

# Spreco alimentare: dal pane alle verdure nella spazzatura 15 miliardi di euro all'anno

## IL REPORT

**ROMA** Ogni anno in Italia finiscono nella spazzatura 15 miliardi di euro di cibo, quasi l'80% all'interno delle mura domestiche. Esattamente lo 0,88% del Pil. In cima alla classifica ci sono pane e verdure fresche, ma pesano anche bevande analcoliche, legumi, frutta fresca e pasta. Una piaga dovuta a tanta distrazione casalinga, poca programmazione nel fare gli acquisti e scarsa cultura alimentare. Un mix che porta gli italiani a bruciare a casa 12 miliardi di euro di cibo, ossia 2,4 chili ogni mese a famiglia. È la fotografia emersa dal Rapporto 2019 Waste Watchers e Last minute Market, presentato ieri alla Fao con il vice direttore, Daniel Gustafson, per la sesta Giornata contro lo spreco alimentare, organizzata dal ministero dell'Ambiente con il progetto 60 Sei ZERO e la campagna Spreco Zero. Il 20% degli intervistati si autoassolve, convinto che lo spreco avvenga soprattutto nel commercio (47%) e nel

pubblico, dalle scuole agli ospedali, dagli uffici alle caserme (27%). «La percezione degli italiani è ancora poco consapevole della necessità di una grande svolta culturale nella gestione del cibo a livello domestico», spiega il presidente di Last Minute Market, Andrea Segrè. La situazione sta comunque migliorando grazie alla sensibilizzazione anti-spreco: negli ultimi quattro anni si è passati da 1 italiano su 2 che gettava cibo nella spazzatura una volta al giorno, a uno su cento.

### AVANZA IL RICICLO

Oggi, secondo la ricerca, il 65% degli intervistati provvede a un check della dispensa prima di fare la spesa, il 61% congela il cibo a rischio deperibilità, il 54% controlla la quantità prima di cucinarlo e ancora il 52% ne verifica l'edibilità prima di risolversi a buttarlo, con il 44% che affronta il test dell'assaggio. Avanza anche la cultura del riciclo, con il 48% che si dedica a ricette per recuperare gli avanzi del pasto, ma solo il 34% richiede al ristoratore una bag per trasportare a casa il cibo

che non è riuscito a consumare. Tutte strategie anti-spreco che, secondo la Coldiretti/Ixè, sono state adottate nell'ultimo anno dal 71% degli italiani. I consumatori, fa notare Filiera Italia, sono ancora l'anello debole della catena, e quindi una collaborazione virtuosa tra industria e agricoltura potrebbe fare molto per migliorare la situazione. Una sfida che, secondo Federalimentare, si può vincere solo insieme. E gli esempi virtuosi non mancano. Ogni anno viene recuperato oltre l'80% delle 9 mila tonnellate di frutta e verdura invendute dagli 8 mercati ortofrutticoli all'ingrosso aderenti al marchio Qualità & Sicurezza rilasciato dal Sistema camerale, a Roma, Milano, Genova, Bologna, Firenze, Verona, Cagliari e Lecce. A livello locale poi sono quasi 1.100 le tonnellate di ortofrutta recuperate dal Centro Agroalimentare di Roma e poi ridistribuite alle Onlus della Capitale e del Lazio. Il tutto per un valore di mercato di 2 miliardi.

**Valeria Arnaldi**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**Verdure, frutta e legumi tra i beni che pesano nello spreco alimentare**

**È LO 0,88% DEL PIL  
L'80% DEL CIBO  
SI BUTTA ALL'INTERNO  
DELLE ABITAZIONI, MA  
IL 20% DEGLI ITALIANI  
SI AUTOASSOLVE**