SPRECO ALIMENTARE: DAL CREA TUTTI I NUMERI E L'IDENTIKIT DEGLI "SPRECONI"

RASSEGNA STAMPA

A cura di Micaela Conterio
– Ufficio Stampa CREA

Il Messaggero.it

Giovane, single e benestante: l'identikit dello “sprecone” alimentare

ALIMENTAZIONE

Domenica 17 Novembre 2019

In Italia si sprecano più di tre etti e mezzo di alimenti a settimana. I prodotti più sprecati sono verdura, frutta fresca e pane e i più spreconi sarebbero i single giovani e benestanti. Ma è possibile fare un identikit degli "spreconi"? E c'è un modo per prevenire efficacemente lo spreco? Di questo si è discusso in occasione della II edizione della Giornata della nutrizione, "Nutrinformarsi: lo spreco nel piatto", organizzata dal Crea Alimenti e Nutrizione, dove è istituito l'Osservatorio sulle eccedenze, recuperi e sprechi alimentari, che realizza studi scientifici, diffonde informazioni e dati e promuove buone pratiche sulla generazione di eccedenze alimentari e sul loro recupero. L'Osservatorio ha realizzato la prima indagine comparativa, con dati armonizzati, provenienti da diversi paesi europei (Olanda, Spagna, Germania e Ungheria).

Lo studio, effettuato nel 2018, ha interessato 1.142 famiglie rappresentative della popolazione italiana. Ne è emerso che il 77% delle famiglie intervistate ha gettato via del cibo nella settimana precedente all'indagine, percentuale, che si riduce con l'aumentare dell'età del responsabile acquisti, con il diminuire del reddito e in famiglie che vivono al Sud e Isole. Lo spreco maggiore si è riscontrato nelle famiglie monocomponenti e nei segmenti di età più giovane.

I prodotti alimentari più sprecati sono verdura, frutta fresca e pane, seguiti da pasta, patate, uova, budini, derivati del latte (yogurt, formaggi), per un totale in media di 370 g/settimana/famiglia. Il dato italiano sullo spreco alimentare è allineato con quello olandese (365 g/settimana) e molto inferiore a quello spagnolo (534 g/settimana), tedesco (534 g/settimana) e ungherese (464 g/settimana).

la Repubblica.it

La dieta mediterranea ci aiuta a mangiare sano e sprecare meno

Sono "più sprecone" le famiglie con poche persone e quelle "giovani" che buttano via soprattutto verdure, frutta e pane

15 novembre 2019
La maggior parte delle famiglie - nonostante le buone intenzioni - spreca ogni giorno tanto cibo. Il tema torna alla ribalta oggi che si celebra la Giornata mondiale della nutrizione che precede la Giornata nazionale della dieta mediterranea. A fotografare il fenomeno facendo anche una sorta di identikit degli "spreconi" è un'indagine condotta dall'Osservatorio sulle eccedenze, recuperi e sprechi alimentari del CREA presentata oggi in occasione della II edizione della giornata della nutrizione, *Nutrinformarsi: lo spreco nel piatto.*

I giovani sprecano di più

L' indagine ha raccolto dati provenienti da diversi paesi europei (Olanda, Spagna, Germania e Ungheria) coinvolgendo 1.142 famiglie rappresentative della popolazione italiana. Il 77% delle famiglie ha gettato via del cibo nella settimana precedente all'indagine, percentuale che si riduce con l'aumentare dell'età del responsabile acquisti, con il diminuire del reddito e in famiglie che vivono al sud e isole. Lo spreco maggiore si è riscontrato nelle famiglie monocomponenti e nei segmenti di età più giovane. I prodotti alimentari più sprecati sono verdura, frutta fresca e pane, seguiti da pasta, patate, uova, budini, derivati del latte (yogurt, formaggi), per un totale in media di 370 g/settimana/famiglia. Il dato italiano sullo spreco alimentare è allineato con quello olandese (365 g/settimana) e molto inferiore a quello spagnolo (534 g/settimana), tedesco (534 g/settimana) e ungherese (464 g/settimana).

La scheda - Le strategie per evitare lo spreco

Quant’è sana e sostenibile la dieta mediterranea

E in vista della Giornata nazionale della Dieta mediterranea, anche l’Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market / SWG ha diffuso dei dati su come questo regime alimentare, dichiarato dall’Unesco patrimonio dell’Umanità nel 2010, possa contribuire a ridurre gli sprechi. Dall’indagine emerge che 1 italiano su 3 (33%) dichiara di praticarla nel quotidiano e 1 italiano su 2 (52%) almeno “parzialmente”, per un totale di 85% di cittadini che hanno presente il significato del “mangiare mediterraneo” e improntano, del tutto in parte, la loro alimentazione ai parametri di questa dieta. “Aspetto decisamente rilevante per il monitoraggio sull’evoluzione delle abitudini alimentari degli italiani – commenta l’agroeconomista Andrea Segre?, fondatore di Last Minute Market e della campagna Spreco Zero - e? quello legato alle scelte nutrizionali: i dati Waste Watcher evidenziano che 1 italiano su 3 (29%) ha ridotto il consumo di carne, mentre il 39% dei cittadini ha aumentato il consumo di verdura e legumi o abbracciato le regole del regime nutrizionale mediterraneo”.

La Dieta Mediterranea si dimostra anche un prezioso alleato nella prevenzione/riduzione dello spreco alimentare secondo il 64% degli italiani. Secondo il 26% aiuta a ridurre del tutto gli sprechi e per il 38% parzialmente. “Del resto – conclude Segre? – i nostri studi dimostrano che il modello agro-nutrizionale mediterraneo ha un impatto ambientale assai ridotto: il consumo di acqua e? pari a 1.700 metri cubi procapite rispetto ai 2.700 del modello anglosassone, il che dimostra la sostenibilita? della Dieta Mediterranea, sia dal punto vista della produzione che del consumo”.

Dalla Cina (e non solo) a scuola di Dieta Mediterranea

La nostra dieta mediterranea fa proseliti anche all’estero e persino in paesi molto distanti dalla nostra tradizione alimentare. Infatti, di recente un gruppo selezionato di giovani ricercatori e operatori di area nutrizionale provenienti da Cina, Spagna, Olanda e Italia si è recato in Cilento, nei luoghi dove il fisiologo nutrizionista americano Ancel Keys ha studiato e “scoperto” la Dieta Mediterranea, per acquisire le conoscenze indispensabili sul modello di alimentazione globale più salutare, sicuro e sostenibile al mondo. L’occasione è arrivata dal 2° Ancel Keys International Seminar on Mediterranean Diet and Sustainable Dietary Models, promosso dalla Società Italiana di Nutrizione Umana in sinergia con l’Università di Napoli Federico II, l’Azienda Ospedaliera Universitaria Federico II e l’Istituto di Scienza dell’Alimentazione del CNR di Avellino.

“Purtroppo - sottolinea **Pasquale Strazzullo,** docente dell’Università Federico II di Napoli e Presidente della Società Italiana di Nutrizione Umana - a dispetto dei vantaggi ampiamente riconosciuti per la salute umana e per l'ambiente, le abitudini alimentari delle popolazioni mediterranee si sono gradualmente modificate negli ultimi cinquant'anni, allontanandosi in misura preoccupante dal modello tradizionale, a causa del crescente consumo di prodotti animali e della riduzione dell'uso di prodotti vegetali, con conseguente maggiore assunzione di grassi saturi e proteine animali in sostituzione di proteine vegetali e grassi, cereali integrali e fibre alimentari”.

la Repubblica.it

Spreco alimentare, strategie per combatterlo

15 novembre 2019

Una buona pianificazione della spesa, accortezze nella preparazione degli alimenti e una buona conservazione

Acquisti, che passione!
Ma bisogna resistere alle tentazioni: dalle offerte alle maxi confezioni agli acquisti superflui, lo spreco puo? essere sempre in agguato

Stai fresco!
In casa vengono sprecati soprattutto prodotti freschi, pane, frutta e verdura, pensiamoci quando li acquistiamo

Occhio all'etichetta
Leggila sempre bene, con particolare attenzione alle indicazioni sulla durata dei prodotti

Scadenza: istruzioni per l'uso
"Da consumarsi entro" è il limite oltre il quale il prodotto non va consumato (di solito usata per pochi prodotti altamente deperibili come il latte fresco). "Da consumarsi preferibilmente entro" indica che, oltre la data riportata, il prodotto può essere ancora consumato, possibilmente in tempi brevi, senza rischi per la salute.

Quanto basta
Attenzione alle dosi quando cucini, la sovrabbondanza di cibo poi non consumato porta allo spreco

Il gusto degli avanzi
Mangia il giorno dopo quello che e? avanzato o utilizzalo in nuove ricette. Cosi? non sprechi e dai più valore al tuo cibo e al tuo denaro.

E' qui la festa?
In occasione di feste e ricevimenti gratifica i tuoi ospiti con un dono gastronomico «avanzato»

W la doggybag!
Anche in Italia, ormai, è sempre più diffusa al ristorante la doggybag, la scatola che permette di portare a casa gli avanzi dei pasti, chiedila

Dai il tuo contributo
Informati sui programmi anti spreco della tua citta?, cosi? potrai donare il tuo surplus alimen- tare a chi ne ha bisogno

RASSEGNA STAMPA

Giovane, single e benestante, l'identikit dello 'sprecone'

Indagine del Crea sugli sprechi alimentari degli italiani

Redazione ANSA ROMA
16 novembre 201916:35

(ANSA) - ROMA - In Italia si sprecano più di tre etti e mezzo di alimenti a settimana. I prodotti più sprecati sono verdura, frutta fresca e pane e i più spreconi sarebbero i single giovani e benestanti. Ma è possibile fare un identikit degli "spreconi"? E c'è un modo per prevenire efficacemente lo spreco? Di questo si è discusso in occasione della II edizione della Giornata della nutrizione, "Nutrinformarsi: lo spreco nel piatto", organizzata dal Crea Alimenti e Nutrizione, dove è istituito l'Osservatorio sulle eccedenze, recuperi e sprechi alimentari, che realizza studi scientifici, diffonde informazioni e dati e promuove buone pratiche sulla generazione di eccedenze alimentari e sul loro recupero.

L'Osservatorio ha realizzato la prima indagine comparativa, con dati armonizzati, provenienti da diversi paesi europei (Olanda, Spagna, Germania e Ungheria). Lo studio, effettuato nel 2018, ha interessato 1.142 famiglie rappresentative della popolazione italiana. Ne è emerso che il 77% delle famiglie intervistate ha gettato via del cibo nella settimana precedente all'indagine, percentuale, che si riduce con l'aumentare dell'età del responsabile acquisti, con il diminuire del reddito e in famiglie che vivono al Sud e Isole.

Lo spreco maggiore si è riscontrato nelle famiglie monocomponenti e nei segmenti di età più giovane. I prodotti alimentari più sprecati sono verdura, frutta fresca e pane, seguiti da pasta, patate, uova, budini, derivati del latte (yogurt, formaggi), per un totale in media di 370 g/settimana/famiglia.

Il dato italiano sullo spreco alimentare è allineato con quello olandese (365 g/settimana) e molto inferiore a quello spagnolo (534 g/settimana), tedesco (534 g/settimana) e ungherese (464 g/settimana).(ANSA).

RASSEGNA STAMPA

Food Waste, italiani sprecano meno di spagnoli e tedeschi

I dati di un'indagine del Crea, in testa allo spreco verdura, frutta fresca e pane

TENDENZE

(Fotolia)

Pubblicato il: 15/11/2019 13:18

Un totale in media di **370 g a settimana per famiglia** di cibo gettato nella pattumiera, soprattutto **verdura, frutta fresca e pane**. A tanto ammonta il dato italiano dello spreco alimentareche confrontato con quello di altri Paesi europei risulta allineato con quello olandese e di molto **inferiore a quello spagnolo, tedesco e ungherese**.

Di food waste si è discusso oggi in occasione della II edizione della giornata della nutrizione, 'Nutrinformarsi: lo spreco nel piatto', organizzata dal Crea Alimenti e Nutrizione, presso cui è istituito l'Osservatorio sulle eccedenze, recuperi e sprechi alimentari, che realizza studi scientifici, diffonde informazioni e dati e promuove buone pratiche sulla generazione di eccedenze alimentari e sul loro recupero.

In questo ambito, l'Osservatorio sulle eccedenze, recuperi e sprechi alimentari del Crea ha realizzato **la prima indagine comparativa, con dati armonizzati,**

provenienti da diversi Paesi europei (Olanda, Spagna, Germania e Ungheria). Lo studio, effettuato nel 2018, ha interessato 1.142 famiglie rappresentative della popolazione italiana, coinvolgendo i responsabili degli acquisti alimentari e della preparazione dei pasti. Il campione è stato selezionato nel rispetto di genere, età, livello di istruzione e reddito e per dimensione della famiglia.

Ne è emerso che **il 77% delle famiglie intervistate ha gettato via del cibo nella settimana precedente all'indagine**, percentuale che si riduce con l'aumentare dell'età del responsabile acquisti, con il diminuire del reddito e in famiglie che vivono al Sud e Isole. Lo spreco maggiore si è riscontrato nei nuclei composti da una persona e nei segmenti di età più giovane.

I prodotti alimentari **più sprecati sono verdura, frutta fresca e pane**, seguiti da pasta, patate, uova, budini, derivati del latte (yogurt, formaggi), per un totale in media di 370 g/settimana/famiglia. Il dato italiano sullo spreco alimentare è allineato con quello olandese (365 g/settimana) e molto inferiore a quello spagnolo (534 g/settimana), tedesco (534 g/settimana) e ungherese (464 g/settimana).

Sempre secondo l'indagine Crea, la crescente attenzione nei confronti del tema dello spreco è, inoltre, ampiamente diffusa in Italia, al punto che **più della metà del campione intervistato condanna fermamente la pratica di gettare via il cibo**, riconoscendone l'impatto negativo e le ricadute in diversi ambiti: economico (70%), sociale (conseguenze su disponibilità di cibo nel mondo, 59%) e ambientale (55%).

Le famiglie italiane, infine, si dichiarano capaci di gestire le attività in cucina, fattore di rilevante prevenzione: circa due terzi degli intervistati, infatti, dichiara di pianificare gli acquisti e di non fare acquisti di impulso, meno di un quinto afferma di non saper riutilizzare gli avanzi o pianificare le giuste quantità di alimenti da acquistare e solo il 5% sostiene di non finire quello che ha nel piatto e di non conservare gli avanzi. Tuttavia solo il 42% decide in anticipo i menù settimanali.

"Quello a cui siamo assistendo - osserva **Laura Rossi, coordinatore dell'Osservatorio e ricercatrice del Crea Alimenti e Nutrizione** - è un vero e proprio cambio di passo per lo spreco alimentare, inteso come tassello fondamentale dello sviluppo sostenibile. Dalle istituzioni internazionali e nazionali, dagli operatori economici e sociali, dai banchi alimentari e perfino da semplici cittadini, che ridistribuiscono a livello territoriale le eccedenze alimentari agli indigenti, arrivano **segnali forti di una crescente sensibilità su questi temi: normative specifiche, progetti educativi mirati e nuove modalità di gestione dei prodotti alimentari sia nelle aziende che a casa**".

"L'Osservatorio su sprechi alimentari e recupero delle eccedenze è un tassello strategico per il buon funzionamento della legge antisprechi e per poter pianificare di conseguenza politiche di ampio respiro", spiega **Maria Chiara Gadda**, capogruppo di Italia Viva in Commissione Agricoltura Camera e prima firmataria della legge 166/2016.

"Ad oggi ci siamo dovuti confrontare con analisi e numeri parziali, mentre per agire in modo mirato sugli anelli della filiera più fragili è necessario monitorare il fenomeno in modo oggettivo. L'osservatorio del Crea sarà un punto di riferimento per il lavoro del Tavolo sulla lotta agli sprechi e sugli aiuti alimentari per le persone indigenti, che la scorsa settimana ha avuto nuovo avvio grazie alla ministra Bellanova. Ringrazio il Crea che oggi, con la presentazione della sua prima indagine, ha confermato che **l'Italia è all'avanguardia in Europa su questi temi**", conclude Gadda.

RASSEGNA STA

AgricolaE.eu
AGENZIA DI STAMPA QUOTIDIANA

CREA

SPRECO ALIMENTARE: DAL CREA TUTTI I NUMERI E L'IDENTIKIT DEGLI "SPRECONI"

Posted by Redazione × Pubblicato il 18/11/2019 at 17:48

Cosa e quanto sprechiamo a tavola? E' possibile fare un identikit degli "spreconi"? E come agire per prevenire efficacemente lo spreco? Di questo si è discusso oggi in occasione della II edizione della giornata della nutrizione, Nutrinformarsi: lo spreco nel piatto, organizzata dal CREA Alimenti e Nutrizione.

Cosa e quanto sprechiamo a tavola? E' possibile fare un identikit degli "spreconi"? E come agire per prevenire efficacemente lo spreco? Di questo si è discusso oggi in occasione della II edizione della giornata della nutrizione, Nutrinformarsi: lo spreco nel piatto, organizzata dal CREA Alimenti e Nutrizione, presso cui è istituito l'Osservatorio sulle eccedenze, recuperi e sprechi alimentari, che realizza studi scientifici, diffonde informazioni e dati e promuove buone pratiche sulla generazione di eccedenze alimentari e sul loro recupero, allo scopo di stimolare innovazione nelle strategie, nelle politiche e nei comportamenti dei cittadini. In questo ambito, l'Osservatorio sulle eccedenze, recuperi e sprechi alimentari del CREA ha realizzato la prima indagine comparativa, con dati armonizzati, provenienti da diversi paesi europei (Olanda, Spagna, Germania e Ungheria). Lo studio, effettuato nel 2018, ha interessato 1.142 famiglie rappresentative della popolazione italiana, coinvolgendo i responsabili degli acquisti alimentari e della preparazione dei pasti. Il campione è stato selezionato nel rispetto di genere, età, livello di istruzione e reddito e per dimensione della famiglia.

Ne è emerso che il 77% delle famiglie intervistate ha gettato via del cibo nella settimana precedente all'indagine, percentuale che si riduce con l'aumentare dell'età del responsabile acquisti, con il diminuire

RASSEGNA

del reddito e in famiglie che vivono al sud e isole. Lo spreco maggiore si è riscontrato nelle famiglie monocomponenti e nei segmenti di età più giovane. I prodotti alimentari più sprecati sono verdura, frutta fresca e pane, seguiti da pasta, patate, uova, budini, derivati del latte (yogurt, formaggi), per un totale in media di 370 g/settimana/famiglia. Il dato italiano sullo spreco alimentare è allineato con quello olandese (365 g/settimana) e molto inferiore a quello spagnolo (534 g/settimana), tedesco (534 g/settimana) e ungherese (464 g/settimana).

Sempre secondo l'indagine CREA, la crescente attenzione nei confronti del tema dello spreco è, inoltre, ampiamente diffusa in Italia, al punto che più della metà del campione intervistato condanna fermamente la pratica di gettare via il cibo, riconoscendone l'impatto negativo e le ricadute in diversi ambiti: economico (70%), sociale (conseguenze su disponibilità di cibo nel mondo, 59%) e ambientale (55%).

Le famiglie italiane, infine, si dichiarano capaci di gestire le attività in cucina, fattore di rilevante prevenzione: circa due terzi degli intervistati, infatti, dichiara di pianificare gli acquisti e di non fare acquisti di impulso, meno di un quinto afferma di non saper riutilizzare gli avanzi o pianificare le giuste quantità di alimenti da acquistare e solo il 5% sostiene di non finire quello che nel piatto e di non conservare gli avanzi. Tuttavia solo il 42% decide in anticipo i menù settimanali.

«Quello a cui siamo assistendo – ha dichiarato Laura Rossi, coordinatore dell'Osservatorio e ricercatrice del CREA Alimenti e Nutrizione – è un vero e proprio cambio di passo per lo spreco alimentare, inteso come tassello fondamentale dello sviluppo sostenibile. Dalle istituzioni internazionali e nazionali, dagli operatori economici e sociali, dai banchi alimentari e perfino da semplici cittadini, che ridistribuiscono a livello territoriale le eccedenze alimentari agli indigenti, arrivano segnali forti di una crescente sensibilità su questi temi: normative specifiche, progetti educativi mirati e nuove modalità di gestione dei prodotti alimentari sia nelle aziende che a casa».

«L'Osservatorio su sprechi alimentari e recupero delle eccedenze è un tassello strategico per il buon funzionamento della legge antisprechi e per poter pianificare di conseguenza politiche di ampio respiro» ha spiegato l'On. Maria Chiara Gadda, Capogruppo di Italia Viva in Commissione Agricoltura Camera e prima firmataria della legge 166/2016. «Ad oggi ci siamo dovuti confrontare con analisi e numeri parziali, mentre per agire in modo mirato sugli anelli della filiera più fragili è necessario monitorare il fenomeno in modo oggettivo. L'osservatorio del CREA sarà un punto di riferimento per il lavoro del Tavolo sulla lotta agli sprechi e sugli aiuti alimentari per le persone indigenti, che la scorsa settimana ha avuto nuovo avvio grazie alla ministra Bellanova. Ringrazio il CREA che oggi, con la presentazione della sua prima indagine, ha confermato che l'Italia è all'avanguardia in Europa su questi temi».

Al seguente link è possibile scaricare la cartella stampa, inclusa la scheda sintetica dell'indagine, il decalogo antispreco e il ricettario antispreco, contente non solo ricette creative per recuperare gli scarti alimentari e le eccedenze nel frigorifero e nella dispensa, ma anche spunti di riflessione sulle abitudini alimentari e sugli stili di vita e suggerimenti di comportamenti virtuosi per la riduzione dello spreco.

RASSEGNA STAMPA

>> Italpress
Agenzia di Stampa

AGROALIMENTARE: DAL CREA TUTTI I NUMERI E L'IDENTIKIT DEGLI "SPRECONI"

ROMA (ITALPRESS) - Cosa e quanto sprechiamo a tavola? E' possibile fare un identikit degli "spreconi"? E come agire per prevenire efficacemente lo spreco? Di questo si e' discusso oggi in occasione della II edizione della giornata della nutrizione, Nutrinformarsi: lo spreco nel piatto, organizzata dal CREA
Alimenti e Nutrizione, presso cui e' istituito l'Osservatorio sulle eccedenze, recuperi e sprechi alimentari, che realizza studi scientifici, diffonde informazioni e dati e promuove buone pratiche sulla generazione di eccedenze alimentari e sul loro recupero, allo scopo di stimolare innovazione nelle strategie, nelle politiche e nei comportamenti dei cittadini.
In questo ambito, l'Osservatorio sulle eccedenze, recuperi e sprechi alimentari del CREA ha realizzato la prima indagine comparativa, con dati armonizzati, provenienti da diversi paesi europei (Olanda, Spagna, Germania e Ungheria). Lo studio, effettuato nel 2018, ha interessato 1.142 famiglie rappresentative della popolazione italiana, coinvolgendo i responsabili degli acquisti alimentari e della preparazione dei pasti. Il campione e' stato selezionato nel rispetto di genere, eta', livello di istruzione e reddito e per dimensione della famiglia.
(ITALPRESS) - (SEGUE).

RASSEGNA STAMPA

>> Italpress
Agenzia di Stampa

AGROALIMENTARE: DAL CREA TUTTI I NUMERI E L'IDENTIKIT DEGLI "SPRECONI" – 2

Ne e' emerso che il 77% delle famiglie intervistate ha gettato via del cibo nella settimana precedente all'indagine, percentuale che si riduce con l'aumentare dell'eta' del responsabile acquisti, con il diminuire del reddito e in famiglie che vivono al sud e isole.
Lo spreco maggiore si e' riscontrato nelle famiglie monocomponenti e nei segmenti di eta' piu' giovane. I prodotti alimentari piu' sprecati sono verdura, frutta fresca e pane, seguiti da pasta, patate, uova, budini, derivati del latte (yogurt, formaggi), per un totale in media di 370 g/settimana/famiglia. Il dato italiano sullo spreco alimentare e' allineato con quello olandese (365 g/settimana) e molto inferiore a quello spagnolo (534 g/settimana), tedesco (534 g/settimana) e ungherese (464 g/settimana).
Sempre secondo l'indagine CREA, la crescente attenzione nei confronti del tema dello spreco e', inoltre, ampiamente diffusa in Italia, al punto che piu' della meta' del campione intervistato condanna fermamente la pratica di gettare via il cibo, riconoscendone l'impatto negativo e le ricadute in diversi ambiti:
economico (70%), sociale (conseguenze su disponibilita' di cibo nel mondo, 59%) e ambientale (55%).
(ITALPRESS) - (SEGUE).

RASSEGNA STAMPA

>> Italpress
Agenzia di Stampa

AGROALIMENTARE: DAL CREA TUTTI I NUMERI E L'IDENTIKIT DEGLI "SPRECONI" – 3

Le famiglie italiane, infine, si dichiarano capaci di gestire le attivita' in cucina, fattore di rilevante prevenzione: circa due terzi degli intervistati, infatti, dichiara di pianificare gli acquisti e di non fare acquisti di impulso, meno di un quinto afferma di non saper riutilizzare gli avanzi o pianificare le giuste quantita' di alimenti da acquistare e solo il 5% sostiene di non finire quello che nel piatto e di non conservare gli avanzi. Tuttavia solo il 42% decide in anticipo i menu' settimanali.
"Quello a cui siamo assistendo - ha dichiarato Laura Rossi, coordinatore dell'Osservatorio e ricercatrice del CREA Alimenti e Nutrizione - e' un vero e proprio cambio di passo per lo spreco alimentare, inteso come tassello fondamentale dello sviluppo sostenibile. Dalle istituzioni internazionali e nazionali, dagli operatori economici e sociali, dai banchi alimentari e perfino da semplici cittadini, che ridistribuiscono a livello territoriale le eccedenze alimentari agli indigenti, arrivano segnali forti di una crescente sensibilita' su questi temi: normative specifiche, progetti educativi mirati e nuove modalita' di gestione dei prodotti alimentari sia nelle aziende che a casa".
(ITALPRESS) - (SEGUE).

RASSEGNA STAMPA

>> Italpress
Agenzia di Stampa

AGROALIMENTARE: DAL CREA TUTTI I NUMERI E L'IDENTIKIT DEGLI "SPRECONI" - 4

"L'Osservatorio su sprechi alimentari e recupero delle eccedenze e' un tassello strategico per il buon funzionamento della legge antisprechi e per poter pianificare di conseguenza politiche di ampio respiro", ha spiegato Maria Chiara Gadda, Capogruppo di Italia Viva in Commissione Agricoltura Camera e prima firmataria della legge 166/2016. "Ad oggi ci siamo dovuti confrontare con analisi e numeri parziali, mentre per agire in modo mirato sugli anelli della filiera piu' fragili e' necessario monitorare il fenomeno in modo oggettivo. L'osservatorio del CREA sara' un punto di riferimento per il lavoro del Tavolo sulla lotta agli sprechi e sugli aiuti alimentari per le persone indigenti, che la scorsa settimana ha avuto nuovo avvio grazie alla ministra Bellanova.
Ringrazio il CREA che oggi, con la presentazione della sua prima indagine, ha confermato che l'Italia e' all'avanguardia in Europa su questi temi", ha aggiunto.
(ITALPRESS).

RASSEGNA STAMPA

ALIMENTARE. CREA: TUTTI I NUMERI E L'IDENTIKIT DEGLI "SPRECONI"

(DIRE) Roma, 15 nov. - Cosa e quanto sprechiamo a tavola? E' possibile fare un identikit degli "spreconi"? E come agire per prevenire efficacemente lo spreco? Di questo si e' discusso oggi in occasione della II edizione della giornata della nutrizione, Nutrinformarsi: lo spreco nel piatto, organizzata dal **CREA**
Alimenti e Nutrizione, presso cui e' istituito l'Osservatorio sulle eccedenze, recuperi e sprechi alimentari, che realizza studi scientifici, diffonde informazioni e dati e promuove buone pratiche sulla generazione di eccedenze alimentari e sul loro recupero, allo scopo di stimolare innovazione nelle strategie, nelle politiche e nei comportamenti dei cittadini.
In questo ambito, l'Osservatorio sulle eccedenze, recuperi e sprechi alimentari del **CREA** ha realizzato la prima indagine comparativa, con dati armonizzati, provenienti da diversi paesi europei (Olanda, Spagna, Germania e Ungheria). Lo studio, effettuato nel 2018, ha interessato 1.142 famiglie rappresentative della popolazione italiana, coinvolgendo i responsabili degli acquisti alimentari e della preparazione dei pasti. Il campione e' stato selezionato nel rispetto di genere, eta', livello di istruzione e reddito e per dimensione della famiglia. Ne e' emerso che il 77% delle famiglie intervistate ha gettato via del cibo nella settimana precedente all'indagine, percentuale che si riduce con l'aumentare dell'eta' del responsabile acquisti, con il diminuire del reddito e in famiglie che vivono al sud e isole. Lo spreco maggiore si e' riscontrato nelle famiglie monocomponenti e nei segmenti di eta' piu' giovane. I prodotti alimentari piu' sprecati sono verdura, frutta fresca e pane, seguiti da pasta, patate, uova, budini, derivati del latte (yogurt, formaggi), per un totale in media di 370 g/settimana/famiglia. Il dato italiano sullo spreco alimentare e' allineato con quello olandese (365 g/settimana) e molto inferiore a quello spagnolo (534 g/settimana), tedesco (534 g/settimana) e ungherese (464 g/settimana).(SEGUE)

RASSEGNA STAMPA

ALIMENTARE. CREA: TUTTI I NUMERI E L'IDENTIKIT DEGLI "SPRECONI" – 2

(DIRE) Roma, 15 nov. - Sempre secondo l'indagine CREA, la crescente attenzione nei confronti del tema dello spreco e', inoltre, ampiamente diffusa in Italia, al punto che piu' della meta' del campione intervistato condanna fermamente la pratica di gettare via il cibo, riconoscendone l'impatto negativo e le ricadute in diversi ambiti: economico (70%), sociale (conseguenze su disponibilita' di cibo nel mondo, 59%) e ambientale (55%). Le famiglie italiane, infine, si dichiarano capaci di gestire le attivita' in cucina, fattore di rilevante prevenzione: circa due terzi degli intervistati, infatti, dichiara di pianificare gli acquisti e di non fare acquisti di impulso, meno di un quinto afferma di non saper riutilizzare gli avanzi o pianificare le giuste quantita' di alimenti da acquistare e solo il 5% sostiene di non finire quello che nel piatto e di non conservare gli avanzi. Tuttavia solo il 42% decide in anticipo i menu' settimanali.
"Quello a cui siamo assistendo - ha dichiarato Laura Rossi, coordinatore dell'Osservatorio e ricercatrice del CREA Alimenti e Nutrizione - e' un vero e proprio cambio di passo per lo spreco alimentare, inteso come tassello fondamentale dello sviluppo sostenibile. Dalle istituzioni internazionali e nazionali, dagli operatori economici e sociali, dai banchi alimentari e perfino da semplici cittadini, che ridistribuiscono a livello territoriale le eccedenze alimentari agli indigenti, arrivano segnali forti di una crescente sensibilita' su questi temi: normative specifiche, progetti educativi mirati e nuove modalita' di gestione dei prodotti alimentari sia nelle aziende che a casa".
"L'Osservatorio su sprechi alimentari e recupero delle eccedenze e' un tassello strategico per il buon funzionamento della legge antisprechi e per poter pianificare di conseguenza politiche di ampio respiro» ha spiegato l'On. Maria Chiara Gadda, Capogruppo di Italia Viva in Commissione Agricoltura Camera e prima firmataria della legge 166/2016. "Ad oggi ci siamo dovuti confrontare con analisi e numeri parziali, mentre per agire in modo mirato sugli anelli della filiera piu' fragili e' necessario monitorare il fenomeno in modo oggettivo.
L'osservatorio del CREA sara' un punto di riferimento per il lavoro del Tavolo sulla lotta agli sprechi e sugli aiuti alimentari per le persone indigenti, che la scorsa settimana ha avuto nuovo avvio grazie alla ministra Bellanova. Ringrazio il CREA che oggi, con la presentazione della sua prima indagine, ha confermato che l'Italia e' all'avanguardia in Europa su questi temi".

RASSEGNA STAMPA

Il Sole 24 ORE Radiocor
Agenzia d'informazione

(PMI) Spreco alimentare: Crea, italiani meno spreconi di tedeschi e spagnoli

(Il Sole 24 Ore Radiocor Plus) - Roma, 15 nov - Un identikit degli spreconi sia in Italia che in un panel rappresentativo di consumatori europei. Lo ha realizzato l'Osservatorio sulle eccedenze, recuperi e sprechi alimentari del **Crea** (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) e presentato oggi nell'ambito della II edizione della giornata della nutrizione.

L'Osservatorio del **Crea** ha realizzato la prima indagine comparativa, con dati armonizzati, provenienti da diversi paesi europei (Olanda, Spagna, Germania e Ungheria). Lo studio, effettuato nel 2018, ha interessato 1.142 famiglie, coinvolgendo i responsabili degli acquisti alimentari e della preparazione dei pasti. Ne e' emerso che il 77% delle famiglie intervistate ha gettato via del cibo nella settimana precedente all'indagine, percentuale che si riduce con l'aumentare dell'eta' del responsabile acquisti, con il diminuire del reddito e in famiglie che vivono al sud e isole. Lo spreco maggiore si e' riscontrato nelle famiglie monocomponenti e nei segmenti di eta' piu' giovane.

I prodotti alimentari piu' sprecati sono verdura, frutta fresca e pane, seguiti da pasta, patate, uova, budini, derivati del latte (yogurt, formaggi), per un totale in media di 370 g/settimana/famiglia.

Il dato italiano sullo spreco alimentare e' risultato poi allineato con quello olandese (365 g/settimana) e molto inferiore a quello spagnolo (534 g/settimana), tedesco (534 g/settimana) e ungherese (464 g/settimana).

RASSEGNA STAMPA

Il Sole 24 ORE Radiocor
Agenzia d'informazione

(PMI) Spreco alimentare: Crea, italiani meno spreconi di tedeschi e spagnoli -2

(Il Sole 24 Ore Radiocor Plus) - Roma, 15 nov - Sempre secondo l'indagine Crea, la crescente attenzione nei confronti del tema dello spreco e' ampiamente diffusa in
Italia, al punto che piu' della meta' del campione intervistato condanna fermamente la pratica di gettare via il cibo, riconoscendone l'impatto negativo e le ricadute in diversi ambiti: economico (70%), sociale (conseguenze su disponibilita' di cibo nel mondo, 59%) e ambientale (55%).
Le famiglie italiane, infine, si dichiarano capaci di gestire le attivita' in cucina: circa due terzi degli intervistati, infatti, dichiara di pianificare gli acquisti e di non farne di impulso; meno di un quinto afferma di non saper riutilizzare gli avanzi o pianificare le giuste quantita' di alimenti da acquistare e solo il 5% sostiene di non finire quello che nel piatto e di non conservare gli avanzi.
Tuttavia solo il 42% decide in anticipo i menu' settimanali.
"Quello a cui siamo assistendo - ha dichiarato la coordinatrice dell'Osservatorio Crea, Laura Rossi - e' un vero e proprio cambio di passo per lo spreco alimentare, inteso come tassello fondamentale dello sviluppo sostenibile.
Dalle istituzioni internazionali e nazionali, dagli operatori economici e sociali, dai banchi alimentari e perfino da semplici cittadini, che ridistribuiscono a livello territoriale le eccedenze alimentari agli indigenti, arrivano segnali forti di una crescente sensibilita' su questi temi: normative specifiche, progetti educativi mirati e nuove modalita' di gestione dei prodotti alimentari sia nelle aziende che a casa".
Gdo (RADIOCOR) 15-11-19 12:19:40 (0253)FOOD 5 NNNN

RASSEGNA STAMPA

agricultura.it
IL GIORNALE DELL'AGRICOLTURA ITALIANA

Cibo, siamo un popolo di spreconi. Indagine Crea: lo getta il 77% delle famiglie italiane

Roma 15 Novembre 2019

Cosa e quanto sprechiamo a tavola? E' possibile fare un identikit degli "spreconi"? E come agire per prevenire efficacemente lo spreco? Di questo si è discusso oggi in occasione della II edizione della giornata della nutrizione, *Nutrinformarsi: lo spreco nel piatto,* organizzata dal CREA Alimenti e Nutrizione, presso cui è istituito l'Osservatorio sulle eccedenze, recuperi e sprechi alimentari, che realizza studi scientifici, diffonde informazioni e dati e promuove buone pratiche sulla generazione di eccedenze alimentari e sul loro recupero, allo scopo di stimolare innovazione nelle strategie, nelle politiche e nei comportamenti dei cittadini.

In questo ambito, l'Osservatorio sulle eccedenze, recuperi e sprechi alimentari del CREA ha realizzato la prima indagine comparativa, con dati armonizzati, provenienti da diversi paesi europei (Olanda, Spagna, Germania e Ungheria). Lo studio, effettuato nel 2018, ha interessato 1.142 famiglie rappresentative della popolazione italiana, coinvolgendo i responsabili degli acquisti alimentari e della preparazione dei pasti. Il campione è stato selezionato nel rispetto di genere, età, livello di istruzione e reddito e per dimensione della famiglia.

Ne è emerso che il 77% delle famiglie intervistate ha gettato via del cibo nella settimana precedente all'indagine, percentuale che si riduce con l'aumentare dell'età del responsabile acquisti, con il diminuire del reddito e in famiglie che vivono al sud e isole. Lo spreco maggiore si è riscontrato nelle famiglie monocomponenti e nei segmenti di età più giovane. I prodotti alimentari più sprecati sono verdura, frutta fresca e pane, seguiti da pasta, patate, uova, budini, derivati del latte (yogurt, formaggi), per un totale in media di 370 g/settimana/famiglia. Il dato italiano sullo spreco alimentare è allineato con quello olandese (365 g/settimana) e molto inferiore a quello spagnolo (534 g/settimana), tedesco (534 g/settimana) e ungherese (464 g/settimana).

Sempre secondo l'indagine CREA, la crescente attenzione nei confronti del tema dello spreco è, inoltre, ampiamente diffusa in Italia, al punto che più della metà del campione intervistato condanna fermamente la pratica di gettare via il cibo, riconoscendone l'impatto negativo e le ricadute in diversi ambiti: economico (70%), sociale (conseguenze su disponibilità di cibo nel mondo, 59%) e ambientale (55%).

Le famiglie italiane, infine, si dichiarano capaci di gestire le attività in cucina, fattore di rilevante prevenzione: circa due terzi degli intervistati, infatti, dichiara di pianificare gli acquisti e di non fare acquisti di impulso, meno di un quinto afferma di non saper riutilizzare gli avanzi o pianificare le giuste quantità di alimenti da acquistare e solo il 5% sostiene di non finire quello che nel piatto e di non conservare gli avanzi. Tuttavia solo il 42% decide in anticipo i menù settimanali.

«*Quello a cui siamo assistendo* – ha dichiarato **Laura Rossi**, coordinatore dell'Osservatorio e ricercatrice del CREA Alimenti e Nutrizione – *è un vero e proprio cambio di passo per lo spreco alimentare, inteso come tassello fondamentale dello sviluppo sostenibile. Dalle istituzioni internazionali e nazionali, dagli operatori economici e sociali, dai banchi alimentari e perfino da semplici cittadini, che ridistribuiscono a livello territoriale le eccedenze alimentari agli indigenti,*

arrivano segnali forti di una crescente sensibilità su questi temi: normative specifiche, progetti educativi mirati e nuove modalità di gestione dei prodotti alimentari sia nelle aziende che a casa».

«L'Osservatorio su sprechi alimentari e recupero delle eccedenze è un tassello strategico per il buon funzionamento della legge antisprechi e per poter pianificare di conseguenza politiche di ampio respiro» ha spiegato **l'On. Maria Chiara Gadda**, Capogruppo di Italia Viva in Commissione Agricoltura Camera e prima firmataria della legge 166/2016. *«Ad oggi ci siamo dovuti confrontare con analisi e numeri parziali, mentre per agire in modo mirato sugli anelli della filiera più fragili è necessario monitorare il fenomeno in modo oggettivo. L'osservatorio del CREA sarà un punto di riferimento per il lavoro del Tavolo sulla lotta agli sprechi e sugli aiuti alimentari per le persone indigenti, che la scorsa settimana ha avuto nuovo avvio grazie alla ministra Bellanova. Ringrazio il CREA che oggi, con la presentazione della sua prima indagine, ha confermato che l'Italia è all'avanguardia in Europa su questi temi».*

RASSEGNA

Troppo alti gli sprechi alimentari in Italia, occorre pianificazione negli acquisti

Lo spreco maggiore si è riscontrato nelle famiglie monocomponenti e nei segmenti di età più giovane. I prodotti alimentari più sprecati sono verdura, frutta fresca e pane, seguiti da pasta, patate, uova, budini, derivati del latte

---

Cosa e quanto sprechiamo a tavola? E' possibile fare un identikit degli "spreconi"? E come agire per prevenire efficacemente lo spreco? Di questo si è discusso in occasione della II edizione della giornata della nutrizione, Nutrinformarsi: lo spreco nel piatto, organizzata dal CREA Alimenti e Nutrizione, presso cui è istituito l'Osservatorio sulle eccedenze, recuperi e sprechi alimentari, che realizza studi scientifici, diffonde informazioni e dati e promuove buone pratiche sulla generazione di eccedenze alimentari e sul loro recupero, allo scopo di stimolare innovazione nelle strategie, nelle politiche e nei comportamenti dei cittadini.

In questo ambito, l'Osservatorio sulle eccedenze, recuperi e sprechi alimentari del CREA ha realizzato la prima indagine comparativa, con dati armonizzati, provenienti da diversi paesi europei (Olanda, Spagna, Germania e Ungheria). Lo studio, effettuato nel 2018, ha interessato 1.142 famiglie rappresentative della popolazione italiana, coinvolgendo i responsabili degli acquisti alimentari e della preparazione dei pasti. Il campione è stato selezionato nel rispetto di genere, età, livello di istruzione e reddito e per dimensione della famiglia.

Ne è emerso che il 77% delle famiglie intervistate ha gettato via del cibo nella settimana precedente all'indagine, percentuale che si riduce con l'aumentare dell'età del responsabile acquisti, con il diminuire del reddito e in famiglie che vivono al sud e isole. Lo spreco maggiore si è riscontrato nelle famiglie monocomponenti e nei segmenti di età più giovane. I prodotti alimentari più sprecati sono verdura, frutta fresca e pane, seguiti da pasta, patate, uova, budini, derivati del latte (yogurt, formaggi), per un totale in media di 370 g/settimana/famiglia. Il dato italiano sullo spreco alimentare è allineato con quello olandese (365 g/settimana) e molto inferiore a quello spagnolo (534 g/settimana), tedesco (534 g/settimana) e ungherese (464 g/settimana).
Sempre secondo l'indagine CREA, la crescente attenzione nei confronti del tema dello spreco è, inoltre, ampiamente diffusa in Italia, al punto che più della metà del campione intervistato condanna fermamente la pratica di gettare via il cibo, riconoscendone l'impatto negativo e le ricadute in diversi ambiti: economico (70%), sociale (conseguenze su disponibilità di cibo nel mondo, 59%) e ambientale (55%).

Le famiglie italiane, infine, si dichiarano capaci di gestire le attività in cucina, fattore di rilevante prevenzione: circa due terzi degli intervistati, infatti, dichiara di pianificare gli acquisti e di non fare acquisti di impulso, meno di un quinto afferma di non saper riutilizzare gli avanzi o pianificare le giuste quantità di alimenti da acquistare e solo il 5% sostiene di non finire quello che nel piatto e di non conservare gli avanzi. Tuttavia solo il 42% decide in anticipo i menù settimanali.

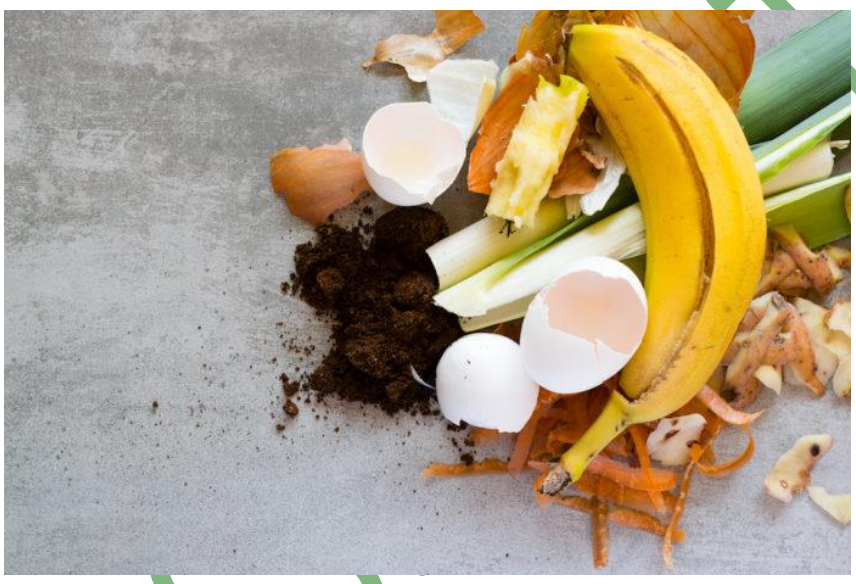
"Quello a cui siamo assistendo – ha dichiarato Laura Rossi, coordinatore dell'Osservatorio e ricercatrice del CREA Alimenti e Nutrizione – è un vero e proprio cambio di passo per lo spreco alimentare, inteso come tassello fondamentale dello sviluppo sostenibile. Dalle istituzioni internazionali e nazionali, dagli operatori economici e sociali, dai banchi alimentari e perfino da semplici cittadini, che ridistribuiscono a livello territoriale le eccedenze alimentari agli indigenti, arrivano segnali forti di una crescente sensibilità su questi temi: normative specifiche, progetti educativi mirati e nuove modalità di gestione dei prodotti alimentari sia nelle aziende che a casa".

"L'Osservatorio su sprechi alimentari e recupero delle eccedenze è un tassello strategico per il buon funzionamento della legge antisprechi e per poter pianificare di conseguenza politiche di ampio respiro» ha spiegato l'On. Maria Chiara Gadda, Capogruppo di Italia Viva in Commissione Agricoltura Camera e prima firmataria della legge 166/2016. «Ad oggi ci siamo dovuti confrontare con analisi e numeri parziali, mentre per agire in modo mirato sugli anelli della filiera più fragili è necessario monitorare il fenomeno in modo oggettivo. L'osservatorio del CREA sarà un punto di riferimento per il lavoro del Tavolo sulla lotta agli sprechi e sugli aiuti alimentari per le persone indigenti, che la scorsa settimana ha avuto nuovo avvio grazie alla ministra Bellanova. Ringrazio il CREA che oggi, con la presentazione della sua prima indagine, ha confermato che l'Italia è all'avanguardia in Europa su questi temi".

il Salvagente
Leader nei Test di laboratorio contro le truffe ai consumatori

354 grammi: ecco il peso degli alimenti che buttiamo ogni settimana

-
15 Novembre 2019



Verdura, frutta fresca e pane. E poi pasta, patate, uova, yogurt e formaggi. Sono 365 i grammi a settimana che gli italiani gettano nel cassonetto (ci auguriamo) dell'umido. Meno di Spagna (534 g/settimana), Germania (534 g/settimana) e Ungheria (464 g/settimana), ma pur sempre tanto.

Lo studio, la prima indagine comparativa sullo spreco alimentare, è stata realizzata dall'Osservatorio sulle eccedenze, recuperi e sprechi alimentari del CREA, Alimenti e nutrizione su dati del 2018. Ha interessato 1.142 famiglie rappresentative della popolazione italiana, coinvolgendo i responsabili degli acquisti alimentari e della preparazione dei pasti. I dati sono stati armonizzati e comparati con quelli provenienti da diversi paesi europei (Olanda, Spagna, Germania, Ungheria).

RASSEGNA STAMPA

La guida in uscita questo mese per il Salvagente è un vero e proprio vademecum utile per chi vuole ridurre lo spreco. Per centinaia di alimenti vi spieghiamo quanto resistono in dispensa, in frigo e in congelatore, anche al di là della scadenza. Le Guide Antitruffa sono uno dei privilegi degli abbonati al Salvagente. Scoprite qui come averle

Ne è emerso che il 77% delle famiglie intervistate ha gettato via del cibo nella settimana precedente all'indagine, percentuale che si riduce con l'aumentare dell'età del responsabile acquisti, con il diminuire del reddito e in famiglie che vivono al sud e isole. Lo spreco maggiore si è riscontrato nelle famiglie monocomponenti e nei segmenti di età più giovane.

Eppure, sempre secondo l'indagine CREA, la crescente attenzione nei confronti del tema dello spreco è ampiamente diffusa in Italia, al punto che più della metà del campione intervistato condanna fermamente la pratica di gettare via il cibo, riconoscendone l'impatto negativo e le ricadute in diversi ambiti: economico (70%), sociale (conseguenze su disponibilità di cibo nel mondo, 59%) e ambientale (55%).

Le famiglie italiane, infine, si dichiarano capaci di gestire le attività in cucina, fattore di rilevante prevenzione: circa due terzi degli intervistati, infatti, dichiara di pianificare gli acquisti e di non fare acquisti di impulso, meno di un quinto afferma di non saper riutilizzare gli avanzi o pianificare le giuste quantità di alimenti da acquistare e solo il 5% sostiene di non finire quello che nel piatto e di non conservare gli avanzi. "Un vero e proprio cambio di passo per lo spreco alimentare – ha commentato Laura Rossi, coordinatore dell'Osservatorio e ricercatrice del CREA Alimenti e Nutrizione – inteso come tassello fondamentale dello sviluppo sostenibile. Dalle istituzioni internazionali e nazionali, dagli operatori economici e sociali, dai banchi alimentari e perfino da semplici cittadini, che ridistribuiscono a livello territoriale le eccedenze alimentari agli indigenti, arrivano segnali forti di una crescente sensibilità su questi temi: normative specifiche, progetti educativi mirati e nuove modalità di gestione dei prodotti alimentari sia nelle aziende che a casa".

RASSEGNA STAMPA

In Italia c’è chi butta il cibo

@neXt quotidiano | 16 Novembre 2019

In Italia si sprecano **più di tre etti e mezzo di alimenti a settimana**. I prodotti più sprecati sono verdura, frutta fresca e pane e i più spreconi sarebbero i single giovani e benestanti. Ma è possibile fare un identikit degli “spreconi”? E c’è un modo per prevenire efficacemente lo spreco? Di questo si è discusso in occasione della **II edizione della Giornata della nutrizione**, “Nutrinformarsi: lo spreco nel piatto”, organizzata dal Crea Alimenti e Nutrizione, dove è istituito **l’Osservatorio sulle eccedenze, recuperi e sprechi alimentari**, che realizza studi scientifici, diffonde informazioni e dati e promuove buone pratiche sulla generazione di eccedenze alimentari e sul loro recupero.

In Italia c’è chi butta il cibo

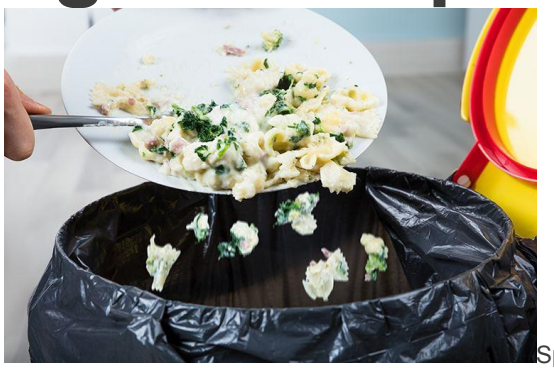
L’Osservatorio ha realizzato la prima indagine comparativa, con dati armonizzati, provenienti da diversi paesi europei (Olanda, Spagna, Germania e Ungheria). Lo studio, effettuato nel 2018, ha interessato 1.142 famiglie rappresentative della popolazione italiana. Ne è emerso che **il 77% delle famiglie intervistate ha gettato via del cibo nella settimana precedente all’indagine**, percentuale, che si riduce con l’aumentare dell’età del responsabile acquisti, con il diminuire del reddito e in famiglie che vivono al Sud e Isole. Lo spreco maggiore si è riscontrato nelle famiglie monocomponenti e nei segmenti di età più giovane.

I prodotti alimentari più sprecati sono verdura, frutta fresca e pane, seguiti da pasta, patate, uova, budini, derivati del latte (yogurt, formaggi), per un totale in media di 370 g/settimana/famiglia. Il dato italiano sullo spreco alimentare è allineato con quello olandese (365 g/settimana) e molto inferiore a quello spagnolo (534 g/settimana), tedesco (534 g/settimana) e ungherese (464 g/settimana).

RASSEGNA S

Italia a Tavola

Sprecati 365 g di cibo a settimana
I giovani i più “menefreghisti”


Sprecati 365 g di cibo a settimana I giovani i più “menefreghisti”

Primo Piano del 15 novembre 2019 | 15:12

Il Crea ha effettuato un’indagine a livello europeo per la giornata della nutrizione, dalla quale è emerso che l’Italia è attenta al tema anti-spreco. La verdura è il cibo più “buttato”, poi frutta e pane. Il 77% delle famiglie ha ammesso di aver gettato cibo la settimana prima dell’intervista; i più anziani sarebbero maggiormente attenti al tema.

L’Osservatorio sulle eccedenze, recuperi e sprechi alimentari del Crea Alimenti e Nutrizione ha realizzato la prima indagine comparativa, con dati armonizzati, provenienti da diversi paesi europei (Olanda, Spagna, Germania e Ungheria). Lo studio, effettuato nel 2018, ha interessato 1.142 famiglie rappresentative della popolazione italiana, coinvolgendo i responsabili degli acquisti alimentari e della preparazione dei pasti. Il campione è stato selezionato nel rispetto di genere, età, livello di istruzione e reddito e per dimensione della famiglia.

I single sono tra i più spreconi

Ne è emerso che il 77% delle famiglie intervistate ha gettato via del cibo nella settimana precedente all'indagine, percentuale che si riduce con l'aumentare dell'età del responsabile acquisti, con il diminuire del reddito e in famiglie che vivono al sud e isole. Lo spreco maggiore si è riscontrato nelle famiglie monocomponenti e nei segmenti di età più giovane. I prodotti alimentari più sprecati sono verdura, frutta fresca e pane, seguiti da pasta, patate, uova, budini, derivati del latte (yogurt, formaggi), per un totale in media di 370 g/settimana/famiglia. Il dato italiano sullo spreco alimentare è allineato con quello olandese (365 g/settimana) e molto inferiore a quello spagnolo (534 g/settimana), tedesco (534 g/settimana) e ungherese (464 g/settimana).

Sempre secondo l'indagine Crea, la crescente attenzione nei confronti del tema dello spreco è, inoltre, ampiamente diffusa in Italia, al punto che più della metà del campione intervistato condanna fermamente la pratica di gettare via il cibo, riconoscendone l'impatto negativo e le ricadute in diversi ambiti: economico (70%), sociale (conseguenze su disponibilità di cibo nel mondo, 59%) e ambientale (55%).

Le famiglie italiane, infine, si dichiarano capaci di gestire le attività in cucina, fattore di rilevante prevenzione: circa due terzi degli intervistati, infatti, dichiara di pianificare gli acquisti e di non fare acquisti di impulso, meno di un quinto afferma di non saper riutilizzare gli avanzi o pianificare le giuste quantità di alimenti da acquistare e solo il 5% sostiene di non finire quello che nel piatto e di non

conservare gli avanzi. Tuttavia solo il 42% decide in anticipo i menù settimanali.

«Quello a cui siamo assistendo - ha dichiarato **Laura Rossi**, coordinatore dell'Osservatorio e ricercatrice del Crea Alimenti e Nutrizione - è un vero e proprio cambio di passo per lo spreco alimentare, inteso come tassello fondamentale dello sviluppo sostenibile. Dalle istituzioni internazionali e nazionali, dagli operatori economici e sociali, dai banchi alimentari e perfino da semplici cittadini, che ridistribuiscono a livello territoriale le eccedenze alimentari agli indigenti, arrivano segnali forti di una crescente sensibilità su questi temi: normative specifiche, progetti educativi mirati e nuove modalità di gestione dei prodotti alimentari sia nelle aziende che a casa».

RASSEGNA STAM

Indagine spreco alimentare, il 77% delle famiglie ha buttato del cibo

L'**Osservatorio sulle eccedenze, recuperi e sprechi alimentari** del CREA ha realizzato una indagine con dati provenienti da diversi paesi europei. Oltre all'Italia, Olanda, Spagna, Germania e Ungheria.

Lo studio, effettuato nel 2018, ha interessato **1.142 famiglie** rappresentative della popolazione italiana, coinvolgendo i responsabili degli acquisti alimentari e della preparazione dei pasti. Il campione è stato selezionato nel rispetto di genere, età, livello di istruzione e reddito e per dimensione della famiglia.

Ne è emerso che **il 77% delle famiglie intervistate ha gettato via del cibo** nella settimana precedente all'indagine, percentuale che si riduce con l'aumentare dell'età del responsabile acquisti, con il diminuire del reddito e in famiglie che vivono al sud e isole. Lo spreco maggiore si è riscontrato nelle famiglie monocomponenti e nei segmenti di età più giovane. **I prodotti alimentari più sprecati** sono verdura, frutta fresca e pane, seguiti da pasta, patate, uova, budini, derivati del latte (yogurt, formaggi), per un totale in media di 370 g/settimana/famiglia. Il dato italiano sullo spreco alimentare è allineato con quello olandese (365 g/settimana) e molto inferiore a quello spagnolo (534 g/settimana), tedesco (534 g/settimana) e ungherese (464 g/settimana).

RASSEGNA

E' vero anche che **più della metà del campione intervistato condanna fermamente la pratica di gettare via il cibo**, riconoscendone l'impatto negativo e le ricadute in diversi ambiti: economico (70%), sociale (conseguenze su disponibilità di cibo nel mondo, 59%) e ambientale (55%).

Le famiglie italiane, infine, si dichiarano capaci di gestire le attività in cucina, fattore di rilevante prevenzione: circa due terzi degli intervistati, infatti, dichiara di **pianificare gli acquisti** e di non fare acquisti di impulso, meno di un quinto afferma di non saper riutilizzare gli **avanzi** o pianificare le giuste quantità di alimenti da acquistare e solo il 5% sostiene di non finire quello che nel piatto e di non conservare gli avanzi. Tuttavia solo il 42% decide in anticipo i menù settimanali.

«Quello a cui siamo assistendo – ha dichiarato **Laura Rossi**, coordinatore dell'Osservatorio e ricercatrice del CREA Alimenti e Nutrizione – è un vero e proprio cambio di passo per lo spreco alimentare, inteso come tassello fondamentale dello sviluppo sostenibile. Dalle istituzioni internazionali e nazionali, dagli operatori economici e sociali, dai banchi alimentari e perfino da semplici cittadini, che ridistribuiscono a livello territoriale le eccedenze alimentari agli indigenti, arrivano segnali forti di una crescente sensibilità su questi temi: normative specifiche, progetti educativi mirati e nuove modalità di gestione dei prodotti alimentari sia nelle aziende che a casa».

RASSEGNA STAMPA

AgroAlimentare News
Quotidiano online

Verdura, frutta fresca e pane i prodotti alimentari più sprecati

Emerge da uno studio del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria su 1.142 famiglie rappresentative della popolazione italiana

Roma- I prodotti alimentari più sprecati sono verdura, frutta fresca e pane. Seguono pasta, patate, uova, budini, derivati del latte (yogurt, formaggi), per un totale in media di 370 g/settimana/famiglia. E quanto emerge dalla edizione della giornata della nutrizione, **Nutrinformarsi:** lo spreco nel piatto, organizzata dal Crea Alimenti e Nutrizione (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) , presso cui è istituito l'Osservatorio sulle eccedenze, recuperi e sprechi alimentari. Lo studio, effettuato nel 2018 **ha interessato 1.142 famiglie rappresentative della popolazione italiana,** coinvolgendo i responsabili degli acquisti alimentari e della preparazione dei pasti. L'indagine è comparativa, con dati armonizzati, provenienti da diversi paesi europei (Olanda, Spagna, Germania e Ungheria). Il campione è stato selezionato nel rispetto di genere, età, livello di istruzione e reddito e per dimensione della famiglia.

Lo spreco maggiore si è riscontrato nelle famiglie monocomponenti e nei segmenti di età più giovane. Il dato italiano sullo spreco alimentare è allineato con quello olandese (365 g/settimana) e molto inferiore a quello spagnolo (534 g/settimana), tedesco (534 g/settimana) e ungherese (464 g/settimana). **Secondo l'indagine Crea, la crescente attenzione nei confronti del tema dello sprec**o è, inoltre, ampiamente diffusa in Italia, al punto che più della metà del campione intervistato condanna fermamente la pratica di gettare via il cibo, riconoscendone l'impatto negativo e le ricadute in diversi ambiti: economico (70%), sociale (conseguenze su disponibilità di cibo nel mondo, 59%) e ambientale (55%).

Le famiglie italiane, infine, si dichiarano capaci di gestire le attività in cucina, fattore di rilevante prevenzione: circa due terzi degli intervistati, infatti, dichiara di pianificare gli acquisti e di non fare acquisti di impulso, meno di

RASSEGNA STAMPA

un quinto afferma di non saper riutilizzare gli avanzi o pianificare le giuste quantità di alimenti da acquistare e solo il 5% sostiene di non finire quello che nel piatto e di non conservare gli avanzi. Tuttavia solo il 42% decide in anticipo i menù settimanali.

RASSEGNA STAMPA

CREA, ecco chi spreca gli alimenti

Spreco alimentare, il CREA traccia l'identikit degli "spreconi"

Ogni settimana ciascuna famiglia italiana getta nel cestino 370 g di cibo ma cresce l'attenzione a non buttare gli alimenti. Il CREA traccia l'identikit dello sprecone

Nel 2018, il 77% delle famiglie hanno gettato via del cibo. A sprecare di più sono le famiglie monocomponente e i giovani. A finire nella pattumiera sono principalmente verdura, frutta fresca e pane, seguiti da pasta, patate, uova, budini, derivati del latte (yogurt, formaggi), per un totale in media di 370 g/settimana/famiglia.

Ma in questa corsa al cestino dei rifiuti non siamo da soli: anche in Olanda, Spagna, Germania e Ungheria lo spreco di cibo raggiunge percentuali considerevoli. **Il dato italiano sullo spreco alimentare è allineato con quello olandese** (365 g/settimana) e molto inferiore a quello spagnolo (534 g/settimana), tedesco (534 g/settimana) e ungherese (464 g/settimana).

RASSEGNA STAMPA

Spreco alimentare

L'identikit dello sprecone

A tracciare l'identikit dello "sprecone" è uno studio condotto dal CREA Alimenti e Nutrizione, presentato questa mattina nel corso della II edizione della giornata della nutrizione, "**Nutrinformarsi: lo spreco nel piatto**".

Secondo l'indagine CREA, **la crescente attenzione nei confronti del tema dello spreco è ampiamente diffusa in Italia**, al punto che più della metà del campione intervistato condanna fermamente la pratica di gettare via il cibo, riconoscendone l'impatto negativo e le ricadute in diversi ambiti: economico (70%), sociale (conseguenze su disponibilità di cibo nel mondo, 59%) e ambientale (55%).

Il comportamento delle famiglie

Le famiglie italiane si dichiarano capaci di gestire le attività in cucina, fattore di rilevante prevenzione: circa due terzi degli intervistati, infatti, dichiara di pianificare gli acquisti e di non fare acquisti di impulso, meno di un quinto afferma di non saper riutilizzare gli avanzi o pianificare le giuste quantità di alimenti da acquistare e solo il 5% sostiene di non finire quello che nel piatto e di non conservare gli avanzi. Tuttavia s**olo il 42% decide in anticipo i menù settimanali**.

«Quello a cui siamo assistendo – ha dichiarato **Laura Rossi**, coordinatore dell'Osservatorio e ricercatrice del CREA Alimenti e Nutrizione – è un vero e proprio cambio di passo per lo spreco alimentare, inteso come tassello fondamentale dello sviluppo sostenibile. Dalle istituzioni internazionali e nazionali, dagli operatori economici e sociali, dai banchi alimentari e perfino da semplici cittadini, che ridistribuiscono a livello territoriale le eccedenze alimentari agli indigenti, arrivano segnali forti di una

RASSEGNA STAMPA

crescente sensibilità su questi temi: normative specifiche, progetti educativi mirati e nuove modalità di gestione dei prodotti alimentari sia nelle aziende che a casa».

RASSEGNA STAMPA

corriereQuotidiano.it

Enogastronomia

Food Waste, il decalogo antispreco

15Nov 2019
138

Pubblicato il: 15/11/2019 13:16

Pianificare la spesa, prestare attenzione alle scadenze, consumare gli avanzi. Dal Crea-Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria arriva il 'Decalogo per evitare di sprecare gli alimenti in casa'. Ecco di seguito i consigli rivolti alle famiglie.

Strategie antispreco – Una buona pianificazione della spesa, accortezze nella preparazione degli alimenti e una buona conservazione.

Acquisti, che passione! – Ma bisogna resistere alle tentazioni: dalle offerte alle maxi confezioni agli acquisti superflui, lo spreco può essere sempre in agguato.

Stai fresco – In casa vengono sprecati soprattutto prodotti freschi, pane, frutta e verdura, pensiamoci quando li acquistiamo.

Occhio all'etichetta – Leggila sempre bene, con particolare attenzione alle indicazioni sulla durata dei prodotti.

Scadenza: istruzioni per l'uso – 'Da consumarsi entro' è il limite oltre il quale il prodotto non va consumato (di solito usata per pochi prodotti altamente deperibili come il latte fresco). 'Da

RASSEGNA STAMPA

consumarsi preferibilmente entro' indica che, oltre la data riportata, il prodotto può essere ancora consumato, possibilmente in tempi brevi, senza rischi per la salute.

Quanto basta – Attenzione alle dosi quando cucini, l'eccesso di cibo, poi non consumato, porta allo spreco.

Il gusto degli avanzi – Mangia il giorno dopo quello che è avanzato o utilizzalo in nuove ricette. Così non sprechi e dai più valore al tuo cibo e al tuo denaro.

E' qui la festa? – In occasione di feste e ricevimenti gratifica i tuoi ospiti con un dono gastronomico 'avanzato'.

W la doggy bag! – Anche in Italia, ormai, è sempre più diffusa al ristorante la doggy bag, la scatola che permette di portare a casa gli avanzi dei pasti, chiedila.

Dai il tuo contributo – Informati sui programmi antispreco della tua città, così potrai donare il tuo surplus alimentare a chi ne ha bisogno.

RASSEGNA STAMPA

Alimenti, ecco chi sono gli spreconi

Di
(Fonte Crea)
-
15 Novembre 2019

Il 77% delle famiglie intervistate ha gettato via del cibo nella settimana precedente all'indagine, percentuale che si riduce con l'aumentare dell'età del responsabile acquisti, con il diminuire del reddito e in famiglie che vivono al sud e isole. Lo spreco maggiore si è riscontrato nelle famiglie monocomponenti e nei segmenti di età più giovane

Cosa e quanto sprechiamo a tavola? È possibile fare un identikit degli «spreconi»? E come agire per prevenire efficacemente lo spreco? Di questo si è discusso oggi in occasione della II edizione della giornata della nutrizione, Nutrinformarsi: lo spreco nel piatto, organizzata dal Crea alimenti e nutrizione, presso cui è istituito l'Osservatorio sulle eccedenze, recuperi e sprechi alimentari, che realizza studi scientifici, diffonde informazioni e dati e promuove buone pratiche sulla generazione di eccedenze alimentari e sul loro recupero, allo scopo di stimolare innovazione nelle strategie, nelle politiche e nei comportamenti dei cittadini.

In questo ambito, l'Osservatorio sulle eccedenze, recuperi e sprechi alimentari del Crea ha realizzato la prima indagine comparativa, con dati armonizzati, provenienti da diversi paesi europei (Olanda, Spagna, Germania e Ungheria). Lo studio, effettuato nel 2018, ha interessato 1.142 famiglie rappresentative della popolazione italiana, coinvolgendo i responsabili degli acquisti alimentari e della preparazione dei pasti. Il campione è stato selezionato nel rispetto di genere, età, livello di istruzione e reddito e per dimensione della famiglia.

Ne è emerso che il 77% delle famiglie intervistate ha gettato via del cibo nella settimana precedente all'indagine, percentuale che si riduce con l'aumentare dell'età del responsabile acquisti, con il diminuire del reddito e in famiglie che vivono al sud e isole. Lo spreco maggiore si è riscontrato nelle famiglie monocomponenti e nei segmenti di età più giovane. I prodotti alimentari più sprecati sono verdura, frutta fresca e pane, seguiti da pasta, patate, uova, budini, derivati del latte (yogurt, formaggi), per un totale in media di 370 g/settimana/famiglia. Il dato italiano sullo spreco alimentare è allineato con quello olandese (365 g/settimana) e molto inferiore a quello spagnolo (534 g/settimana), tedesco (534 g/settimana) e ungherese (464 g/settimana).

Sempre secondo l'indagine Crea, la crescente attenzione nei confronti del tema dello spreco è, inoltre, ampiamente diffusa in Italia, al punto che più della metà del campione intervistato condanna fermamente la pratica di gettare via il cibo, riconoscendone l'impatto negativo e le ricadute in diversi ambiti: economico (70%), sociale (conseguenze su disponibilità di cibo nel mondo, 59%) e ambientale (55%).

Le famiglie italiane, infine, si dichiarano capaci di gestire le attività in cucina, fattore di rilevante prevenzione: circa due terzi degli intervistati, infatti, dichiara di pianificare gli acquisti e di non fare acquisti di impulso, meno di un quinto afferma di non saper riutilizzare gli avanzi o pianificare le giuste quantità di alimenti da acquistare e solo il 5% sostiene di non finire quello che c'è nel piatto e di non conservare gli avanzi. Tuttavia solo il 42% decide in anticipo i menù settimanali.

«Quello a cui siamo assistendo – ha dichiarato Laura Rossi, coordinatore dell'Osservatorio e ricercatrice del Crea Alimenti e Nutrizione – è un vero e proprio cambio di passo per lo spreco alimentare, inteso come tassello fondamentale dello sviluppo sostenibile. Dalle istituzioni internazionali e nazionali, dagli operatori economici e sociali, dai banchi alimentari e perfino da semplici cittadini, che ridistribuiscono a livello territoriale le eccedenze alimentari agli indigenti, arrivano segnali forti di una crescente sensibilità su questi temi: normative specifiche, progetti educativi mirati e nuove modalità di gestione dei prodotti alimentari sia nelle aziende che a casa».

Italiani popolo di spreconi

Luigi Gabriele 4 giorni fa

A cura della Prof.ssa Laura Rossi, nutrizionista, Coordinatore Osservatorio Sprechi alimentari del CREA Alimenti e Nutrizione

La quantità di alimenti, ancora buoni da mangiare, che viene gettata via lungo la filiera che va dal campo alla tavola, nei ristoranti e nelle case, è impressionante. Tutto ciò crea gravi squilibri di ordine ambientale, sociale, economico, oltre che nutrizionale, perché un consumo di alimenti aderente alle raccomandazioni consente non solo di sprecare meno, ma anche di essere più sani e di non ingrassare.

In questo contesto, la ricerca scientifica gioca un ruolo importante. L'Osservatorio sulle eccedenze, recuperi e sprechi alimentari, nato presso il Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione del CREA, realizza studi scientifici, diffonde informazione e dati e promuove buone pratiche in relazione alla generazione di eccedenze alimentari e al loro recupero allo scopo di stimolare innovazione nelle strategie, nelle politiche e nei comportamenti dei cittadini.

Innovazione nella rilevazione dei dati di spreco domestico

Tra le direttrici di sviluppo dell'Osservatorio è emersa la necessità di produrre dati sullo spreco alimentare domestico affidabili, monitorabili nel tempo e possibilmente armonizzati con metodologie internazionali, che consentano di effettuare indagini facilmente realizzabili (e replicabili), basate su metodologie e modelli consolidati nella ricerca scientifica. In questa ottica, una linea di attività della prima annualità del progetto si è posta l'obiettivo di produrre dati primari sulle famiglie italiane. Per questo scopo, si è deciso di applicare anche in Italia quanto fatto in altri Paesi Europei con una metodologia di misurazione validata, che ha consentito di realizzare la prima indagine comparativa, con dati armonizzati in diversi paesi europei, quali Olanda, Spagna, Germania e Ungheria. Il dato raccolto dal CREA Alimenti e Nutrizione, quindi, si inserisce in questo contesto e permette, per la prima volta, di posizionare l'Italia rispetto altri paesi europei in termini di spreco domestico. Altro elemento di gran valore della metodologia utilizzata è dato dalla definizione di alimento adottata, compatibile con gli aspetti definitori della legge italiana 166/2016 (legge Gadda), in quanto si riferisce alla parte edibile destinata al consumo umano.

Dati rappresentativi della popolazione italiana

La raccolta dati è stata realizzata nel 2018. L'indagine ha coinvolto 1.142 famiglie rappresentative della popolazione italiana**.** Sono stati intervistati i responsabili degli acquisti alimentari e della preparazione dei pasti. Il campione è stato selezionato nel rispetto della distribuzione nella popolazione di caratteristiche della famiglia, e, in particolare, per dimensione della famiglia, fattore demografico che influenza fortemente lo spreco alimentare. Inoltre, il campione è stato selezionato nel rispetto di genere, età, livello di istruzione e reddito.

L'incidenza dello spreco

Il 77% delle famiglie intervistate ha dichiarato di aver gettato via del cibo nella settimana precedente all'intervista. Quasi un quarto delle famiglie, quindi, sembra aver un comportamento di elevata attenzione al tema. L'incidenza di famiglie virtuose, che non gettano via il cibo, aumenta con l'aumentare dell'età della responsabile acquisti, con il diminuire del reddito e in famiglie che vivono al sud e isole.

La deperibilità del prodotto aumenta il rischio di spreco

I prodotti alimentari più sprecati sono risultati essere verdura, frutta fresca e pane; seguono a distanza pasta, patate, uova, budini, derivati del latte (yogurt, formaggi). In particolare, l'incidenza è stata inferiore per la verdura fresca nel nord-ovest e la frutta fresca al sud. D'altra parte, per il pane lo spreco è risultato superiore nelle regioni centrali e in famiglie con bambini piccoli; in queste ultime, anche i ripieni per panini (affettati, formaggio a fette, ecc.) sono risultati maggiormente sprecati rispetto alla media.

Sommando le quantità di spreco per tutte le categorie alimentari, gli italiani risultano aver sprecato in media 370 g/settimana/famiglia. Il dato è allineato con quanto misurato in Olanda (365 g/settimana) e inferiore di quanto rilevato in Spagna (534 g/settimana), Germania (534 g/settimana) e Ungheria (464 g/settimana).

Approfondendo le tipologie di spreco, emerge che, rispetto al totale dei quattro paesi europei, in Italia si gettano maggiormente prodotti completamente inutilizzati (43,2% vs 31% della quantità sprecata), mentre si riscontra una minor propensione a gettare gli avanzi del piatto (14,6% vs 20,0%) e i prodotti aperti, ma non finiti di consumare perché scaduti (30,3% vs 36%).

Identikit delle famiglie "sprecanti"

Dimensione familiare e spreco alimentare sono positivamente correlati, ma guardando ai dati pro-capite si osserva un maggior spreco nelle famiglie monocomponenti. Inoltre, si riscontra una certa propensione di spreco alimentare nei segmenti di età più giovane e tra i nuclei familiari con maggiori disponibilità economiche.

Attenzione e consapevolezza elevati

Il tema dello spreco alimentare è molto sentito in Italia. Lo spreco alimentare ha un vissuto emotivo negativo largamente diffuso, dal momento che, in tutti i quesiti formulati, su questa tematica più della metà del campione condanna fermamente la pratica di gettare via il cibo. Il rispetto del cibo e l'attenzione allo spreco sono un fattore culturale prevalente, che si rileva in circa il 60% delle risposte. Anche il ruolo centrale nell'educazione da parte dei genitori a non sprecare viene riconosciuto dalla larga maggioranza del campione (90%). La sensibilità verso le conseguenze dello spreco alimentare è condivisa dalla maggioranza.

Margini di miglioramento sulla consapevolezza delle conseguenze sociali e ambientali

La consapevolezza dell'impatto negativo dello spreco su diversi ambiti è piuttosto elevata. L'impatto economico è il più sentito (70%), di gran lunga superiore a quello sociale (*conseguenze su disponibilità di cibo nel mondo,* 59%) e ambientale (55%).

Scarsità tempo e imprevisti minacce percepite

Il fattore tempo e gli imprevisti nella gestione degli alimenti giocano un ruolo cruciale, mettendo entrambe a rischio le azioni di prevenzione. Nella maggioranza dei casi, il tempo viene apertamente dichiarato essere una risorsa scarsa nella vita quotidiana e anche gli imprevisti risultano disturbare la gestione della dispensa e della preparazione dei pasti.

Le capacità di prevenzione

Le famiglie italiane si dichiarano capaci di gestire le attività in cucina, fattore rilevante di prevenzione. Infatti, solo un quinto degli intervistati dichiara di avere difficoltà a cucinare nuovi piatti e sono ancora meno quelli che non sanno riutilizzare gli avanzi o che non sanno pianificare le giuste quantità di alimenti da acquistare. Solo una minoranza (meno del 5%) dichiara di non finire quello che ha nel piatto e di non conservare gli avanzi.

Circa due terzi, infine, dichiara di pianificare gli acquisti e di non fare acquisti di impulso. Mentre minore è l'attenzione verso la pianificazione anticipata dei menù settimanali, fatta solo dal 42% degli intervistati. Disporre in casa di alimenti in quantità sufficiente risulta essere una priorità nelle scelte alimentari per la maggior parte delle famiglie e, di contro, avere un eccesso di scorte non costituisce una priorità prevalente.

RASSEGNA

Dall'identikit dello sprecone, i 10 consigli antispreco Da un'indagine del CREA nasce il decalogo per non sprecare

Di Federica Spelta | 18/11/19.

10 semplicissimi consigli da leggere e rileggere prima di fare la spesa o prima di mettersi ai fornelli perché #NONSPRECARESIPUO.

Da una raccolta dati realizzata dal CREA* su 1.142 famiglie italiane per l'anno 2018, sono emersi, in occasione della II edizione della giornata della Nutrizione, dati molto interessanti sia sulla gestione degli acquisti di prodotti alimentari che sulla preparazione dei pasti e ha permesso di delineare l'identikit dello "sprecone".

L'identikit dello "sprecone" in Italia

Dall'indagine è emerso che il 77% delle famiglie dichiara di aver buttato via del cibo nella settimana precedente all'indagine. A sprecare meno sono i meno giovani, chi ha reddito più basso, i nuclei famigliari più numerosi e chi vive al Sud o sulle isole. I prodotti più sprecati sono verdura fresca, pane, pasta, patate, uova, budini, yogurt e formaggi. Solo il 5% ammette di non finire il cibo nel piatto e di non conservare gli avanzi, tuttavia solo il 42% decide in anticipo i menù della settimana. «Quello a cui siamo assistendo – ha dichiarato Laura Rossi, coordinatore dell'Osservatorio e ricercatrice del CREA Alimenti e Nutrizione – è un vero e proprio cambio di passo per lo spreco alimentare, inteso come tassello fondamentale dello sviluppo sostenibile. Dalle istituzioni internazionali e nazionali, dagli operatori economici e sociali, dai banchi alimentari e perfino da semplici cittadini, che ridistribuiscono a livello territoriale le eccedenze alimentari agli indigenti, arrivano segnali forti di una crescente sensibilità su questi temi: normative specifiche, progetti educativi mirati e nuove modalità di gestione dei prodotti alimentari sia nelle aziende che a casa».

10 modi per non sprecare il cibo

Allora come fare a non sprecare il cibo? Sempre il CREA Alimenti e Nutrizione ha stilato un decalogo che può aiutare ognuno di noi a limitare lo spreco alimentare, sia per ridurre l'impatto economico famigliare che quello sociale ed ambientale.

1. Strategia antispreco È molto funzionale a questo scopo pianificare la spesa e prestare attenzione nella preparazione e nella conservazione degli alimenti

2. Occhio alle tentazioni! Davanti alle allettanti proposte di negozi e supermercati, o davanti alle maxi confezioni bisogna saper resistere alla tentazione, riflettendo su ciò che siamo davvero in grado di consumare.

3. Cibi freschi, ma non troppi Dato che sono proprio i cibi freschi come frutta e verdura, pane e derivati del latte, pensiamo a quanto ce ne occorre davvero, perché sono i primi alimenti a finire nel cestino.

4. L'etichetta ci aiuta La scadenza, quindi la durata dei prodotti è scritta sull'etichetta di ogni confezione, quindi perché non leggerla? E per chi è meno giovane, ricordarsi di portare gli occhiali per non avere scuse è una buona regola.

5. "Consumarsi entro" e "Da consumarsi preferibilmente entro" Un ripassino su queste due diciture che troviamo in etichetta. "Da consumarsi entro" e Scade il" indicano il limite oltre il quale il prodotto non va consumato come per il latte, mentre "Da consumarsi preferibilmente entro" indica che dopo la data riportata il prodotto può essere ancora consumato in tempi brevi senza rischi, ma indica anche il prodotto potrebbe perdere in qualità.

6. Cucina Q.B. Anche quando si cucina è importante non eccedere nel quantitativo preparato, potrebbe trasformarsi in avanzi che girano nel frigorifero per qualche giorno per poi trovare la fine del loro percorso in spazzatura. Se la ricetta che hai scelto indica che è per 4 persone, non è difficile dimezzare le dosi se si è in due o per 4 se si è soli, e così via.

7. Anche gli avanzi sono gourmet Spesso le pietanze cucinate il giorno dopo sono addirittura più buone o possono essere "riciclate" con un po' di fantasia per veri e propri piatti gourmet.

8. Alle feste porta gli avanzi Non si deve pensare agli avanzi come a un qualcosa di cui vergognarsi. In occasioni di feste o ricevimenti portare gli avanzi come dono gastronomico si può tradurre in un grande gesto di rispetto.

9. La doggybag sbarca in Italia Se un tempo qui in Italia era una "figuraccia" chiedere al ristorante o alla pizzeria di portarci a casa ciò che si era avanzato, oggi anche da noi si può richiedere la doggybag sicuri di fare una bella figura.

10. Tieniti informato sulle iniziative della tua città/paese Informarsi sui programmi antispreco della propria città può essere utile per donare il nostro surplus alimentare ai bisognosi; un opera buona a 360 gradi.

A questo decalogo utilissimo vorremmo aggiungere un undicesimo punto:

11. Impara a usare bene il frigorifero Anche il riporre correttamente i cibi in frigorifero può essere utile ad evitare gli sprechi. Ogni zona del frigo ha infatti

temperature diverse, se hai dei dubbi puoi leggere la nostra guida Come mettere gli alimenti in frigorifero.

RASSEGNA STAMPA

Giornata della Nutrizione: i numeri dello spreco alimentare in Italia

19 Novembre, 2019

La quantità di alimenti che viene gettata via lungo la filiera che va dal campo alla tavola, nei ristoranti e nelle case, è impressionante. Secondo la FAO, più di 1/3 del cibo prodotto nel mondo non viene consumato, viene buttato e perso. I costi globali legati agli sprechi ammontano a circa 2,6 trilioni di dollari l'anno comprensivi di costi ambientali e sociali.
La seconda Giornata della Nutrizione 2019 "**Nutrinformarsi: lo spreco nel piatto**" è stata organizzata dal CREA, Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione, per aumentare la consapevolezza sul tema dello spreco alimentare e fornire indicazioni e consigli per migliorare i comportamenti legati alla gestione del cibo, dall'acquisto al consumo, alla popolazione che vive in Italia.
In un messaggio d'introduzione all'evento la Senatrice **Teresa Bellanova**, Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali e del turismo, ha sottolineato come la lotta allo spreco alimentare sia un tema di grande importanza e ha dichiarato che "sostenibilità ed equilibrio nella fiera alimentare sono essenziali".

L'indagine sullo spreco alimentare domestico in Italia

L'incontro è stato l'occasione per presentare l'indagine sullo spreco alimentare domestico in Italia condotta dall'Osservatorio Sprechi Alimentari del CREA nel 2018. I ricercatori hanno intervistato 1.142 famiglie, chiedendo a chi si occupa di fare la spesa e di preparare i pasti quanti e quali alimenti vengono buttati in casa e perché. Il 77% delle famiglie intervistate ha dichiarato di aver gettato cibo nella settimana precedente l'intervista. È emerso che gli alimenti che registrano una maggiore quantità di spreco sono: frutta fresca, pane, verdura fresca, bevande analcoliche (che comprendono il latte fresco) e prodotti freschi (yogurt, budini, merende fresche alla frutta).

I ricercatori hanno osservato che la popolazione italiana getta sopratutto prodotti completamente inutilizzati (43,2%), poi prodotti aperti ma non completamente consumati perché scaduti (30,3%) e infine gli avanzi del piatto e quelli conservati ma poi gettati (rispettivamente 14,6% e 11,9%). Sebbene il 75% delle famiglie pianifichi gli acquisti, solo il 42% decide in anticipo i menù settimanali. Meno del 5% non conserva gli avanzi e non finisce quello che ha nel piatto.

I dati sono stati analizzati anche in base alla fascia di reddito: la propensione allo spreco si riscontra principalmente tra i giovani e le famiglie con una maggiore disponibilità economica.

Sommando le quantità di spreco per tutte le categorie alimentari, gli italiani sprecano in media 370 g/settimana/famiglia. Un dato simile a quello olandese di 365 g/settimana e inferiore a quello spagnolo (534 g/settimana) e tedesco (534 g/settimana).

In un messaggio inviato al convegno, l'Onorevole **Maria Chiara Gadda**, prima firmataria della legge 166/2016, ha affermato che "l'Osservatorio su sprechi alimentari e recupero delle eccedenze è un tassello strategico per il buon funzionamento della legge antisprechi e per poter pianificare di conseguenza politiche di ampio respiro". E ha aggiunto: "Fino ad oggi ci siamo dovuti confrontare con analisi e numeri parziali, mentre per agire in modo mirato sugli anelli della filiera più fragili, dove è ancora complesso recuperare le eccedenze e definire politiche di prevenzione degli sprechi o riduzione delle perdite, è necessario monitorare il fenomeno in modo oggettivo […] Ringrazio il CREA che oggi, con la presentazione della sua prima indagine, ha confermato che non solo l'Italia è all'avanguardia in Europa su questi temi, ma che siamo sulla buona strada per raggiungere gli obiettivi di una maggiore efficienza nel recupero, e nel sostegno per le fasce più bisognose della popolazione".

RASSEGNA STAM