

# 5 FEBBRAIO 2021 – 8^ Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare



“Stop food waste. One health, one planet” è il tema degli eventi della 8^ Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, venerdì 5 febbraio 2021: un appuntamento consolidato per l’agenda dello sviluppo sostenibile e, nei mesi ancora convulsi della pandemia,

una data importante per guardare alla prevenzione e riduzione degli sprechi come elemento chiave per presidiare la salute dell’uomo e dell’ambiente.

Il [Forum è in programma dalle 11.30 su piattaforma digitale](#), per iniziativa della campagna Spreco Zero di Last Minute Market in sinergia con il Ministero dell’Ambiente e inoltre con il patrocinio del Ministero degli Affari Esteri, del World Food Programme Italia, di ANCI e della rete di Comuni [Sprecozero.net](#).

Molti gli interventi istituzionali programmati per l’occasione, introdotti e coordinati dal fondatore Last Minute Market e campagna Spreco Zero, l’agroeconomista Andrea Segrè. A tracciare un quadro dell’Orizzonte Italia saranno, fra gli altri, il ministro dell’Ambiente Sergio Costa, il sottosegretario al ministero della Salute Sandra Zampa, il sottosegretario al ministero dell’Ambiente Roberto Morassut e il sottosegretario al ministero delle Politiche Sociali Francesca Puglisi.

Dal 2021 la Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco

alimentare si focalizza con attenzione sul nuovo decennio che ci guiderà al 2030: in primo piano gli Obiettivi di Sostenibilità indicati nell'Agenda Onu 2030 e in questa direzione la nuova dimensione di uno strumento di riferimento per il monitoraggio dello spreco alimentare in Italia, l'Osservatorio Waste Watcher che diventa adesso una realtà internazionale e progetta una survey di respiro globale che sarà presentata il prossimo 29 settembre, Giornata internazionale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite.

“L'impegno per lo sviluppo sostenibile e la prevenzione degli sprechi – spiega Andrea Segrè, fondatore Last Minute Market e promotore Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare – passa anche attraverso il monitoraggio dei comportamenti e quindi attraverso i dati. Questa svolta culturale è un passaggio obbligato per la riduzione dello spreco alimentare domestico, che incide per il 50% circa dello spreco complessivo del cibo sul pianeta. I 17 Obiettivi di sostenibilità delle Nazioni Unite sono davanti a noi e il decennio che si apre sarà determinante per coglierli: la prevenzione degli sprechi e lo sviluppo sostenibile devono coinvolgere l'impegno congiunto delle governance e dei cittadini del pianeta. Anche l'Osservatorio Waste Watcher si attrezza per promuovere una campagna globale di sensibilizzazione, attraverso un monitoraggio su scala mondiale”.

A presentare il nuovo Osservatorio internazionale sarà Vincenza Lomonaco, ambasciatore presso la Rappresentanza Permanente d'Italia alle Nazioni Unite a Roma.

## **I dati nazionali dello spreco**

Nel conto alla rovescia verso l'ottava Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, ecco un piccolo viaggio nelle abitudini del 'consumatore errante': **lo spreco di cibo a livello domestico in Italia vale 4,9 euro a nucleo familiare,**

per un totale di ca 6,5 miliardi di euro complessivi e un costo nazionale di circa 10 miliardi di euro includendo gli sprechi di filiera produzione/distribuzione 2020, oltre 3 miliardi 293 milioni (Rapporto Waste Watcher 2020, legato allo spreco percepito).

Il dato dello spreco 'reale' era stato calcolato nel 2018 – 2019 misurando lo spreco nelle famiglie italiane con i test scientifici dei “Diari di famiglia” (Progetto Reduce dell’Università di Bologna /Distal con il Ministero dell’Ambiente e la campagna Spreco Zero), registrando 8,70 euro di spreco alimentare settimanale per ogni nucleo familiare, per un costo complessivo di 11.500 miliardi di euro ogni anno. In termini di peso i diari avevano misurato uno spreco di ca 100 grammi al giorno pro capite, per un totale di ben 2 miliardi e 200 milioni di tonnellate di cibo buttato annualmente in Italia.

**Cibo e salute sono il nuovo binomio strettamente 'attenzionato' dagli italiani:** una consapevolezza che diventa quasi plebiscito, perché quasi 7 italiani su 10 (il 66%) ritengono ci sia una connessione precisa fra spreco alimentare, salute dell’ambiente e dell’uomo: è sempre così' per il 30% degli intervistati, lo è spesso per il 36% e solo talvolta per il 20%. E al momento di acquistare il cibo l’attenzione agli aspetti caratterizzanti della salubrità del cibo e del suo valore per l’impatto sulla salute – così come agli elementi di sicurezza alimentare – incide in maniera determinante per 1 italiano su 3, il 36%. **Nelle scuole** l’indagine Reduce sulla refezione scolastica aveva calcolato un avanzo medio di 90 grammi nel piatto di ogni studente: eppure 7 italiani su 10 (68%) danno un mandato proprio alla sensibilizzazione scolastica per promuovere l’attenzione e la prevenzione negli sprechi alimentari (dati Waste Watcher).