioni gli italiani costretti a chiedere aiuto per mangiare

Roma, 16 set - (Nova) - L'aumento dello spreco alimentare in Italia e' "un tragico paradosso se si considera che sono ben 3,1 milioni i cittadini del Belpaese che sono costretti a chiedere aiuto per mangiare, secondo l'ultimo rapporto Fead, rivolgendosi alle mense dei poveri o usufruendo di pacchi alimentari". Ad affermarlo e' la Coldiretti in relazione ai nuovi dati dell'Osservatorio internazionale Waste watcher secondo i quali la quantita' di cibo gettato nella spazzatura lungo lo Stivale e' aumentata del 45,6 per cento nel giro di un anno. "Non si tratta solo di un problema etico, ma che determina anche - precisa la Coldiretti - effetti sul piano economico e anche ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti". Proprio per diffondere modelli di consumo piu' sostenibili Coldiretti e' impegnata a promuovere nelle scuole italiane il progetto Educazione alla campagna amica, un percorso educativo che coinvolge oltre mezzo milione di bambini all'anno su tutto il territorio nazionale. (segue)

(Rin)

NNNN

Sociale: Coldiretti, oltre 3 milioni gli italiani costretti a chiedere aiuto per mangiare

NOVA0138 3 INT 1 NOV REG

Sociale: Coldiretti, oltre 3 milioni gli italiani costretti a chiedere aiuto per mangiare

Roma, 16 set - (Nova) - L'aumento dello spreco alimentare in Italia e' "un tragico paradosso se si considera che sono ben 3,1 milioni i cittadini del Belpaese che sono costretti a chiedere aiuto per mangiare, secondo l'ultimo rapporto Fead, rivolgendosi alle mense dei poveri o usufruendo di pacchi alimentari". Ad affermarlo e' la Coldiretti in relazione ai nuovi dati dell'Osservatorio internazionale Waste watcher secondo i quali la quantita' di cibo gettato nella spazzatura lungo lo Stivale e' aumentata del 45,6 per cento nel giro di un anno. "Non si tratta solo di un problema etico, ma che determina anche - precisa la Coldiretti - effetti sul piano economico e anche ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti". Proprio per diffondere modelli di consumo piu' sostenibili Coldiretti e' impegnata a promuovere nelle scuole italiane il progetto Educazione alla campagna amica, un percorso educativo che coinvolge oltre mezzo milione di bambini all'anno su tutto il territorio nazionale. (segue)

(Rin)

NNNN

Sociale: Coldiretti, oltre 3 milioni gli italiani costretti a chiedere aiuto per mangiare (2)

NOVA0139 3 INT 1 NOV REG

Sociale: Coldiretti, oltre 3 milioni gli italiani costretti a chiedere aiuto per mangiare (2)

Roma, 16 set - (Nova) - "L'obiettivo - prosegue la Coldiretti - e' quello di formare dei consumatori consapevoli per valorizzare i fondamenti della dieta mediterranea e ricostruire il legame che unisce i prodotti dell'agricoltura con i cibi consumati ogni giorno e fermare cosi' il consumo del cibo spazzatura, ma anche il fenomeno dello spreco, ponendone l'accento sugli alti costi etici ed economici. Ma per evitare gli sprechi - spiega la Coldiretti - basta seguire alcune semplici buone pratiche che vanno dal leggere attentamente la scadenza sulle etichette, al verificare quotidianamente il frigorifero dove i cibi vanno correttamente posizionati. Ma e' utile anche effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiare confezioni adeguate, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione, preferire la spesa a chilometri zero che garantisce una maggiore freschezza e durata, riscoprire le ricette degli avanzi, ma anche non avere timore di chiedere di portarli a casa quando si mangia al ristorante", conclude la Coldiretti. (Rin)

NNNN

Alimentare, Coldiretti: +45,6% quantità di cibo gettato nella spazzatura

Alimentare, Coldiretti: +45,6% quantità di cibo gettato nella spazzatura

Milano, 16 set (GEA) - "L'aumento dello spreco alimentare in Italia è un tragico paradosso se si considera che sono ben 3,1 milioni i cittadini del Belpaese che sono costretti a chiedere aiuto per mangiare, secondo l'ultimo rapporto Fead, rivolgendosi alle mense dei poveri o usufruendo di pacchi alimentari". Ad affermarlo è la Coldiretti in relazione ai nuovi dati dell'Osservatorio Internazionale Waste Watcher secondo i quali la quantità di cibo gettato nella spazzatura lungo lo Stivale è aumentata del 45,6% nel giro di un anno. Non si tratta solo di un problema etico, ma che determina anche – precisa la Coldiretti – effetti sul piano economico e anche ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti".

"Proprio per diffondere modelli di consumo più sostenibili Coldiretti è impegnata a promuovere nelle scuole italiane il progetto Educazione alla Campagna Amica, un percorso educativo che coinvolge oltre mezzo milione di bambini all'anno su tutto il territorio nazionale. L'obiettivo – conclude la Coldiretti – è quello di formare dei consumatori consapevoli per valorizzare i fondamenti della Dieta Mediterranea e ricostruire il legame che unisce i prodotti dell'agricoltura con i cibi consumati ogni giorno e fermare così il consumo del cibo spazzatura, ma anche il fenomeno dello spreco, ponendone l'accento sugli alti costi etici ed economici".

(segue)

ZUL/EFS

ECO

16 SET 2024

Coldiretti: tragico paradosso aumento spreco alimentare in Italia

Coldiretti: tragico paradosso aumento spreco alimentare in Italia Con 3,1 milioni di persone che chiedono aiuto per mangiare

Roma, 16 set. (askanews) - L'aumento dello spreco alimentare in Italia "è un tragico paradosso" se si considera che sono ben 3,1 milioni i cittadini del Belpaese che sono costretti a chiedere aiuto per mangiare, secondo l'ultimo rapporto Fead, rivolgendosi alle mense dei poveri o usufruendo di pacchi alimentari. Ad affermarlo è la Coldiretti in relazione ai nuovi dati dell'Osservatorio Internazionale Waste Watcher secondo i quali la quantità di cibo gettato nella spazzatura lungo lo Stivale è aumentata del 45,6% nel giro di un anno.

"Non si tratta solo di un problema etico, ma che determina anche - precisa la Coldiretti in una nota - effetti sul piano economico e anche ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti".

Proprio per diffondere modelli di consumo più sostenibili Coldiretti è impegnata a promuovere nelle scuole italiane il progetto Educazione alla Campagna Amica, un percorso educativo che coinvolge oltre mezzo milione di bambini all'anno su tutto il territorio nazionale. L'obiettivo è quello di formare dei consumatori consapevoli per valorizzare i fondamenti della Dieta Mediterranea e ricostruire il legame che unisce i prodotti dell'agricoltura con i cibi consumati ogni giorno e fermare così il consumo del cibo spazzatura, ma anche il fenomeno dello spreco, ponendone l'accento sugli alti costi etici ed economici.

Red/Apa 20240916T163958Z

CIBO. COLDIRETTI: AUMENTA IN ITALIA SPRECO ALIMENTARE

DIR1977 3 AMB 0 RR1 N/AMB / DIR /TXT

CIBO. COLDIRETTI: AUMENTA IN ITALIA SPRECO ALIMENTARE

MENTRE 3,1 MLN SONO COSTRETTI A CHIEDERE AIUTO PER MANGIARE

(DIRE) Roma, 16 set. - L'aumento dello spreco alimentare in Italia è un tragico paradosso se si considera che sono ben 3,1 milioni i cittadini del Belpaese che sono costretti a chiedere aiuto per mangiare, secondo l'ultimo rapporto Fead, rivolgendosi alle mense dei poveri o usufruendo di pacchi alimentari. Ad affermarlo è la Coldiretti in relazione ai nuovi dati dell'Osservatorio Internazionale Waste Watcher secondo i quali la quantità di cibo gettato nella spazzatura lungo lo Stivale è aumentata del 45,6% nel giro di un anno. Non si tratta solo di un problema etico, ma che determina anche - precisa la Coldiretti - effetti sul piano economico e anche ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti.

Proprio per diffondere modelli di consumo più sostenibili Coldiretti è impegnata a promuovere nelle scuole italiane il progetto Educazione alla Campagna Amica, un percorso educativo che coinvolge oltre mezzo milione di bambini all'anno su tutto il territorio nazionale. L'obiettivo - conclude la Coldiretti - è quello di formare dei consumatori consapevoli per valorizzare i fondamenti della Dieta Mediterranea e ricostruire il legame che unisce i prodotti dell'agricoltura con i cibi consumati ogni giorno e fermare così il consumo del cibo spazzatura, ma anche il fenomeno dello spreco, ponendone l'accento sugli alti costi etici ed economici.

Ma per evitare gli sprechi basta seguire alcune semplici buone pratiche - spiega Coldiretti - che vanno dal leggere attentamente la scadenza sulle etichette al verificare quotidianamente il frigorifero dove i cibi vanno correttamente posizionati. Ma è utile anche effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiare confezioni adeguate, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione, preferire la spesa a chilometri zero che garantisce una maggiore freschezza e durata, riscoprire le ricette degli avanzi, ma anche non avere timore di chiedere di portarli a casa quando si mangia al ristorante.

(Com/Red/ Dire)

16:39 16-09-24

CIBO. COLDIRETTI: AUMENTA IN ITALIA SPRECO ALIMENTARE

DRS0074 3 LAV 0 DRS / WLF

CIBO. COLDIRETTI: AUMENTA IN ITALIA SPRECO ALIMENTARE
MENTRE 3,1 MLN SONO COSTRETTI A CHIEDERE AIUTO PER MANGIARE

(DIRE) Roma, 16 set. - L'aumento dello spreco alimentare in Italia è un tragico paradosso se si considera che sono ben 3,1 milioni i cittadini del Belpaese che sono costretti a chiedere aiuto per mangiare, secondo l'ultimo rapporto Fead, rivolgendosi alle mense dei poveri o usufruendo di pacchi alimentari. Ad affermarlo è la Coldiretti in relazione ai nuovi dati dell'Osservatorio Internazionale Waste Watcher secondo i quali la quantità di cibo gettato nella spazzatura lungo lo Stivale è aumentata del 45,6% nel giro di un anno. Non si tratta solo di un problema etico, ma che determina anche - precisa la Coldiretti - effetti sul piano economico e anche ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti.

Proprio per diffondere modelli di consumo più sostenibili Coldiretti è impegnata a promuovere nelle scuole italiane il progetto Educazione alla Campagna Amica, un percorso educativo che coinvolge oltre mezzo milione di bambini all'anno su tutto il territorio nazionale. L'obiettivo - conclude la Coldiretti - è quello di formare dei consumatori consapevoli per valorizzare i fondamenti della Dieta Mediterranea e ricostruire il legame che unisce i prodotti dell'agricoltura con i cibi consumati ogni giorno e fermare così il consumo del cibo spazzatura, ma anche il fenomeno dello spreco, ponendone l'accento sugli alti costi etici ed economici.

Ma per evitare gli sprechi basta seguire alcune semplici buone pratiche - spiega Coldiretti - che vanno dal leggere attentamente la scadenza sulle etichette al verificare quotidianamente il frigorifero dove i cibi vanno correttamente posizionati. Ma è utile anche effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiare confezioni adeguate, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione, preferire la spesa a chilometri zero che garantisce una maggiore freschezza e durata, riscoprire le ricette degli avanzi, ma anche non avere timore di chiedere di portarli a casa quando si mangia al ristorante.

(Com/Red/ Dire)

16:39 16-09-24

CIBO. COLDIRETTI: AUMENTA IN ITALIA SPRECO ALIMENTARE

DIR1976 3 AMB 0 RR1 N/POL / DIR /TXT

CIBO. COLDIRETTI: AUMENTA IN ITALIA SPRECO ALIMENTARE

MENTRE 3,1 MLN SONO COSTRETTI A CHIEDERE AIUTO PER MANGIARE

(DIRE) Roma, 16 set. - L'aumento dello spreco alimentare in Italia è un tragico paradosso se si considera che sono ben 3,1 milioni i cittadini del Belpaese che sono costretti a chiedere aiuto per mangiare, secondo l'ultimo rapporto Fead, rivolgendosi alle mense dei poveri o usufruendo di pacchi alimentari. Ad affermarlo è la Coldiretti in relazione ai nuovi dati dell'Osservatorio Internazionale Waste Watcher secondo i quali la quantità di cibo gettato nella spazzatura lungo lo Stivale è aumentata del 45,6% nel giro di un anno. Non si tratta solo di un problema etico, ma che determina anche - precisa la Coldiretti - effetti sul piano economico e anche ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti.

Proprio per diffondere modelli di consumo più sostenibili Coldiretti è impegnata a promuovere nelle scuole italiane il progetto Educazione alla Campagna Amica, un percorso educativo che coinvolge oltre mezzo milione di bambini all'anno su tutto il territorio nazionale. L'obiettivo - conclude la Coldiretti - è quello di formare dei consumatori consapevoli per valorizzare i fondamenti della Dieta Mediterranea e ricostruire il legame che unisce i prodotti dell'agricoltura con i cibi consumati ogni giorno e fermare così il consumo del cibo spazzatura, ma anche il fenomeno dello spreco, ponendone l'accento sugli alti costi etici ed economici.

Ma per evitare gli sprechi basta seguire alcune semplici buone pratiche - spiega Coldiretti - che vanno dal leggere attentamente la scadenza sulle etichette al verificare quotidianamente il frigorifero dove i cibi vanno correttamente posizionati. Ma è utile anche effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiare confezioni adeguate, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione, preferire la spesa a chilometri zero che garantisce una maggiore freschezza e durata, riscoprire le ricette degli avanzi, ma anche non avere timore di chiedere di portarli a casa quando si mangia al ristorante.

(Com/Red/ Dire)

16:39 16-09-24

CIBO: COLDIRETTI, AUMENTA SPRECO ALIMENTARE IN ITALIA MENTRE 3,1 MLN CHIEDONO AIUTO PER MANGIARE =

LAB0331 7 LAV 0 LAB LAV NAZ

CIBO: COLDIRETTI, AUMENTA SPRECO ALIMENTARE IN ITALIA MENTRE 3,1 MLN CHIEDONO AIUTO PER MANGIARE =

Roma, 16 set. (Labitalia) - "L'aumento dello spreco alimentare in Italia è un tragico paradosso se si considera che sono ben 3,1 milioni i cittadini del Belpaese che sono costretti a chiedere aiuto per mangiare, secondo l'ultimo rapporto Fead, rivolgendosi alle mense dei poveri o usufruendo di pacchi alimentari". Ad affermarlo è la Coldiretti in relazione ai nuovi dati dell'Osservatorio Internazionale Waste Watcher secondo i quali la quantità di cibo gettato nella spazzatura lungo lo Stivale è aumentata del 45,6% nel giro di un anno. Non si tratta solo di un problema etico, ma che determina anche - precisa la Coldiretti - effetti sul piano economico e anche ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti.

Proprio per diffondere modelli di consumo più sostenibili Coldiretti è impegnata a promuovere nelle scuole italiane il progetto Educazione alla Campagna Amica, un percorso educativo che coinvolge oltre mezzo milione di bambini all'anno su tutto il territorio nazionale. L'obiettivo - conclude la Coldiretti - è quello di formare dei consumatori consapevoli per valorizzare i fondamenti della Dieta Mediterranea e ricostruire il legame che unisce i prodotti dell'agricoltura con i cibi consumati ogni giorno e fermare così il consumo del cibo spazzatura, ma anche il fenomeno dello spreco, ponendone l'accento sugli alti costi etici ed economici.

Ma per evitare gli sprechi basta seguire alcune semplici buone pratiche - spiega Coldiretti - che vanno dal leggere attentamente la scadenza sulle etichette al verificare quotidianamente il frigorifero dove i cibi vanno correttamente posizionati. Ma è utile anche effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiare confezioni adeguate, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione, preferire la spesa a chilometri zero che garantisce una maggiore freschezza e durata, riscoprire le ricette degli avanzi, ma anche non avere timore di chiedere di portarli a casa quando si mangia al ristorante.

(Red-Lab/Labitalia)

Coldiretti, più spreco ma 3 milioni chiedono aiuto per mangiare

Coldiretti, più spreco ma 3 milioni chiedono aiuto per mangiare

'Non solo problema etico ma anche economico e ambientale'

(v. 'Corre lo spreco di cibo +45%, Dieta...' delle ore 11:50)
(ANSA) - ROMA, 16 SET - L'aumento dello spreco alimentare in Italia è un tragico paradosso se si considera che sono ben 3,1 milioni i cittadini che sono costretti a chiedere aiuto per mangiare, secondo l'ultimo rapporto Fead, rivolgendosi alle mense dei poveri o usufruendo di pacchi alimentari. Ad affermarlo è la Coldiretti in relazione ai nuovi dati dell'Osservatorio Internazionale Waste Watcher secondo i quali la quantità di cibo gettato nella spazzatura lungo lo Stivale è aumentata del 45,6% nel giro di un anno. "Non si tratta solo di un problema etico, ma di un problema che determina anche - precisa la Coldiretti - effetti sul piano economico e ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti".

Proprio per diffondere modelli di consumo più sostenibili Coldiretti è impegnata a promuovere nelle scuole italiane il progetto Educazione alla Campagna Amica, "un percorso educativo - spiega - che coinvolge oltre mezzo milione di bambini all'anno su tutto il territorio nazionale". L'obiettivo, secondo la confederazione, "è quello di formare dei consumatori consapevoli per valorizzare i fondamenti della Dieta Mediterranea e ricostruire il legame che unisce i prodotti dell'agricoltura con i cibi consumati ogni giorno e fermare così il consumo del cibo spazzatura, ma anche il fenomeno dello spreco, ponendone l'accento sugli alti costi etici ed economici".

Tuttavia, per evitare gli sprechi basta seguire alcune semplici buone pratiche, conclude la confederazione, "che vanno dal leggere attentamente la scadenza sulle etichette al verificare quotidianamente il frigorifero dove i cibi vanno correttamente posizionati. Ma è utile anche effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiare confezioni adeguate, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione, preferire la spesa a chilometri zero che garantisce una maggiore freschezza e durata, riscoprire le ricette degli avanzi, ma anche non avere timore di chiedere di portarli a casa quando si

mangia al ristorante". (ANSA).

2024-09-16T16:49:00+02:00

MAR

ANSA per CAMERA37

<a

href="https://trust.ansa.it/1b38eabbb3ee3564e7522113d2705b252f8460a92e7ceaf324cf4a4bffc1bf71

Coldiretti, più spreco ma 3 milioni chiedono aiuto per mangiare

Coldiretti, più spreco ma 3 milioni chiedono aiuto per mangiare
'Non solo problema etico ma anche economico e ambientale'

(v. 'Corre lo spreco di cibo +45%, Dieta...' delle ore 11:50)
(ANSA) - ROMA, 16 SET - L'aumento dello spreco alimentare in Italia è un tragico paradosso se si considera che sono ben 3,1 milioni i cittadini che sono costretti a chiedere aiuto per mangiare, secondo l'ultimo rapporto Fead, rivolgendosi alle mense dei poveri o usufruendo di pacchi alimentari. Ad affermarlo è la Coldiretti in relazione ai nuovi dati dell'Osservatorio Internazionale Waste Watcher secondo i quali la quantità di cibo gettato nella spazzatura lungo lo Stivale è aumentata del 45,6% nel giro di un anno. "Non si tratta solo di un problema etico, ma di un problema che determina anche - precisa la Coldiretti - effetti sul piano economico e ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti".

Proprio per diffondere modelli di consumo più sostenibili Coldiretti è impegnata a promuovere nelle scuole italiane il progetto Educazione alla Campagna Amica, "un percorso educativo - spiega - che coinvolge oltre mezzo milione di bambini all'anno su tutto il territorio nazionale". L'obiettivo, secondo la confederazione, "è quello di formare dei consumatori consapevoli per valorizzare i fondamenti della Dieta Mediterranea e ricostruire il legame che unisce i prodotti dell'agricoltura con i cibi consumati ogni giorno e fermare così il consumo del cibo spazzatura, ma anche il fenomeno dello spreco, ponendone l'accento sugli alti costi etici ed economici".

Tuttavia, per evitare gli sprechi basta seguire alcune semplici buone pratiche, conclude la confederazione, "che vanno dal leggere attentamente la scadenza sulle etichette al verificare quotidianamente il frigorifero dove i cibi vanno correttamente posizionati. Ma è utile anche effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiare confezioni adeguate, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione, preferire la spesa a chilometri zero che garantisce una maggiore freschezza e durata, riscoprire le ricette degli avanzi, ma anche non avere timore di chiedere di portarli a casa quando si

mangia al ristorante". (ANSA).

2024-09-16T16:49:00+02:00

MAR

ANSA per CAMERA02

<a

href="https://trust.ansa.it/1b38eabbb3ee3564e7522113d2705b252f8460a92e7ceaf324cf4a4bffc1bf71

Alimentare: Coldiretti, +45,6% spreco cibo in Italia in un anno

Alimentare: Coldiretti, +45,6% spreco cibo in Italia in un anno <p> (Il Sole 24 Ore Radiocor) - Roma, <data>16 set</data> - “L’aumento dello spreco alimentare in Italia è un tragico paradosso se si considera che sono ben 3,1 milioni i cittadini costretti a chiedere aiuto per mangiare, secondo l’ultimo rapporto Fead, rivolgendosi alle mense dei poveri o usufruendo di pacchi alimentari”. Lo afferma la Coldiretti in relazione ai nuovi dati dell’Osservatorio internazionale Waste Watcher secondo i quali la quantità di cibo gettato nella spazzatura in Italia è aumentata del 45,6% in un anno. “Non si tratta solo di un problema etico, ma che determina anche – precisa la Coldiretti – effetti sul piano economico e anche ambientale per l’impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti. Proprio per diffondere modelli di consumo più sostenibili Coldiretti è impegnata a promuovere nelle scuole italiane il progetto Educazione alla Campagna Amica, un percorso educativo che coinvolge oltre mezzo milione di bambini all’anno su tutto il territorio nazionale. L’obiettivo – conclude la Coldiretti – è quello di formare dei consumatori consapevoli per valorizzare i fondamenti della Dieta Mediterranea e ricostruire il legame che unisce i prodotti dell’agricoltura con i cibi consumati ogni giorno e fermare così il consumo del cibo spazzatura, ma anche il fenomeno dello spreco, ponendone l’accento sugli alti costi etici ed economici”.</p><p> com-arl</p>

<p>(RADIOCOR) 16-09-24 16:50:20 (0499)FOOD 5 NNNN</p>

Lollobrigida, promozioni spesso collegate a più spreco di cibo

Lollobrigida, promozioni spesso collegate a più spreco di cibo
Più facile accesso a negozi di vicinato ed etichette più chiare

(v. '

(ANSA) - ROMA, 16 SET - "È interessante constatare come le offerte promozionali siano spesso collegate a un maggiore spreco alimentare, inducendo le persone ad acquistare più del necessario. Al contrario gli accordi tra i diversi soggetti della filiera, un più facile accesso a mercati e negozi di vicinato, indicazioni più chiare in etichetta sono alcuni dei fattori che possono contribuire a rendere più efficiente la gestione degli alimenti".

Lo ha rilevato il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, nel suo messaggio inviato alla presentazione del rapporto 'Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione', dell'Osservatorio Waste Watcher International.

"Dal rapporto - ha sottolineato il ministro - emerge ancora una volta, l'importanza delle iniziative di sensibilizzazione e di educazione alimentare rivolte soprattutto ai giovani. È essenziale, infatti, avvicinare le nuove generazioni al consumo di prodotti freschi, di stagione e a filiera corta".

"Puntiamo, inoltre, a ridurre gli sprechi alimentari anche attraverso un ammodernamento complessivo della filiera e della logistica agroalimentare - ha detto Lollobrigida - un processo che stiamo realizzando, tra l'altro, attraverso gli interventi agricoli del Pnrr, che abbiamo recentemente potenziato con ulteriori 2,85 miliardi di euro, destinati in larga parte alla misura dei contratti di filiera". (ANSA).

2024-09-16T16:57:00+02:00

Y49-GU

ANSA per CAMERA37

<a

href="https://trust.ansa.it/157a9799a5d2eb5ea4081d8fedcc48a92f7120d893a8ed724ec589f3428890d9

">https://trust.ansa.it/157a9799a5d2eb5ea4081d8fedcc48a92f7120d893a8ed724ec589f3428890d9

02, 16/09/2024

Lollobrigida, promozioni spesso collegate a più spreco di cibo

Lollobrigida, promozioni spesso collegate a più spreco di cibo
Più facile accesso a negozi di vicinato ed etichette più chiare

(v. '

(ANSA) - ROMA, 16 SET - "È interessante constatare come le offerte promozionali siano spesso collegate a un maggiore spreco alimentare, inducendo le persone ad acquistare più del necessario. Al contrario gli accordi tra i diversi soggetti della filiera, un più facile accesso a mercati e negozi di vicinato, indicazioni più chiare in etichetta sono alcuni dei fattori che possono contribuire a rendere più efficiente la gestione degli alimenti".

Lo ha rilevato il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, nel suo messaggio inviato alla presentazione del rapporto 'Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione', dell'Osservatorio Waste Watcher International.

"Dal rapporto - ha sottolineato il ministro - emerge ancora una volta, l'importanza delle iniziative di sensibilizzazione e di educazione alimentare rivolte soprattutto ai giovani. È essenziale, infatti, avvicinare le nuove generazioni al consumo di prodotti freschi, di stagione e a filiera corta".

"Puntiamo, inoltre, a ridurre gli sprechi alimentari anche attraverso un ammodernamento complessivo della filiera e della logistica agroalimentare - ha detto Lollobrigida - un processo che stiamo realizzando, tra l'altro, attraverso gli interventi agricoli del Pnrr, che abbiamo recentemente potenziato con ulteriori 2,85 miliardi di euro, destinati in larga parte alla misura dei contratti di filiera". (ANSA).

2024-09-16T16:57:00+02:00

Y49-GU

ANSA per CAMERA02

<a

href="https://trust.ansa.it/157a9799a5d2eb5ea4081d8fedcc48a92f7120d893a8ed724ec589f3428890d9

">https://trust.ansa.it/157a9799a5d2eb5ea4081d8fedcc48a92f7120d893a8ed724ec589f3428890d9

Cibo: Coldiretti, aumenta in Italia lo spreco alimentare

Cibo: Coldiretti, aumenta in Italia lo spreco alimentare Milano, 16 set. (LaPresse) - L'aumento dello spreco alimentare in Italia è un tragico paradosso se si considera che sono ben 3,1 milioni i cittadini del Belpaese che sono costretti a chiedere aiuto per mangiare, secondo l'ultimo rapporto Fead, rivolgendosi alle mense dei poveri o usufruendo di pacchi alimentari. Ad affermarlo è la Coldiretti in relazione ai nuovi dati dell'Osservatorio Internazionale Waste Watcher secondo i quali la quantità di cibo gettato nella spazzatura lungo lo Stivale è aumentata del 45,6% nel giro di un anno. Non si tratta solo di un problema etico, ma che determina anche - precisa la Coldiretti - effetti sul piano economico e anche ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti. (Segue). CRO NG01 lpr 161709 SET 24

Cibo: Coldiretti, aumenta in Italia lo spreco alimentare-2-

Cibo: Coldiretti, aumenta in Italia lo spreco alimentare-2- Milano, 16 set. (LaPresse) - Proprio per diffondere modelli di consumo più sostenibili Coldiretti è impegnata a promuovere nelle scuole italiane il progetto Educazione alla Campagna Amica, un percorso educativo che coinvolge oltre mezzo milione di bambini all'anno su tutto il territorio nazionale. L'obiettivo - conclude la Coldiretti - è quello di formare dei consumatori consapevoli per valorizzare i fondamenti della Dieta Mediterranea e ricostruire il legame che unisce i prodotti dell'agricoltura con i cibi consumati ogni giorno e fermare così il consumo del cibo spazzatura, ma anche il fenomeno dello spreco, ponendone l'accento sugli alti costi etici ed economici.(Segue). CRO NG01 Ipr 161709 SET 24

Cibo: Coldiretti, aumenta in Italia lo spreco alimentare-3-

Cibo: Coldiretti, aumenta in Italia lo spreco alimentare-3- Milano, 16 set. (LaPresse) - Ma per evitare gli sprechi basta seguire alcune semplici buone pratiche - spiega Coldiretti - che vanno dal leggere attentamente la scadenza sulle etichette al verificare quotidianamente il frigorifero dove i cibi vanno correttamente posizionati. Ma è utile anche effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiare confezioni adeguate, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione, preferire la spesa a chilometri zero che garantisce una maggiore freschezza e durata, riscoprire le ricette degli avanzi, ma anche non avere timore di chiedere di portarli a casa quando si mangia al ristorante. CRO NG01 Ipr 161709 SET 24

CIBO: LOLLOBRIGIDA, 'OFFERTE PROMOZIONALI SPESSO INDUCONO MAGGIOR SPRECO' =

LAB0413 7 LAV 0 LAB LAV NAZ

CIBO: LOLLOBRIGIDA, 'OFFERTE PROMOZIONALI SPESSO INDUCONO MAGGIOR SPRECO' =

Roma, 16 set. (Labitalia) - Le offerte promozionali di cibo sono "spesso collegate a un maggiore spreco alimentare, inducendo le persone ad acquistare più del necessario". Lo scrive il ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, in un messaggio diffuso in occasione del rapporto Waste watcher 2024 sullo spreco alimentare. "Al contrario gli accordi tra i diversi soggetti della filiera, un più facile accesso a mercati e negozi di vicinato, indicazioni più chiare in etichetta sono alcuni dei fattori che possono contribuire in modo efficace a rendere più efficiente la gestione degli alimenti", secondo il ministro. "Dal rapporto emerge, ancora una volta, l'importanza delle iniziative di sensibilizzazione e di educazione alimentare rivolte soprattutto ai giovani. È essenziale, infatti, avvicinare le nuove generazioni al consumo di prodotti freschi, di stagione e a filiera corta". Il dicastero "è impegnato direttamente in alcune iniziative assai significative, come il Programma latte, frutta e verdure nelle scuole, a cui vengono destinati annualmente 22 milioni di euro di fondi europei. Proprio al fine di ridurre lo spreco e le inefficienze, ho voluto introdurre, da quest'anno, nuove modalità attuative nella fornitura dei prodotti e nella realizzazione delle attività educative di accompagnamento che prevedono il coinvolgimento diretto dei produttori e delle organizzazioni di produttori", spiega Lollobrigida.

"Vorrei anche ricordare l'impegno del Governo Meloni per sostenere la distribuzione di derrate alimentari agli indigenti attraverso gli enti caritatevoli. Un impegno testimoniato dal rifinanziamento, con 56 milioni di euro, del Fondo Indigenti, al quale saranno indirizzati anche i proventi derivanti dalle concessioni dei terreni confiscati alla criminalità organizzata. Puntiamo, inoltre, a ridurre gli sprechi alimentari anche attraverso un ammodernamento complessivo della filiera e della logistica agroalimentare".

Un processo che, dichiara Lollobrigida, "stiamo realizzando, tra l'altro, attraverso gli interventi agricoli del Pnrr, che abbiamo recentemente potenziato con ulteriori 2,85 miliardi di euro, destinati in larga parte alla misura dei contratti di filiera. Non intendo

ulteriormente dilungarmi su quanto già fatto, ma desidero confermare che intendiamo proseguire con convinzione sulla strada intrapresa, che passa innanzitutto dalla valorizzazione dei nostri punti di forza, a partire dalla qualità e tipicità dei nostri prodotti e dalle conoscenze e tradizioni accumulate nel corso dei secoli". "Lo faremo già a partire nei prossimi giorni a Ortigia, dove giovani, innovazione e sicurezza alimentare sono alcune delle parole chiave che ci accompagneranno e sono fiducioso che non mancherà il necessario richiamo a un rinnovato impegno sul fronte della riduzione allo spreco alimentare", conclude il ministro.

(Red-Lab/Labitalia)

ISSN 2499 - 3166

16-SET-24 18:32

NNNN

>ANSA-BOX/Corre spreco di cibo, 'pesano anche le promozioni'

>ANSA-BOX/Corre spreco di cibo, 'pesano anche le promozioni'

Lollobrigida: 'Indotti ad acquistare più del necessario'

(di Sabina Licci)

(ANSA) - ROMA, 16 SET - Frutta, verdure, pane fresco e insalate, sono i cinque prodotti che sempre più spesso finiscono nella spazzatura degli italiani, tra i cardini della Dieta Mediterranea. Un fenomeno inarrestabile, quello delle spreco alimentare, più marcato al Sud e al Centro rispetto al Nord, in aumento del 45,6% nel 2024; ogni settimana, infatti, finiscono nel bidone 683,3 grammi di cibo pro capite, rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023. A rilevarlo è l'edizione 2024 del rapporto dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher International che, oltre a fotografare il fenomeno in Italia, in vista del G7 Agricoltura analizza le strategie messe in atto dai diversi Paesi.

E a pesare sono anche le tante offerte che possono spingere ad acquisti oltre il necessario. Secondo il ministro dell'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste, Francesco Lollobrigida "è interessante constatare - afferma in un messaggio inviato all'evento - come le offerte promozionali siano spesso collegate a un maggiore spreco alimentare, inducendo le persone ad acquistare più del necessario". Al contrario, dice il titolare dell'Agricoltura "gli accordi tra i diversi soggetti della filiera, un più facile accesso a mercati e negozi di vicinato, indicazioni più chiare in etichetta sono alcuni dei fattori che possono contribuire in modo efficace a rendere più efficiente la gestione degli alimenti".

Italia sprecona quindi, secondo il rapporto che indica una cattiva gestione della spesa familiare, ma che evidenzia anche un incremento dei consumi (per il 32% ci sono troppe offerte) e una domanda concentrata su cibi di qualità inferiore, influenzata da logiche low cost, indipendenti dal comportamento dei singoli. Secondo il 42% degli intervistati, frutta e verdura conservata nelle celle frigo una volta a casa va subito a male; il 37% li butta perché i cibi venduti sono già vecchi.

Il comportamento dei consumatori poi, secondo il rapporto, non aiuta: il 37% dimentica gli alimenti in frigorifero e nella

dispensa, solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali, mentre il 75% non si impegna per rielaborare gli avanzi per evitare di gettarli. Quello che però non manca è una buona disponibilità ad adottare comportamenti anti-spreco, con l'88% pronto a congelare i cibi, l'86% ad utilizzarli scaduti se ancora buoni, il 29% a conservarli cercando ricette creative, mentre il 43%, fa la lista della spesa. Una strategia, questa, che accomuna i Paesi del G7, dove spiccano gli Usa con l'82% che dichiara di tenere sotto controllo dispensa, frigorifero e freezer. In Francia, invece, vige il 'non si butta nulla', dove è stato ridotto il 32% degli sprechi, con un pro-capite sotto quello italiano. Dal punto di vista delle iniziative pubbliche, la Spagna con la Francia sono i Paesi che hanno messo in campo gli investimenti più importanti. In Giappone, a tenere sotto controllo gli sprechi ci pensano i prezzi molto elevati di frutta e verdura, considerati beni di lusso. Nel Regno Unito il 45% delle famiglie fa la lista della spesa come strategia di acquisto. La parola d'ordine in Germania è 'organizzazione' con riduzione più marcata del 43%.

Una pratica, questa dello spreco di cibo che rappresenta "un tragico paradosso" se si considera che solo in Italia, rileva Coldiretti, "sono ben 3,1 milioni i cittadini costretti a chiedere aiuto per mangiare". (ANSA).

2024-09-16T18:33:00+02:00

Y49-GU

ANSA per CAMERA37

<a

href="https://trust.ansa.it/ca83c9c7e11972df6de065447e71473c3b11d7d813c5fd099ce60de9739070a5

">https://trust.ansa.it/ca83c9c7e11972df6de065447e71473c3b11d7d813c5fd099ce60de9739070a5

>ANSA-BOX/Corre spreco di cibo, 'pesano anche le promozioni'

>ANSA-BOX/Corre spreco di cibo, 'pesano anche le promozioni'
Lollobrigida: 'Indotti ad acquistare più del necessario'

(di Sabina Licci)

(ANSA) - ROMA, 16 SET - Frutta, verdure, pane fresco e insalate, sono i cinque prodotti che sempre più spesso finiscono nella spazzatura degli italiani, tra i cardini della Dieta Mediterranea. Un fenomeno inarrestabile, quello delle spreco alimentare, più marcato al Sud e al Centro rispetto al Nord, in aumento del 45,6% nel 2024; ogni settimana, infatti, finiscono nel bidone 683,3 grammi di cibo pro capite, rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023. A rilevarlo è l'edizione 2024 del rapporto dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher International che, oltre a fotografare il fenomeno in Italia, in vista del G7 Agricoltura analizza le strategie messe in atto dai diversi Paesi.

E a pesare sono anche le tante offerte che possono spingere ad acquisti oltre il necessario. Secondo il ministro dell'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste, Francesco Lollobrigida "è interessante constatare - afferma in un messaggio inviato all'evento - come le offerte promozionali siano spesso collegate a un maggiore spreco alimentare, inducendo le persone ad acquistare più del necessario". Al contrario, dice il titolare dell'Agricoltura "gli accordi tra i diversi soggetti della filiera, un più facile accesso a mercati e negozi di vicinato, indicazioni più chiare in etichetta sono alcuni dei fattori che possono contribuire in modo efficace a rendere più efficiente la gestione degli alimenti".

Italia sprecona quindi, secondo il rapporto che indica una cattiva gestione della spesa familiare, ma che evidenzia anche un incremento dei consumi (per il 32% ci sono troppe offerte) e una domanda concentrata su cibi di qualità inferiore, influenzata da logiche low cost, indipendenti dal comportamento dei singoli. Secondo il 42% degli intervistati, frutta e verdura conservata nelle celle frigo una volta a casa va subito a male; il 37% li butta perché i cibi venduti sono già vecchi.

Il comportamento dei consumatori poi, secondo il rapporto, non aiuta: il 37% dimentica gli alimenti in frigorifero e nella

dispensa, solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali, mentre il 75% non si impegna per rielaborare gli avanzi per evitare di gettarli. Quello che però non manca è una buona disponibilità ad adottare comportamenti anti-spreco, con l'88% pronto a congelare i cibi, l'86% ad utilizzarli scaduti se ancora buoni, il 29% a conservarli cercando ricette creative, mentre il 43%, fa la lista della spesa. Una strategia, questa, che accomuna i Paesi del G7, dove spiccano gli Usa con l'82% che dichiara di tenere sotto controllo dispensa, frigorifero e freezer. In Francia, invece, vige il 'non si butta nulla', dove è stato ridotto il 32% degli sprechi, con un pro-capite sotto quello italiano. Dal punto di vista delle iniziative pubbliche, la Spagna con la Francia sono i Paesi che hanno messo in campo gli investimenti più importanti. In Giappone, a tenere sotto controllo gli sprechi ci pensano i prezzi molto elevati di frutta e verdura, considerati beni di lusso. Nel Regno Unito il 45% delle famiglie fa la lista della spesa come strategia di acquisto. La parola d'ordine in Germania è 'organizzazione' con riduzione più marcata del 43%.

Una pratica, questa dello spreco di cibo che rappresenta "un tragico paradosso" se si considera che solo in Italia, rileva Coldiretti, "sono ben 3,1 milioni i cittadini costretti a chiedere aiuto per mangiare". (ANSA).

2024-09-16T18:33:00+02:00

Y49-GU

ANSA per CAMERA02 NS055

<a

href="https://trust.ansa.it/ca83c9c7e11972df6de065447e71473c3b11d7d813c5fd099ce60de9739070a5

">https://trust.ansa.it/ca83c9c7e11972df6de065447e71473c3b11d7d813c5fd099ce60de9739070a5

SPRECO ALIMENTARE, IN ITALIA CRESCE QUASI DEL 50% (1)

9CO1567021 4 CRO ITA R01

SPRECO ALIMENTARE, IN ITALIA CRESCE QUASI DEL 50% (1)

(9Colonne) Roma, 16 set - Nel 2024 lo spreco di prodotti alimentari in Italia cresce del 45,6%: in altre parole significa che ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura ben 683,3 grammi di cibo pro capite (rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023). Nella top five dei cibi più sprecati troviamo la frutta fresca (27,1 g), le verdure (24,6 g), il pane fresco (24,1 g), le insalate (22,3 g), cipolle/aglio/tuberi (20 g). Vale a dire i prodotti principe della Dieta Mediterranea. Un dato che non solo indica una cattiva gestione della spesa familiare con i relativi sprechi economici, ma che evidenzia come se da un lato si è registrato un relativo incremento dei consumi alimentari, dall'altro la domanda si è concentrata su alimenti di qualità inferiore con un campanello d'allarme sulla qualità dei prodotti ortofrutticoli, influenzata dalle logiche low cost.

Tra le cause che hanno determinato l'aumento dello sperpero alimentare nel nostro Paese, infatti, si possono evidenziare alcuni elementi critici indipendenti dal comportamento dei singoli, ma individuabili proprio nella scarsa qualità dei prodotti acquistati. Il 42% delle risposte individua la causa dello spreco familiare nel fatto di dover buttare la frutta e la verdura conservata nelle celle frigo perché una volta portata a casa va subito a male. O ancora il 37% sostiene di buttare via gli alimenti perché i cibi venduti sono già vecchi.

Elementi critici si riscontrano anche nel comportamento dei consumatori. Più di un terzo degli italiani (37%) dimenticano gli alimenti in frigorifero e nella dispensa lasciando che si deteriorino, solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali, inoltre il 75% non è disposto o non è capace di rielaborare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli.

Sono questi alcuni dei dati più significativi che ci restituisce l'annuale presentazione del Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024, "Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione", curata dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, dall'Università di Bologna assieme a IPSOS che si è tenuta oggi presso lo Spazio Europa a Roma. Uno studio che vuole anche attirare l'attenzione del prossimo G7 Agricoltura sul tema del 'fine vita' dei prodotti alimentari. (SST / RED / DEG / SEGUE)

162114 SET 24

SPRECO ALIMENTARE, IN ITALIA CRESCE QUASI DEL 50% (2)

9CO1567022 4 CRO ITA R01

SPRECO ALIMENTARE, IN ITALIA CRESCE QUASI DEL 50% (2)

(9Colonne) Roma, 16 set - "In Italia l'incremento dello spreco alimentare a livello domestico è preoccupante" spiega Andrea Segrè Direttore scientifico Waste Watcher International - Campagna Spreco Zero, Università di Bologna. "Non solo per l'aumento percentuale rispetto all'analoga rilevazione di WWI del 2023, ma soprattutto dalle cause che lo hanno determinato, come un abbassamento della qualità dei prodotti acquistati. Gli italiani hanno ancora poca consapevolezza di come fruire al meglio gli alimenti disponibili, dalla conservazione alla pianificazione degli acquisti, dimostrando ancora una volta la necessità di intervenire a livello istituzionale sull'educazione alimentare. L'Italia può beneficiare delle buone pratiche che emergono dalle esperienze di contrasto dello spreco dagli altri Paesi del G7, tema che speriamo emerga dal summit di Siracusa il prossimo 26 settembre".

"Se l'aumento dello spreco preoccupa" commenta Lino Enrico Stoppani vice presidente vicario di Confcommercio "occorre investire con maggiore convinzione sull'educazione alimentare resistendo alla tentazione di introdurre nuovi obblighi a carico delle imprese come suggerito in alcune delle proposte in corso di esame in Parlamento. Ormai tutti i ristoratori sono attrezzati per consentire ai clienti di portare a casa il cibo avanzato durante i pasti mentre, per incrementare le donazioni di cibo avanzato negli esercizi commerciali, la via maestra è la riduzione degli oneri burocratici e la riduzione della TARI." (SST / RED / DEG / SEGUE)

162124 SET 24

SPRECO ALIMENTARE, IN ITALIA CRESCE QUASI DEL 50% (3)

9CO1567024 4 CRO ITA R01

SPRECO ALIMENTARE, IN ITALIA CRESCE QUASI DEL 50% (3)

(9Colonne) Roma, 16 set - "Come ogni anno, il rapporto dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher" commenta il presidente di Federalimentare Paolo Mascarino, "offre una serie di spunti molto interessanti per migliorare la sostenibilità del sistema agroalimentare, a partire dal contrasto allo spreco alimentare. In particolare, dal confronto con i Paesi del G7 emerge chiaramente l'importanza delle politiche pubbliche a sostegno di campagne informative. Mentre, per l'Italia, emerge ulteriormente la necessità di promuovere l'educazione alimentare nelle scuole, affinché le famiglie possano apprezzare il valore di un'alimentazione sana e sostenibile basata su prodotti alimentari di qualità. In questo percorso virtuoso, l'industria alimentare italiana continuerà a fare la sua parte".

"Lo studio presentato oggi fornisce dati e informazioni utili a individuare margini di miglioramento e possibili attività da sviluppare per ridurre sensibilmente lo spreco alimentare, spiega Simona Fontana, direttore generale CONAI. "In tutti i Paesi, del resto, sembra chiara una forte consapevolezza della necessità di adottare comportamenti virtuosi che possono avere ricadute concrete ed efficaci. Cultura, comportamento e stile di vita dei consumatori sono fattori che influenzano lo spreco alimentare: è su questi che bisogna agire, attraverso misure che possano far leva sull'educazione e sulla responsabilità di ciascuno di noi. Ma anche le imprese italiane stanno facendo molto: continuano a lavorare per proporre soluzioni di imballaggio che garantiscono il miglior equilibrio tra funzione e impatto ambientale, garantendo al prodotto una maggiore shelf life e proponendo soluzioni di pack meno impattanti sull'ambiente". (SST / RED / DEG / SEGUE)

162134 SET 24

SPRECO ALIMENTARE, IN ITALIA CRESCE QUASI DEL 50% (4)

9CO1567025 4 CRO ITA R01

SPRECO ALIMENTARE, IN ITALIA CRESCE QUASI DEL 50% (4)

(9Colonne) Roma, 16 set - Per quanto riguarda la geografia nazionale emerge che il Sud e il Centro sono le aree dove lo spreco è maggiore con un +9% rispetto alla media nazionale (al sud 747 g pro capite a settimana, al centro 744 g pro capite), mentre il Nord è relativamente più virtuoso con un -11% sempre rispetto alla media nazionale (606,9 g pro capite).

Sulle strategie per contrastare il fenomeno, gli italiani mostrano una disponibilità marcata ad adottare comportamenti anti-spreco, con l'87% disposto a congelare i cibi e l'86% a utilizzare il cibo appena scaduto se ancora buono. Tuttavia, la disponibilità a donare cibo cucinato in eccesso (63%) e ad acquistare grandi quantità di cibo per surgelarlo (62%) è inferiore, suggerendo che le barriere pratiche o la mancanza di una rete adeguata a tali pratiche potrebbero limitare l'adozione di queste strategie.

Solo il 29% conserva il cibo avanzato cercando ricette creative per riutilizzarlo, indicando una potenziale area di miglioramento nella gestione degli avanzi. Questo potrebbe riflettere una mancanza di competenze culinarie avanzate o una semplice carenza di tempo per sperimentare in cucina.

In sintesi, mentre vi è una forte inclinazione verso comportamenti di prevenzione dello spreco, esistono ancora aree in cui l'adozione di pratiche anti-spreco può essere migliorata attraverso l'investimento sistemico sull'educazione alimentare. (SST / RED / DEG / SEGUE)

162144 SET 24

SPRECO ALIMENTARE, IN ITALIA CRESCE QUASI DEL 50% (5)

9CO1567026 4 CRO ITA R01

SPRECO ALIMENTARE, IN ITALIA CRESCE QUASI DEL 50% (5)

(9Colonne) Roma, 16 set - In vista del prossimo G7 Agricoltura che si terrà a Siracusa dal 26 al 28 settembre, lo studio sviluppa un focus sui Paesi membri, soprattutto nell'ottica di comparare le buone pratiche e condividere esperienze reciproche per la prevenzione dello spreco alimentare.

Negli Stati Uniti la scarsa fiducia nella situazione economica del Paese ha indotto i consumatori a prestare maggiore attenzione ai costi connessi allo spreco alimentare e di conseguenza a mettere in campo azioni individuali di contrasto allo spreco. L'82% degli americani dichiara di tenere la dispensa, il frigorifero e il freezer ben organizzati. Altro 'rimedio': l'82% sottolinea di fare la lista della spesa.

In Giappone lo spreco di frutta e verdura è particolarmente basso soprattutto a causa del costo eccezionalmente elevato. In questo paese si coltivano soltanto frutta e verdura di alta qualità anche perché questi prodotti sono ancora considerati beni di lusso da regalare durante ricorrenze speciali.

La Francia ha mostrato uno dei miglioramenti più significativi nella riduzione dell'ammontare di spreco alimentare tra i Paesi oggetto di rilevazione (-32%) portando il suo spreco pro-capite sotto quello italiano (459,9 g contro 469,4 g nel 2023). Dal punto di vista delle iniziative private le rilevazioni mostrano particolare attenzione a consumare tutto il cibo cucinato, anche quando è troppo (87%) e a mangiare tutti gli avanzi (88%). Dal punto di vista delle iniziative pubbliche la Francia e la Spagna sono tra i Paesi che hanno messo in campo gli investimenti più importanti. Un esempio è la legge Garot del 2016 che ha vietato ai supermercati di distruggere il cibo invenduto, aumentando significativamente le donazioni alimentari con una conseguente riduzione dello spreco. (SST / RED / DEG / SEGUE)

162149 SET 24

SPRECO ALIMENTARE, IN ITALIA CRESCE QUASI DEL 50% (6)

9CO1567027 4 CRO ITA R01

SPRECO ALIMENTARE, IN ITALIA CRESCE QUASI DEL 50% (6)

(9Colonne) Roma, 16 set - Il Regno Unito è storicamente uno dei Paesi dove l'attenzione privata e pubblica verso il problema degli sprechi alimentari è maggiore. WRAP e altre organizzazioni hanno promosso azioni sia per stimolare le famiglie sia per coinvolgere le imprese; oltre il 45% delle famiglie inglesi fa ricorso alla lista della spesa come strategia di acquisto mostrando propensione alla pianificazione; gli accordi volontari che coinvolgono gli attori della filiera agro-alimentare vengono promossi dal 2005. Per il 2025 è stato lanciato il Courtauld Commitment 2025 con un focus crescente sull'educazione alimentare.

Nel 2023 la Germania aveva il più alto livello di spreco alimentare dell'Eurozona (512,9 g/settimana) ma allo stesso tempo anche la riduzione più marcata (-43%). Un aspetto rilevante in questa riduzione è stata la tendenza all'organizzazione delle famiglie tedesche per dispensa e freezer (79%), sapere esattamente cosa c'è nella dispensa (83%) e valutare attentamente quanto cucinare (78%).

Il Canada, dal 2021, si sta impegnando nella prevenzione allo spreco alimentare, ad esempio con l'implementazione di una strategia nazionale su questo tema, con finanziamenti per innovazioni e incentivi fiscali che hanno aumentato le donazioni di cibo in eccedenza. Inoltre molte organizzazioni si sono attivate per lavorare con produttori e distributori per limitare gli eccessi produttivi e con i consumatori per promuovere iniziative di educazione alimentare finalizzate a stimolare una migliore pianificazione e migliorare la comprensione delle etichette fronte pacco.

(SST / RED / DEG / SEGUE)

162151 SET 24

SPRECO ALIMENTARE, IN ITALIA CRESCE QUASI DEL 50% (7)

9CO1567028 4 CRO ITA R01

SPRECO ALIMENTARE, IN ITALIA CRESCE QUASI DEL 50% (7)

(9Colonne) Roma, 16 set - Cucinare, cucinare, cucinare. In Italia, la preparazione dei pasti è altamente valorizzata: il 44% degli italiani dedica una "moderata" attenzione alla cucina e il 42% la considera una vera passione. L'impegno in cucina si traduce in comportamenti anti-spreco concreti: il 59% degli intervistati consuma cibo prossimo alla scadenza e il 55% ricorre al congelamento per prolungarne la durata. Gli italiani, infine, presentano una forte tendenza alla pianificazione: il 43%, infatti, fa la lista della spesa

"In anni di inflazione alimentare e contrazione dei consumi", commenta Matteo Vittuari, Università di Bologna, Coordinatore del report internazionale WW, "i Paesi del G7 hanno mostrato crescente attenzione verso lo spreco alimentare anche dalla parte delle politiche pubbliche declinate soprattutto nella forma di campagne informative. Le rilevazioni dell'Osservatorio Waste Watcher International ci suggeriscono che tra le principali iniziative messe in campo a livello individuale quelle più diffuse sono relative ad aspetti motivazionali, grazie a un aumento della consapevolezza, e organizzative come la maggior attenzione alla pianificazione degli acquisti, alla gestione dei prodotti freschi e al consumo del cibo prossimo alla data di scadenza. Anche chi ha tradizionalmente messo in atto campagne informative molto strutturate come il Regno Unito continua a investire nella diffusione di pratiche base come la preparazione della lista della spesa".

(SST / RED / DEG)

162154 SET 24

Rassegna del 16/10/2024

14/10/2024 Riparte L'Italia Ogni anno si sprecono 6 milioni di tonnellate di cibo, da noi 13.000 recuperate Il report di Paolo Rellini, co-founder e coo di Regusto	1
11/10/2024 Askanews Bologna città del biologico: al via la Festa del BIO	2
11/10/2024 Agen Food Bologna, città del biologico: alla Festa del BIO la sfida per il 25% di coltivazioni bio entro il 2027	3
10/10/2024 Adnkronos Sostenibilità, Regusto: "Recuperate 13mila tonnellate di prodotti alimentari"	4
10/10/2024 Il Foglio.it Csr: Rellini (Regusto), 'ogni anno si sprecono 6 mln tonnellate cibo, da noi 13.000 recuperate'	5
10/10/2024 Food Affairs L'Italia si scopre più povera: 1 italiano su 3 sceglie cibo in scadenza	6
10/10/2024 Agen Food Giornata Mondiale dell'Alimentazione: l'Italia più povera, 1 su 3 sceglie cibo in scadenza	7
07/10/2024 L'Huffington Post.it Il cibo confezionato usa troppa plastica e se ne butta di più	8
07/10/2024 L'Huffington Post.it Il cibo confezionato usa troppa plastica e se ne spreca di più	10

Ogni anno si sprecono 6 milioni di tonnellate di cibo, da noi 13.000 recuperate / Il report di Paolo Rellini, co-founder e coo di Regusto

Osservatorio "Secondo gli ultimi dati dell'osservatorio Waste Watcher, in Italia ci sono 6 milioni di persone che vivono in condizioni di povertà, mentre ogni anno vengono sprecate 6 milioni di tonnellate di cibo. Questo spreco non solo rappresenta una perdita enorme in termini economici e ambientali, ma soprattutto un'occasione mancata per aiutare chi non ha accesso al cibo". Lo ha detto Paolo Rellini, co-founder e coo di Regusto, brand della società benefit Recuperiamo, intervenendo alla 12esima edizione del Salone della Csr e dell'innovazione sociale, in corso a Milano. Regusto è una piattaforma Esg blockchain per la lotta allo spreco che collega il più grande ecosistema circolare italiano, formato da oltre 650 aziende e più di 1.300 enti non-profit. Attraverso la piattaforma, le aziende alimentari e non alimentari possono donare e vendere i propri prodotti, digitalizzando e tracciando l'attività in maniera trasparente. Per ogni transazione viene calcolato e monitorato l'impatto che si ottiene a livello sociale, ambientale ed economico nel territorio attraverso preziosi indicatori Esg. Indicatori che vengono calcolati attraverso algoritmi proprietari che si basano su standard di riferimento internazionali e conformi alle nuove norme europee sulla rendicontazione non finanziaria. "Attraverso la piattaforma blockchain Esg Regusto -ha aggiunto Rellini- noi cerchiamo di rispondere a questo paradosso collegando il più grande ecosistema circolare italiano, composto da un network virtuoso di oltre 2000 aziende ed enti non-profit, attivi nel recupero e redistribuzione dei prodotti a rischio spreco". E ad oggi, "il recupero attraverso la piattaforma ha permesso di salvare 13.000 tonnellate di prodotti alimentari a rischio spreco, pari a 26 milioni di pasti equivalenti, recuperati e distribuiti alle persone in stato di povertà alimentare grazie alla rete di enti non profit attivi in tutta Italia". A livello ambientale Regusto ha permesso di evitare l'emissione di 35.000 tonnellate di Co2 grazie al mancato smaltimento del prodotto, mentre a livello economico sono stati recuperati prodotti per un valore di 34 milioni di euro. Solo nell'ultimo anno sono stati recuperate e distribuite 7.500 tonnellate di prodotti alimentari, con una crescita del 40% rispetto all'anno precedente. Nello specifico, i prodotti della filiera agroalimentare più recuperati sono: ortofrutta (23%), prodotti a lunga conservazione (19%) e prodotti freschi (es. latticini, carni, ecc.) (17%). Rientrano nel recupero anche prodotti da forno, scatolame, salumi, salse spalmabili, legumi, ecc. Tra le aziende nel settore alimentare che hanno creato partnership sul recupero del potenziale spreco con Regusto, anche Esselunga, Parmacotto e Rovagnati. Tra gli enti non-profit che contribuiscono alla distribuzione dei beni recuperati ci sono Fondazione Banco Alimentare, Caritas e Croce Rossa.

a cura di daniela@volpesain.com

Bologna città del biologico: al via la Festa del BIO

Parte la sfida per raggiungere il 25% di superficie coltivata a bio entro il 2027 Ott 11, 2024 Roma, 11 ott. - Il cibo biologico è sinonimo di qualità, trasparenza e rispetto per il Pianeta. Risponde alle sfide alimentari garantendo sostenibilità, diversità, resilienza e sicurezza alimentare. Per festeggiarlo come merita, sabato 19 ottobre, dalle ore 11 Palazzo Re Enzo ospita la prima tappa della settima edizione Festa del BIO, la kermesse che mette al centro la valorizzazione di un'alimentazione sana e a basso impatto sull'ambiente, che tutela gli ecosistemi, la biodiversità ed è in grado di mitigare gli effetti dei cambiamenti climatici. Organizzata da FederBio, con la partecipazione di Legambiente, Slow Food Italia, Lipu, WWF Italia, ISDE AssoBio e Nomisma, la manifestazione riunisce esperti, giornalisti, agricoltori e cittadini per sensibilizzare sull'impatto positivo del biologico e diffondere una maggiore consapevolezza sulle scelte alimentari sostenibili, in grado di coniugare benessere e rispetto per l'ambiente. Gratuita e aperta a tutti, la Festa del BIO mira a far conoscere e gustare tutto il buono del biologico, con un'attenzione sulla dieta mediterranea, riconosciuta a livello internazionale per il suo equilibrio nutrizionale e il basso impatto ambientale. Ma si parlerà anche di numeri, con un punto sulla transizione agroecologica. Con oltre 2,46 milioni di ettari coltivati a biologico, 94.400 operatori, di cui 84.191 aziende agricole, l'Italia si conferma tra i Paesi leader in Europa per la produzione di alimenti biologici certificati. Inoltre, con il 20% del totale delle superfici coltivate a bio, il nostro Paese è sempre più vicino all'obiettivo del 25% entro il 2027 previsto dal Piano Strategico Nazionale della PAC e in linea con le strategie europee. I dati descrivono uno scenario positivo, ma non basta - sottolinea Maria Grazia Mammuccini, Presidente di FederBio - Bisogna accelerare sulla transizione agroecologica, di cui il biologico rappresenta la massima espressione, perché sono ben chiari i danni prodotti dal modello intensivo. Siamo di fronte a sfide ambientali, climatiche e alimentari che richiedono un profondo ripensamento del modello agroalimentare, verso l'agricoltura biologica, resiliente, rigenerativa in grado di garantire sicurezza alimentare per le generazioni future. Un cambiamento che necessita, però, del sostegno di tutti, e che deve essere sostenuto da un modello di consumo responsabile. È evidente che senza un significativo aumento della domanda di prodotti bio, l'intera filiera non può disporre delle risorse necessarie per crescere come sarebbe auspicabile. Ecco perché alla Festa del BIO ci impegneremo ancora di più per sensibilizzare i cittadini sull'importanza di adottare stili di vita più sani e sostenibili per ridurre gli impatti ambientali, con prodotti biologici di stagione e contenendo gli sprechi che sono sempre troppo alti". Tra i temi dell'evento, infatti, anche il contrasto allo spreco alimentare che, secondo il Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher-Campagna Spreco Zero, nel 2024 in Italia è cresciuto del 45,6%. Il biologico può rappresentare una risposta in questa direzione. L'adozione di modelli di produzione e consumo più responsabili, è una delle condizioni che aiuta a mangiare meglio e sprecare meno. Alla Festa del BIO non mancheranno, inoltre, momenti dedicati ai più giovani con il contest 'BUONO! È BIO', dove i futuri chef dell'Istituto Professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - IPSAR Luigi Veronelli, si cimenteranno nella prova finale che li vedrà contrapporsi a colpi di ricette create con prodotti provenienti da agricoltura biologica, tracciabili, ecosostenibili, buoni e sani. Gli eventi della Festa del BIO si inseriscono nelle iniziative realizzate nell'ambito della campagna Being Organic in EU promossa da FederBio in collaborazione con Naturland e cofinanziata dall'Unione Europea ai sensi del Reg. EU n.1144/2014.

a cura di daniela@volpesain.com

Bologna, città del biologico: alla Festa del BIO la sfida per il 25% di coltivazioni bio entro il 2027

11/10/2024 19:15 Redazione Agenfood BIOLOGICO (Agen Food) - Bologna, 11 ott. - Il cibo biologico è sinonimo di qualità, trasparenza e rispetto per il Pianeta. Risponde alle sfide alimentari garantendo sostenibilità, diversità, resilienza e sicurezza alimentare. Per festeggiarlo come merita, sabato 19 ottobre, dalle ore 11, Palazzo Re Enzo ospita la prima tappa della settima edizione della Festa del BIO, la kermesse che mette al centro la valorizzazione di un'alimentazione sana e a basso impatto sull'ambiente, che tutela gli ecosistemi, la biodiversità ed è in grado di mitigare gli effetti dei cambiamenti climatici. Organizzata da FederBio, con la partecipazione di Legambiente, Slow Food Italia, Lipu, WWF Italia, ISDE AssoBio e Nomisma, la manifestazione riunisce esperti, giornalisti, agricoltori e cittadini per sensibilizzare sull'impatto positivo del biologico e diffondere una maggiore consapevolezza sulle scelte alimentari sostenibili, in grado di coniugare benessere e rispetto per l'ambiente. Gratuita e aperta a tutti, la Festa del BIO mira a far conoscere e gustare tutto il buono del biologico, con un'attenzione sulla dieta mediterranea, riconosciuta a livello internazionale per il suo equilibrio nutrizionale e il basso impatto ambientale. Ma si parlerà anche di numeri, con un punto sulla transizione agroecologica. Con oltre 2,46 milioni di ettari coltivati a biologico, 94.400 operatori, di cui 84.191 aziende agricole, l'Italia si conferma tra i Paesi leader in Europa per la produzione di alimenti biologici certificati. Inoltre, con il 20% del totale delle superfici coltivate a bio, il nostro Paese è sempre più vicino all'obiettivo del 25% entro il 2027 previsto dal Piano Strategico Nazionale della PAC e in linea con le strategie europee. "I dati descrivono uno scenario positivo, ma non basta - sottolinea Maria Grazia Mammuccini, Presidente di FederBio - Bisogna accelerare sulla transizione agroecologica, di cui il biologico rappresenta la massima espressione, perché sono ben chiari i danni prodotti dal modello intensivo. Siamo di fronte a sfide ambientali, climatiche e alimentari che richiedono un profondo ripensamento del modello agroalimentare, verso l'agricoltura biologica, resiliente, rigenerativa in grado di garantire sicurezza alimentare per le generazioni future. Un cambiamento che necessita, però, del sostegno di tutti, e che deve essere sostenuto da un modello di consumo responsabile. È evidente che senza un significativo aumento della domanda di prodotti bio, l'intera filiera non può disporre delle risorse necessarie per crescere come sarebbe auspicabile. Ecco perché alla Festa del BIO ci impegneremo ancora di più per sensibilizzare i cittadini sull'importanza di adottare stili di vita più sani e sostenibili per ridurre gli impatti ambientali, con prodotti biologici di stagione e contenendo gli sprechi che sono sempre troppo alti". Tra i temi dell'evento, infatti, anche il contrasto allo spreco alimentare che, secondo il Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher-Campagna Spreco Zero, nel 2024 in Italia è cresciuto del 45,6%. Il biologico può rappresentare una risposta in questa direzione. L'adozione di modelli di produzione e consumo più responsabili, è una delle condizioni che aiuta a mangiare meglio e sprecare meno. Alla Festa del BIO non mancheranno, inoltre, momenti dedicati ai più giovani con il contest "BUONO! È BIO", dove i futuri chef dell'Istituto Professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - IPSAR Luigi Veronelli, si cimenteranno nella prova finale che li vedrà contrapporsi a colpi di ricette create con prodotti provenienti da agricoltura biologica, tracciabili, ecosostenibili, buoni e sani. Gli eventi della Festa del BIO si inseriscono nelle iniziative realizzate nell'ambito della campagna Being Organic in EU promossa da FederBio in collaborazione con Naturland e cofinanziata dall'Unione Europea ai sensi del Reg. EU n.1144/2014.

a cura di daniela@volpesain.com

Sostenibilità, Regusto: "Recuperate 13mila tonnellate di prodotti alimentari"

10 ottobre 2024 | 11.50 Redazione Adnkronos LETTURA: 2 minuti Regusto, brand della Società Benefit Recuperiamo Srl, partecipa alla 12° edizione del Salone della Csr e dell'innovazione sociale. Durante il panel dedicato allo spreco alimentare Paolo Rellini, Co-founder e Co, ha presentato i risultati ottenuti e gli impatti generati da Regusto nel tempo. Regusto - si legge in una nota - è la prima piattaforma Esg blockchain per la lotta allo spreco che collega il più grande ecosistema circolare italiano, formato da oltre 650 aziende e più di 1.300 enti non-profit. Attraverso la piattaforma Regusto le aziende alimentari e non alimentari possono donare e vendere i propri prodotti, digitalizzando e tracciando l'attività in maniera trasparente. Per ogni transazione viene calcolato e monitorato l'impatto che si ottiene a livello sociale, ambientale ed economico nel territorio attraverso preziosi indicatori Esg. Gli indicatori vengono calcolati grazie ad algoritmi proprietari che si basano su standard di riferimento internazionali e conformi alle nuove norme europee sulla rendicontazione non finanziaria. Ad oggi il recupero attraverso la piattaforma ha permesso di salvare 13mila tonnellate di prodotti alimentari a rischio spreco, pari a 26 mln di pasti equivalenti, recuperati e distribuiti alle persone in stato di povertà alimentare grazie alla rete di enti non profit attivi in tutta Italia. A livello ambientale Regusto ha permesso di evitare l'emissione di 35mila tonnellate di CO2 grazie al mancato smaltimento del prodotto mentre a livello economico sono stati recuperati prodotti per un valore di 34 mln di euro. Solo nell'ultimo anno sono stati recuperate e distribuite 7.500 tonnellate di prodotti alimentari, con una crescita del 40% rispetto all'anno precedente. Nello specifico i prodotti della filiera agroalimentare più recuperati sono: ortofrutta (23%), prodotti a lunga conservazione (19%) e prodotti freschi, come latticini e carni, (17%). Rientrano nel recupero anche prodotti da forno, scatolame, salumi, salse spalmabili, legumi, ecc... Tra le aziende nel settore alimentare che hanno creato partnership sul recupero del potenziale spreco con Regusto: Esselunga, Parmacotto, Rovagnati. Tra gli enti non-profit che contribuiscono alla distribuzione dei beni recuperati ci sono Fondazione Banco Alimentare, Caritas e Croce Rossa. "Secondo gli ultimi dati dell'Osservatorio Waste Watcher in Italia ci sono 6 milioni di persone che vivono in condizioni di povertà, mentre ogni anno vengono sprecate 6 milioni di tonnellate di cibo - dice Paolo Rellini, Coo e co-founder di Regusto - Questo spreco non solo rappresenta una perdita enorme in termini economici e ambientali, ma soprattutto un'occasione mancata per aiutare chi non ha accesso al cibo. Attraverso la piattaforma blockchain Esg Regusto cerchiamo di rispondere a questo paradosso collegando il più grande ecosistema circolare italiano, composto da un network virtuoso di oltre 2000 aziende ed enti non-profit, attivi nel recupero e ridistribuzione dei prodotti a rischio spreco". Riproduzione riservata



a cura di daniela@volpesain.com

Csr: Rellini (Regusto), 'ogni anno si sprecono 6 mln tonnellate cibo, da noi 13.000 recuperate'

Milano, 10 ott. (Adnkronos) - "Secondo gli ultimi dati dell'osservatorio Waste Watcher, in Italia ci sono 6 milioni di persone che vivono in condizioni di povertà, mentre ogni anno vengono sprecate 6 milioni di tonnellate di cibo. Questo spreco non solo rappresenta una perdita enorme in termini economici e ambientali, ma soprattutto un'occasione mancata per aiutare chi non ha accesso al cibo". Lo ha detto Paolo Rellini, co-founder e coo di Regusto, brand della società benefit Recuperiamo, intervenendo alla 12esima edizione del Salone della Csr e dell'innovazione sociale, in corso a Milano. Regusto è una piattaforma Esg blockchain per la lotta allo spreco che collega il più grande ecosistema circolare italiano, formato da oltre 650 aziende e più di 1.300 enti non-profit. Attraverso la piattaforma, le aziende alimentari e non alimentari possono donare e vendere i propri prodotti, digitalizzando e tracciando l'attività in maniera trasparente. Per ogni transazione viene calcolato e monitorato l'impatto che si ottiene a livello sociale, ambientale ed economico nel territorio attraverso preziosi indicatori Esg. Indicatori che vengono calcolati attraverso algoritmi proprietari che si basano su standard di riferimento internazionali e conformi alle nuove norme europee sulla rendicontazione non finanziaria. "Attraverso la piattaforma blockchain Esg Regusto -ha aggiunto Rellini- noi cerchiamo di rispondere a questo paradosso collegando il più grande ecosistema circolare italiano, composto da un network virtuoso di oltre 2000 aziende ed enti non-profit, attivi nel recupero e redistribuzione dei prodotti a rischio spreco". E ad oggi, "il recupero attraverso la piattaforma ha permesso di salvare 13.000 tonnellate di prodotti alimentari a rischio spreco, pari a 26 milioni di pasti equivalenti, recuperati e distribuiti alle persone in stato di povertà alimentare grazie alla rete di enti non profit attivi in tutta Italia". A livello ambientale Regusto ha permesso di evitare l'emissione di 35.000 tonnellate di Co2 grazie al mancato smaltimento del prodotto, mentre a livello economico sono stati recuperati prodotti per un valore di 34 milioni di euro. Solo nell'ultimo anno sono stati recuperati e distribuiti 7.500 tonnellate di prodotti alimentari, con una crescita del 40% rispetto all'anno precedente. Nello specifico, i prodotti della filiera agroalimentare più recuperati sono: ortofrutta (23%), prodotti a lunga conservazione (19%) e prodotti freschi (es. latticini, carni, ecc.) (17%). Rientrano nel recupero anche prodotti da forno, scatolame, salumi, salse spalmabili, legumi, ecc. Tra le aziende nel settore alimentare che hanno creato partnership sul recupero del potenziale spreco con Regusto, anche Esselunga, Parmacotto e Rovagnati. Tra gli enti non-profit che contribuiscono alla distribuzione dei beni recuperati ci sono Fondazione Banco Alimentare, Caritas e Croce Rossa.

a cura di daniela@volpesain.com

L'Italia si scopre più povera: 1 italiano su 3 sceglie cibo in scadenza

Il diritto al cibo protagonista della 45^a Giornata mondiale dell'alimentazione Il 16 ottobre si celebra in tutto il mondo la 45^a Giornata mondiale dell'alimentazione, un evento dedicato a un traguardo cruciale per l'umanità: il diritto al cibo per tutti. La crisi alimentare e l'importanza del diritto al cibo Nonostante questo diritto sia riconosciuto dalla Dichiarazione Universale dei Diritti Umani e da trattati internazionali vincolanti, sul pianeta 783 milioni di persone vivono in condizioni di insicurezza alimentare estrema, mentre 3,1 miliardi soffrono di malnutrizione e non possono permettersi un'alimentazione adeguata, con pesanti conseguenze per la salute. L'inchiesta di Andrea Segrè e Ilaria Pertot Questo è il tema centrale dell'inchiesta firmata dall'economista Andrea Segrè e dall'accademica Ilaria Pertot nel libro *La spesa nel carrello degli altri. L'Italia e l'impoverimento alimentare*, pubblicato da Baldini + Castoldi. L'opera, con prefazione del Cardinale Matteo Maria Zuppi, racconta storie di sopravvivenza alimentare ed esistenziale, evidenziando come la povertà alimentare colpisca famiglie, pensionati e monogenitori, spesso preda di luoghi comuni e fake news legate all'alimentazione. Le proposte concrete per affrontare la povertà alimentare Il libro non si limita alla denuncia, ma propone interventi concreti e strutturali a lungo termine, con politiche alimentari urbane integrate all'educazione alimentare. Lo stesso Andrea Segrè, noto per il suo lavoro nell'ambito dell'economia circolare, sarà protagonista dell'evento ufficiale promosso dalla FAO per la Giornata mondiale dell'alimentazione 2024, con messaggi di spicco di Papa Francesco e del Segretario Generale delle Nazioni Unite António Guterres. I dati preoccupanti sulla povertà alimentare in Italia I dati sull'impoverimento alimentare sono allarmanti: in Italia, l'indice di povertà assoluta è salito al 8,5%, coinvolgendo 5,7 milioni di cittadini. L'impatto è particolarmente drammatico per le famiglie con figli, con una crescente dipendenza da prodotti di base a basso costo e malsani. Inoltre, 1 italiano su 3 si rivolge sempre più ai discount per far fronte alle difficoltà economiche. L'indagine mostra un forte divario tra Nord e Sud, con un 26% di aumento dell'insicurezza alimentare nel Mezzogiorno rispetto al resto del Paese. Il contributo di Andrea Segrè e Ilaria Pertot nella ricerca agroalimentare Andrea Segrè insegna economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile all'Università di Bologna ed è direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero. Ilaria Pertot, docente all'Università di Trento, è una figura di riferimento internazionale nella ricerca agroalimentare avanzata. Foto da PRESS Vuesse&c Navigazione articoli Acqua Vitasnella sostiene la Fondazione AIRC nella lotta contro il tumore al seno

a cura di daniela@volpesain.com

Giornata Mondiale dell'Alimentazione: l'Italia più povera, 1 su 3 sceglie cibo in scadenza

10/10/2024 14:45 Redazione Agenfood FOCUS, NL (Agen Food) - Roma, 10 sett. - È dedicata a un traguardo determinante per l'umanità, il diritto al cibo come prerogativa di ciascuno sul pianeta, la 45^a Giornata mondiale dell'Alimentazione, il World Food Day che si celebra in tutto il mondo mercoledì 16 ottobre. I diritti umani come il diritto al cibo, alla vita, alla libertà, al lavoro e all'istruzione sono riconosciuti dalla Dichiarazione Universale dei Diritti Umani e dai patti internazionali giuridicamente vincolanti, ma sul pianeta 783 milioni di persone vivono in condizioni di insicurezza alimentare estrema mentre 3,1 miliardi soffrono di malnutrizione non potendosi permettere un'alimentazione corretta, con importanti conseguenze sulla salute. Proprio lo "ius cibi", ovvero il diritto universale a un'alimentazione adeguata, sicura e sostenibile sostenuto da programmi di educazione alimentare, è la tesi dell'inchiesta firmata dall'economista Andrea Segrè con l'accademica Ilaria Pertot per Baldini + Castoldi, "La spesa nel carrello degli altri. L'Italia e l'impoverimento alimentare" (collana le Formiche, pagg.192 EUR 19), con prefazione del Cardinale Matteo Maria Zuppi. Andrea Segrè Attraverso il metodo delle "microstorie", caro a Carlo Ginzburg e Giovanni Levi, gli autori raccontano tredici storie di sopravvivenza alimentare ed esistenziale, e ci guidano a conoscere i vecchi e nuovi poveri, in uno slalom fra pensionati e disoccupati che da sempre devono contenere i costi della spesa, fra famiglie e monogenitori cui sempre più spesso il reddito non basta, fra figli, madri e padri che diventano troppo spesso preda di luoghi comuni e fake intorno alle diete e alle strategie nutrizionali, quando non sono ostaggio di disturbi alimentari o dipendenze. Le pagine del libro chiamano anche e soprattutto all'azione e propongono interventi concreti e strutturali di lungo termine, attraverso un sistema di politiche alimentari urbane integrate all'educazione alimentare in tutti i cicli di istruzione. Proprio Andrea Segrè sarà fra i protagonisti dell'evento ufficiale promosso dalla FAO in occasione della Giornata mondiale dell'Alimentazione 2024, mercoledì 16 ottobre dalle 10, introdotto dal Direttore Generale QU Dongyu con i Messaggi speciali, fra gli altri, di Sua Santità Papa Francesco e del Segretario Generale delle Nazioni Unite António Guterres. A confermare l'estrema urgenza del tema sono diversi dati dell'inchiesta sull'impoverimento alimentare, primo fra tutti la costante crescita in Italia dell'indice di povertà assoluta che nell'ultimo anno è passato dal 7,7 all'8,5% della popolazione e tocca ben 5,7 milioni di cittadini. Un dato che cresce nelle famiglie straniere dal 28,9% al 30,8% e sale addirittura del 21% nelle coppie con 3 o più figli, colpisce le famiglie monoparentali con un figlio minore incidendo per il 13,3%. Molte le conseguenze: l'aumento dei prezzi ha generato nelle famiglie meno abbienti una riduzione del 2,5% nella spesa reale (ISTAT): le persone più vulnerabili sono spesso costrette a consumare solo alimenti di base o prodotti a buon mercato, spesso malsani. E l'impoverimento porta 1 italiano su 3 a indirizzarsi verso prodotti a ridosso di scadenza o esteticamente poco attraenti, 1 italiano su 2 ad acquistare online, 1 italiano su 4 a cercare di auto-produrre il cibo, 1 italiano su 3 a scegliere solo discount. L'indice di insicurezza alimentare, che misura il livello di accesso delle persone a un cibo adeguato e nutriente, conferma che il numero dei cittadini con mancanza di accesso al cibo e a una corretta alimentazione sale del 26% nel sud rispetto a Nord e Centro e si impenna addirittura del 280% nel cosiddetto ceto popolare rispetto alla media nazionale. «In questa società - spiegano gli autori dell'inchiesta - potrebbe davvero capitare a tutti, da un momento all'altro, di saltare il fosso della disponibilità economica, amministrando gli esigui 45 centesimi al giorno messi a disposizione dalla inadeguata social card, istituita con legge di bilancio 2024. E ad aggravare la situazione non c'è solo la disoccupazione, ma sempre più spesso il cosiddetto "lavoro povero": lavori precari, a nero e a basso salario, che non garantiscono sicurezza finanziaria, mentre le povertà di genere vedono le donne percepire pensioni inferiori del 27% rispetto agli uomini». Andrea Segrè docente di economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile all'Università di Bologna, è consigliere speciale del Sindaco di Bologna per le Politiche alimentari urbane e metropolitane e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero. Ilaria Pertot insegna all'Università di Trento. Grazie all'approccio interdisciplinare che unisce tecnologie innovative, sostenibilità ambientale e sicurezza alimentare, è figura di riferimento internazionale nella ricerca avanzata agroalimentare.

a cura di daniela@volpesain.com

Il cibo confezionato usa troppa plastica e se ne butta di più

di Giacomo Talignani Sebbene il packaging serva per conservare gli alimenti, continuiamo a sprecarli, soprattutto frutta e verdura. Che compriamo di più proprio perché confezionata. E intanto i rifiuti in plastica aumentano, ma ne ricicliamo meno del 10% di quella prodotta 07 Ottobre 2024 alle 01:25 2 minuti di lettura La tesi negazionista: I cibi confezionati sono al riparo dalla contaminazione di agenti che potrebbero farli deteriorare e si conservano più a lungo in frigorifero. È vero, se avvolti in fogli di plastica, talvolta alcuni cibi possono durare più a lungo. Però è anche altrettanto vero che in Europa la produzione da rifiuti di imballaggio negli ultimi anni ha raggiunto aumenti da record (188,7 kg di rifiuti di imballaggio per abitante, Eurostat). In media ogni europeo genera ogni anno 35,9 kg di rifiuti da imballaggi in plastica, ma di questi meno della metà (14,2 kg) riesce ad essere riciclato. Silvia Ricci, responsabile Rifiuti ed Economia Circolare di Comuni Virtuosi ed esperta sulle tematiche del riciclo, spiega che "premesso che non è serio affrontare un problema complesso come lo spreco di cibo che avviene nelle case con battute e semplificazioni grossolane, studi condotti da organismi indipendenti - come WRAP con un recente studio e il Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024 - offrono l'occasione per qualche riflessione sul ruolo, a mio parere sovrastimato, che ha il confezionamento dei prodotti alimentari nella prevenzione di questo spreco. Dallo studio di WRAP durato 18 mesi è emerso che nel caso di prodotti come mele, banane, broccoli, cetrioli e patate la confezione in plastica induca le persone ad acquistare più del necessario, aumentando il problema dello spreco alimentare". Ricci aggiunge che «sebbene l'imballaggio sia importante e spesso svolga un ruolo fondamentale per proteggere gli alimenti, la ricerca ha scoperto che l'imballaggio in plastica 'non prolunga necessariamente la vita dei prodotti freschi non lavorati'. Infatti, dopo un periodo di permanenza in frigo, lo stato di conservazione dei cinque prodotti non presentava alcuna o poca differenza tra i prodotti quando confezionati o sfusi. Conclusioni che vanno a braccetto con le evidenze dell'ultimo rapporto Waste Watcher (2024), che vede nell'ultimo anno una crescita del 45,6% dello spreco alimentare: almeno un quintale a famiglia e soprattutto al Centro e al Sud. A finire nella pattumiera sono soprattutto frutta fresca, verdure come insalate, cipolle, aglio, tuberi e pane fresco. Inoltre, dal rapporto emerge che il 37% degli italiani 'dimentica' gli alimenti, anche in frigo, fino a che non si deteriorano, e solo il 23% riesce a programmare i pasti settimanali, mentre il 75% non riesce, o non ha interesse nel rielaborare ingredienti e avanzi in modo creativo per evitare di buttarli'. L'esperta conclude spiegando come 'il problema dello spreco di cibo nelle case parrebbe essere influenzato più da fattori che attengono alla capacità di organizzazione del nucleo nel fare la spesa e gestire gli acquisti freschi che con la funzionalità del packaging nel prolungare la vita del prodotto (che è pur sempre limitata). Aggiungerei che, nel caso degli alimenti confezionati tenuti in frigo, oltre a venire sopravvalutata la durabilità dei prodotti, risulta anche più difficile tenerne sotto controllo lo stato di conservazione, rispetto a quando acquistati sfusi'. Per la presidente di Slow Food Italia Barbara Nappini 'il vero problema è altrove: nell'uso spropositato di plastica non necessaria, legato spesso alle esigenze organizzative della grande distribuzione più che al tema della conservazione dei prodotti: tre fette di prosciutto si conservano più a lungo se sono in confezioni di plastica sottovuoto, certo, ma si conservano molto più a lungo se vengono tagliate sul momento. E non solo, gli imballaggi di plastica, che rappresentano la stragrande maggioranza di tutti i rifiuti di plastica, si moltiplicano in ogni ambito: si confeziona con più strati di materiali polimerici di tipologia diversa qualunque oggetto, anche non deperibile. Il problema sta nella vergogna dell'usa e getta, che dovrebbe essere limitato agli ambiti dove non se ne può fare a meno, come quello sanitario. Il problema sta nei dati sul riciclo, che oggi riguarda meno del 10% della plastica prodotta'. Silvia Ricci Referente per Rifiuti ed Economia Circolare dell'associazione Comuni Virtuosi. È esperta di ecodesign, prevenzione rifiuti e uso sostenibile delle risorse Barbara Nappini Presidente di Slow Food Italia. Fiorentina, vive nella campagna della Valdambra, dove dal 2010 si dedica a permacultura e agroecologia Green and Blue Green and Blue Green and Blue Green and Blue

Il cibo confezionato usa troppa plastica e se ne butta di più



a cura di daniela@volpesain.com