## Sole 24 Ore Food 24

04-FEB-2023 da pag. 16 / foglio 1

Settimanale - Dir. Resp.: Fabio Tamburini Tiratura: N.D. Diffusione: N.D. Lettori: 715000 (0003041)



## CONSUMI

## **DOMANI GIORNATA DELLA PREVENZIONE**

## Spreco di cibo in calo ma costa 9,3 miliardi

Lo spreco alimentare è sceso del 12% nel 2022 ma corrisponde ancora a un valore 6,5 miliardi, che sale a 9,3 miliardi aggiungendo anche le perdite lungo la filiera. Gli italiani ogni settimana gettano in media 524 grammi pro capite di cibo, che vuol dire più di 27 kg ogni anno. Un fenomeno più evidente al Sud (+18% rispetto alla media nazionale) e per le famiglie senza figli (+12%). Sono i dati principali del report "Il caso Italia 2023" dell'Osservatorio Waste Watcher presentato in vista della decima Giornata nazionale di prevenzione in programma domani, per iniziativa della campagna Spreco Zero di Last Minute Market e dell'Università di Bologna.

Tra i cibi più sprecati ci sono frutta, insalate, aglio e cipolla, pane e verdure. Tra i motivi delle spreco quasi la metà degli italiani ammette di dimenticarsi gli acquisti fatti e di non utilizzarli quindi prima della scadenza, ma altrettanti danno anche la colpa a «frutta e verdura conservate in frigorifero» che si rovinano troppo presto una volta portate a casa. Secondo le associazioni agricole, è fondamentale il ruolo della ricerca per ridurre malattie fitosanitarie, ma anche il superamento della bocciatura di prodotti di calibro troppo piccolo o esteticamente non attraenti. Federalimentare evidenzia la necessità di agire sul packaging per preservare più a lungo sicurezza e qualità. Nel taglio degli sprechi è importante, secondo Confcommercio, anche il ruolo della distribuzione e della ristorazione, sempre più sensibile al tema nel momento della preparazione dei piatti e della proposta dei menu e dove «si sta diffondendo la possibilità di portare a casa gli alimenti non consumati».

—Emiliano Sgambato

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Superficie 7 %