

I NUMERI DEL RAPPORTO GLOBALE PROMOSSO DA IPSOS E WASTE WATCHER

# Poco spreco, siamo italiani

*Gli Usa il Paese che butta più cibo, specie frutta latticini e pane*

ALESSIA GUERRIERI  
 Roma

**F**rutta, verdura, latticini, pane. Prodotti freschi comprati in eccesso o dimenticati in fondo al frigo che, ormai deteriorati, finiscono nella spazzatura. Va detto, ad onor del vero, che gli italiani sono il popolo che spreca meno cibo a settimana, poco più di mezzo chilo, ma a livello globale il nostro Paese è al terzo posto come percentuale di quante volte a settimana buttano alimenti. I più virtuosi sembrano infatti essere gli spagnoli, con il 71% degli intervistati che ammette di gettare il cibo meno di una volta a settimana. Seguono russi e tedeschi con il 70%, appena dietro gli italiani con il 69%. Mentre due terzi dei cittadini cinesi gettano il cibo una o più volte la settimana perché «non amano gli avanzi» e dietro di loro ci sono gli statunitensi che hanno il primato dei più disinvolti nel far diventare cibo spazzatura: il 55% spreca almeno settimanalmente. Sono perciò in generale gli europei i più attenti a non far finire alimenti nel secchio, secondo i risultati del primo report globale sul rapporto tra cibo e spreco, promosso da Ipsos e Waste Watcher, l'osservatorio internazionale su cibo e sostenibilità, realizzato in otto Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Canada, Cina, in vista della seconda Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari di oggi.

Ma sono gli sprechi in valore assoluto che incoronano gli italiani come il popolo più virtuoso, con solo 529 grammi di cibo dissipato a testa nell'arco di una settimana. Sul versante opposto gli americani che auto-denunciano lo spreco di 1453 grammi di cibo settimanali. Subito dopo ci sono i cinesi con 1153 grammi, quindi i canadesi con 1144 g, seguono i tedeschi con 1081 g, e quindi arrivano i cittadini inglesi (949 g), spagnoli (836 g) e russi (672). Sono i prodotti freschi e deperibili, frutta e ver-

«Chi è abituato a mangiare fuori casa, getta più alimenti», dice il report. **Martina (Fao): entro il 2030 bisogna dimezzare le quantità sprecate. Sereni: serve maggiore educazione**

dura ad essere gettati maggiormente a qualsiasi latitudine del pianeta (gli italiani si attestano su uno spreco settimanale medio di 32,4 grammi settimanali per la frutta e 22,8 grammi per la verdura), ma ai vertici nel mondo c'è soprattutto il pane: dai 38,3 grammi settimanali per gli Stati Uniti ai 22,3 grammi in Italia, e in mezzo il Regno Unito con 33,8 grammi.

«Il rapporto conferma il forte collegamento fra abitudini di consumo, spreco alimentare e diete sane, sostenibili e tradizionali come la dieta mediterranea», spiega il direttore scientifico di Waste Watcher International Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero, ordinario di Politica agraria internazionale all'università di Bologna, che conferma l'esistenza di un "caso Italia": «Chi è abituato a mangiare fuori spreca di più in casa». Ecco perché, come ricorda il vice direttore generale aggiunto della Fao Maurizio Martina, «c'è tanto lavoro da fare sul dimezzamento degli sprechi al 2030 con un protagonismo attivo della società civile e dei governi», rendendo la ricorrenza anti-spreco di oggi «non solo una giornata di testimonianza ma una giornata di impegno e mobilitazione delle responsabilità». Partendo, gli fa eco la vice ministra degli Esteri Marina Sereni, dal promuovere «una vera educazione alla cultura del cibo che metta in luce i devastanti effetti economici e morali della sua perdita e del suo spreco».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

