

## SPRECO ALIMENTARE: DAL CREA TUTTI I NUMERI E L'IDENTIKIT DEGLI "SPRECONI" Il edizione della giornata della 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 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

### CONTATTO STAMPA

MICAELA CONTERIO 3358458589 –  
Giornalista

Coordinatore Ufficio Stampa  
CRISTINA GIANNETTI 345 0451707

CREA – via Po, 14 – 00198 Roma  
T +39 06 478361 f F +39 06 47836.320  
@ stampa@crea.gov.it f W [www.crea.gov.it](http://www.crea.gov.it)  
TWITTER CREA\_RICERCA  
FACEBOOK: CREA – RICERCA

*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, contenente 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.

Contatto stampa: Micaela Conterio 3358458589