

**Spreco alimentare: l'esempio virtuoso del  
Cilento**

**Studio CREA evidenzia l'importanza del  
rapporto produttori-consumatori sul  
territorio**

**A cura di Giulio Viggiani  
- Ufficio Stampa CREA**

RASSEGNATA STAMPA

## RIFIUTI. CREA: SPRECO ALIMENTARE, ECCO ESEMPIO VIRTUOSO DEL CILENTO

IMPORTANZA RAPPORTO DIRETTO PRODUTTORI-CONSUMATORI E ACQUISTI MIRATI (DIRE) Roma, 29 lug. - Acquisti mirati, una minore quantità di cibo in dispensa e, soprattutto, un rapporto diretto tra rivenditori e consumatori consentono di migliorare l'utilizzo e la gestione del cibo, diminuendo così gli sprechi. E' quanto emerge da uno studio comparativo del **CREA** Alimenti e Nutrizione, pubblicato dalla rivista scientifica internazionale, 'Frontiers', che ha analizzato le risposte del questionario nazionale sullo spreco alimentare - precedentemente sviluppato dall'Osservatorio **CREA** sulle eccedenze, recuperi e spreco alimentare - fornite nel 2023 da 541 residenti nel Bio-Distretto del Cilento, con lo scopo di verificare se il modello di sostenibilità adottato nei Bio-Distretti avesse un impatto positivo in chiave antispreco. I risultati indicano come gli intervistati cilentani del Bio-Distretto sprechino 136 g di cibo pro capite a settimana, cioè circa il 25% in meno rispetto a quanto evidenziato da due indagini nazionali condotte precedentemente in Italia, rispettivamente 187 g pro capite a settimana nel 2018 e 204 g pro capite a settimana nel 2021. Anche se i dati analizzati non sono perfettamente omogenei tra loro, essi evidenziano come il Bio-Distretto - esempio significativo di tutela del territorio dove agricoltori, cittadini, operatori turistici, associazioni e autorità pubbliche collaborano e promuovono l'utilizzo sostenibile delle risorse locali attraverso la produzione e il consumo biologico - abbia mostrato una gestione più efficiente della spesa, con una spiccata attitudine ad evitare di avere troppo cibo in casa. Ciò riflette le caratteristiche uniche del territorio, dove gli acquisti sono basati sulla presenza di produttori locali e prodotti stagionali, con un rapporto diretto tra rivenditori e consumatori. Una dinamica che potrebbe spiegare perché i consumatori del Bio-Distretto sono meno focalizzati sulla pianificazione della spesa alimentare rispetto al livello nazionale.(SEGUE)

## **RIFIUTI. CREA: SPRECO ALIMENTARE, ECCO ESEMPIO VIRTUOSO DEL CILENTO - 2-**

(DIRE) Roma, 29 lug. - "L'interpretazione di questi risultati - commenta Laura Rossi, dirigente di Ricerca del **CREA** Alimenti e Nutrizione che ha coordinato lo studio - non può ignorare il contesto rurale del Bio-distretto del Cilento, in cui gli abitanti hanno una propensione significativamente inferiore allo **spreco** di cibo, in quanto prodotto di una grande fatica fisica, con un intrinseco valore economico ed etico". Il questionario è articolato in una sezione iniziale dedicata alle informazioni sociodemografiche dei rispondenti, seguita da cinque sezioni tematiche per un totale di 11 domande: Pratiche di prevenzione: pianificazione degli acquisti, acquisti d'impulso e utilizzo degli avanzi; Abilità personali nel prevenire lo **spreco** alimentare: difficoltà nel valutare la sicurezza alimentare, cucina creativa e accurata pianificazione dei pasti; Obiettivi contrastanti: priorità come sicurezza, gusto, convenienza, costo e piacere, che entrano in contrasto con la prevenzione dello **spreco** alimentare; Coinvolgimento alimentare: piacere di cucinare, discutere di cibo e preparare i pasti; Attenzione dei genitori allo **spreco** alimentare: conoscenza e insegnamenti dei genitori riguardo al valore del cibo. Le risposte sono state fornite su una scala da 1 a 7, dove 1 corrispondeva a "fortemente in disaccordo" e 7 a "fortemente in accordo", oppure da "mai" a "sempre".



## Spreco alimentare: l'esempio virtuoso del Cilento da una recente indagine del CREA

Acquisti mirati, una minore quantità di cibo in dispensa e, soprattutto, un rapporto diretto tra rivenditori e consumatori consentono di migliorare l'utilizzo e la gestione del cibo, diminuendo così gli sprechi.

E' quanto emerge da uno studio comparativo del CREA Alimenti e Nutrizione, pubblicato dalla rivista scientifica internazionale, "Frontiers", che ha analizzato le risposte del questionario nazionale sullo spreco alimentare – precedentemente sviluppato dall'Osservatorio CREA sulle eccedenze, recuperi e spreco alimentare – fornite nel 2023 da 541 residenti nel Bio-Distretto del Cilento, con lo scopo di verificare se il modello di sostenibilità adottato nei Bio-Distretti avesse un impatto positivo in chiave antispreco.

**I risultati** indicano come gli intervistati cilentani del Bio-Distretto sprechino 136 g di cibo pro capite a settimana, cioè circa il 25% in meno rispetto a quanto evidenziato da due indagini nazionali condotte precedentemente in Italia, rispettivamente 187 g pro capite a settimana nel 2018 e 204 g pro capite a settimana nel 2021. Anche se i dati analizzati non sono perfettamente omogenei tra loro, essi evidenziano come il Bio-Distretto - esempio significativo di tutela del territorio dove agricoltori, cittadini, operatori turistici, associazioni e autorità pubbliche collaborano e promuovono l'utilizzo sostenibile delle risorse locali attraverso la produzione e il consumo biologico - abbia mostrato una gestione più efficiente della spesa, con una spiccata attitudine ad evitare di avere troppo cibo in casa. Ciò riflette le caratteristiche uniche del territorio, dove gli acquisti sono basati sulla presenza di produttori locali e prodotti stagionali, con un rapporto diretto tra rivenditori e consumatori. Una dinamica che potrebbe spiegare perché i consumatori del Bio-Distretto sono meno focalizzati sulla pianificazione della spesa alimentare rispetto al livello nazionale.

*"L'interpretazione di questi risultati - commenta **Laura Rossi**, dirigente di Ricerca del CREA Alimenti e Nutrizione che ha coordinato lo studio - non può ignorare il contesto rurale del Bio-distretto del Cilento, in cui gli abitanti hanno una propensione significativamente inferiore allo spreco di cibo, in quanto prodotto di una grande fatica fisica, con un intrinseco valore economico ed etico".*

**Il questionario** è articolato in una sezione iniziale dedicata alle informazioni sociodemografiche dei rispondenti, seguita da cinque sezioni tematiche per un totale di 11 domande:

- Pratiche di prevenzione: pianificazione degli acquisti, acquisti d'impulso e utilizzo degli avanzi;
- Abilità personali nel prevenire lo spreco alimentare: difficoltà nel valutare la sicurezza alimentare, cucina creativa e accurata pianificazione dei pasti;
- Obiettivi contrastanti: priorità come sicurezza, gusto, convenienza, costo e piacere, che entrano in contrasto con la prevenzione dello spreco alimentare;
- Coinvolgimento alimentare: piacere di cucinare, discutere di cibo e preparare i pasti;
- Attenzione dei genitori allo spreco alimentare: conoscenza e insegnamenti dei genitori riguardo al valore del cibo.

Le risposte sono state fornite su una scala da 1 a 7, dove 1 corrispondeva a "fortemente in disaccordo" e 7 a "fortemente in accordo", oppure da "mai" a "sempre".

RASSEGNA SIA

## Spreco alimentare: l'esempio virtuoso del Cilento. A Radio Alfa ospite la dott.ssa Laura Rossi



### **Spreco alimentare: l'esempio virtuoso del Cilento da una recente indagine del CREA**

Acquisti mirati, una minore quantità di cibo in dispensa e, soprattutto, un rapporto diretto tra rivenditori e consumatori consentono di migliorare l'utilizzo e la gestione del cibo, diminuendo così gli sprechi. E' l'esempio virtuoso del Cilento per combattere lo spreco alimentare. E' quanto emerge da uno studio comparativo del CREA Alimenti e Nutrizione, pubblicato dalla rivista scientifica internazionale, "Frontiers", che ha analizzato le risposte del questionario nazionale sullo spreco alimentare – precedentemente sviluppato dall'Osservatorio CREA sulle eccedenze, recuperi e spreco alimentare – fornite nel 2023 da

541 residenti nel Bio-Distretto del Cilento, con lo scopo di verificare se il modello di sostenibilità adottato nei Bio-Distretti avesse un impatto positivo in chiave antispreco. I risultati indicano come gli intervistati cilentani del Bio-Distretto sprechino 136 g di cibo pro capite a settimana, cioè circa il 25% in meno rispetto a quanto evidenziato da due indagini nazionali condotte precedentemente in Italia, rispettivamente 187 g pro capite a settimana nel 2018 e 204 g pro capite a settimana nel 2021.

ASCOLTA L'INTERVISTA: <https://www.radioalfa.fm/spreco-alimentare-lesempio-virtuoso-del-cilento-a-radio-alfa-ospite-la-dott-ssa-laura-rossi/>

RASSEGNA STAMPA



## Spreco alimentare: l'esempio virtuoso del Cilento

### Studio Crea evidenzia l'importanza del rapporto produttori-consumatori sul territorio

Acquisti mirati, una minore quantità di cibo in dispensa e, soprattutto, un rapporto diretto tra rivenditori e consumatori consentono di migliorare l'utilizzo e la gestione del cibo, diminuendo così gli sprechi. E' quanto emerge da uno studio comparativo del Crea Alimenti e Nutrizione, pubblicato dalla rivista scientifica internazionale, "Frontiers", che ha analizzato le risposte del questionario nazionale sullo spreco alimentare – precedentemente sviluppato dall'Osservatorio Crea sulle eccedenze, recuperi e spreco alimentare – fornite nel 2023 da 541 residenti nel Bio-Distretto del Cilento, con lo scopo di verificare se il modello di sostenibilità adottato nei Bio-Distretti avesse un impatto positivo in chiave antispreco.

I risultati indicano come gli intervistati cilentani del Bio-Distretto sprechino 136 g di cibo pro capite a settimana, cioè circa il 25% in meno rispetto a quanto evidenziato da due indagini nazionali condotte precedentemente in Italia, rispettivamente 187 g pro capite a settimana nel 2018 e 204 g pro capite a settimana nel 2021. Anche se i dati analizzati non sono perfettamente omogenei tra loro, essi evidenziano come il Bio-Distretto - esempio significativo di tutela del territorio dove agricoltori, cittadini, operatori turistici, associazioni e autorità pubbliche collaborano e promuovono l'utilizzo sostenibile delle risorse locali attraverso la produzione e il consumo biologico - abbia mostrato una gestione più efficiente della spesa, con una spiccata attitudine ad evitare di avere troppo cibo in casa. Ciò riflette le caratteristiche uniche del territorio, dove gli acquisti sono basati sulla presenza di produttori locali e prodotti stagionali, con un rapporto diretto tra rivenditori e consumatori. Una dinamica che potrebbe spiegare perché i consumatori del Bio-Distretto sono meno focalizzati sulla pianificazione della spesa alimentare rispetto al livello nazionale.

"L'interpretazione di questi risultati", commenta **Laura Rossi**, dirigente di Ricerca del Crea Alimenti e Nutrizione che ha coordinato lo studio, "non può ignorare il contesto rurale del Bio-distretto del Cilento, in cui gli abitanti hanno una propensione significativamente



inferiore allo spreco di cibo, in quanto prodotto di una grande fatica fisica, con un intrinseco valore economico ed etico”.

Il questionario è articolato in una sezione iniziale dedicata alle informazioni sociodemografiche dei rispondenti, seguita da cinque sezioni tematiche per un totale di 11 domande: - Pratiche di prevenzione: pianificazione degli acquisti, acquisti d'impulso e utilizzo degli avanzi; - Abilità personali nel prevenire lo spreco alimentare: difficoltà nel valutare la sicurezza alimentare, cucina creativa e accurata pianificazione dei pasti; - Obiettivi contrastanti: priorità come sicurezza, gusto, convenienza, costo e piacere, che entrano in contrasto con la prevenzione dello spreco alimentare; - Coinvolgimento alimentare: piacere di cucinare, discutere di cibo e preparare i pasti; - Attenzione dei genitori allo spreco alimentare: conoscenza e insegnamenti dei genitori riguardo al valore del cibo. Le risposte sono state fornite su una scala da 1 a 7, dove 1 corrispondeva a "fortemente in disaccordo" e 7 a "fortemente in accordo", oppure da "mai" a "sempre".

RASSEGNA STAMPA

## Spreco alimentare: l'esempio virtuoso del Cilento da una recente indagine del CREA

Acquisti mirati, una minore quantità di cibo in dispensa e, soprattutto, un rapporto diretto tra rivenditori e consumatori consentono di migliorare l'utilizzo e la gestione del cibo, diminuendo così gli sprechi.

E' quanto emerge da uno studio comparativo del CREA Alimenti e Nutrizione, pubblicato dalla rivista scientifica internazionale, "Frontiers", che ha analizzato le risposte del questionario nazionale sullo spreco alimentare – precedentemente sviluppato dall'Osservatorio CREA sulle eccedenze, recuperi e spreco alimentare – fornite nel 2023 da 541 residenti nel Bio-Distretto del Cilento, con lo scopo di verificare se il modello di sostenibilità adottato nei Bio-Distretti avesse un impatto positivo in chiave antispreco.

**I risultati** indicano come gli intervistati cilentani del Bio-Distretto sprechino 136 g di cibo pro capite a settimana, cioè circa il 25% in meno rispetto a quanto evidenziato da due indagini nazionali condotte precedentemente in Italia, rispettivamente 187 g pro capite a settimana nel 2018 e 204 g pro capite a settimana nel 2021. Anche se i dati analizzati non sono perfettamente omogenei tra loro, essi evidenziano come il Bio-Distretto - esempio significativo di tutela del territorio dove agricoltori, cittadini, operatori turistici, associazioni e autorità pubbliche collaborano e promuovono l'utilizzo sostenibile delle risorse locali attraverso la produzione e il consumo biologico - abbia mostrato una gestione più efficiente della spesa, con una spiccata attitudine ad evitare di avere troppo cibo in casa. Ciò riflette le caratteristiche uniche del territorio, dove gli acquisti sono basati sulla presenza di produttori locali e prodotti stagionali, con un rapporto diretto tra rivenditori e consumatori. Una dinamica che potrebbe spiegare perché i consumatori del Bio-Distretto sono meno focalizzati sulla pianificazione della spesa alimentare rispetto al livello nazionale.

*"L'interpretazione di questi risultati - commenta **Laura Rossi**, dirigente di Ricerca del CREA Alimenti e Nutrizione che ha coordinato lo studio - non può ignorare il contesto rurale del Bio-distretto del Cilento, in cui gli abitanti hanno una propensione significativamente inferiore allo spreco di cibo, in quanto prodotto di una grande fatica fisica, con un intrinseco valore economico ed etico".*

**Il questionario** è articolato in una sezione iniziale dedicata alle informazioni sociodemografiche dei rispondenti, seguita da cinque sezioni tematiche per un totale di 11 domande:

- Pratiche di prevenzione: pianificazione degli acquisti, acquisti d'impulso e utilizzo degli avanzi;
- Abilità personali nel prevenire lo spreco alimentare: difficoltà nel valutare la sicurezza alimentare, cucina creativa e accurata pianificazione dei pasti;
- Obiettivi contrastanti: priorità come sicurezza, gusto, convenienza, costo e piacere, che entrano in contrasto con la prevenzione dello spreco alimentare;
- Coinvolgimento alimentare: piacere di cucinare, discutere di cibo e preparare i pasti;
- Attenzione dei genitori allo spreco alimentare: conoscenza e insegnamenti dei genitori riguardo al valore del cibo.

Le risposte sono state fornite su una scala da 1 a 7, dove 1 corrispondeva a "fortemente in disaccordo" e 7 a "fortemente in accordo", oppure da "mai" a "sempre".

RASSEGNA STAMPA

## Spreco alimentare: nel Bio-Distretto del Cilento un modello virtuoso studiato dal Crea



ROMA – Acquisti mirati, una minore quantità di cibo in dispensa e, soprattutto, un rapporto diretto tra rivenditori e consumatori consentono di migliorare l'utilizzo e la gestione del cibo, diminuendo così gli sprechi

E' quanto emerge da uno studio comparativo del CREA Alimenti e Nutrizione, pubblicato dalla rivista scientifica internazionale, "Frontiers", che ha analizzato le risposte del questionario nazionale sullo spreco alimentare – precedentemente sviluppato dall'Osservatorio CREA sulle eccedenze, recuperi e spreco alimentare – fornite nel 2023 da

541 residenti nel Bio-Distretto del Cilento, con lo scopo di verificare se il modello di sostenibilità adottato nei Bio-Distretti avesse un impatto positivo in chiave antispreco.

I risultati indicano come gli intervistati cilentani del Bio-Distretto sprechino 136 g di cibo pro capite a settimana, cioè circa il 25% in meno rispetto a quanto evidenziato da due indagini nazionali condotte precedentemente in Italia, rispettivamente 187 g pro capite a settimana nel 2018 e 204 g pro capite a settimana nel 2021. Anche se i dati analizzati non sono perfettamente omogenei tra loro, essi evidenziano come il Bio-Distretto – esempio significativo di tutela del territorio dove agricoltori, cittadini, operatori turistici, associazioni e autorità pubbliche collaborano e promuovono l'utilizzo sostenibile delle risorse locali attraverso la produzione e il consumo biologico – abbia mostrato una gestione più efficiente della spesa, con una spiccata attitudine ad evitare di avere troppo cibo in casa. Ciò riflette le caratteristiche uniche del territorio, dove gli acquisti sono basati sulla presenza di produttori locali e prodotti stagionali, con un rapporto diretto tra rivenditori e consumatori. Una dinamica che potrebbe spiegare perché i consumatori del Bio-Distretto sono meno focalizzati sulla pianificazione della spesa alimentare rispetto al livello nazionale.

“L'interpretazione di questi risultati – commenta Laura Rossi, dirigente di Ricerca del CREA Alimenti e Nutrizione che ha coordinato lo studio – non può ignorare il contesto rurale del Bio-distretto del Cilento, in cui gli abitanti hanno una propensione significativamente inferiore allo spreco di cibo, in quanto prodotto di una grande fatica fisica, con un intrinseco valore economico ed etico”.

RASSET