



UNC
CONSUMATORI.IT

Lotta allo spreco, #iorecupero così

05 Febbraio 2018



Ogni anno più di **un miliardo di tonnellate di cibo**, secondo la FAO, viene sprecato per un valore di oltre **2.000 mld di euro**; nel nostro Paese il solo **spreco** di alimenti tra le mura domestiche, arriva a **6 mld euro**, circa 4,5 euro settimanali a famiglia: in sostanza ciascuno di noi ogni anno butta via **85 kg di cibo** che potrebbe essere ancora utilizzato.

Sono dati che fanno riflettere, per questo motivo, nell'ambito del progetto **LIFE_Food.Waste.StandUp** (co-finanziato dal programma LIFE 2014-2020) la nostra **Unione Nazionale Consumatori** con **Federalimentare (capofila)**, **Federdistribuzione**, **Fondazione Banco Alimentare Onlus** lancia una serie di iniziative per continuare a sensibilizzare e informare sul tema. L'hashtag scelto per diffondere la campagna sui social è **#iorecupero**.

E sufficiente andare sul sito **www.lifefoodwastestandup.eu** per trovare tutte le iniziative previste per celebrare la giornata: da un semplice e divertente **quiz** per capire qual è il proprio atteggiamento e comportamento nei confronti dello spreco alimentare ad una **campagna social** in cui si chiede di postare la foto di un piatto cucinato con prodotti che altrimenti sarebbero stati sprecati. La special guest dell'iniziativa è **Peppa Pig**: l'idolo dei bambini sostiene la campagna con uno speciale decalogo utile a sensibilizzare le nuove generazioni alle tematiche dello spreco alimentare.

QUANTO SPRECO, I NOSTRI APPROFONDIMENTI

Non può mancare, naturalmente, lo spazio destinato all'**informazione dei cittadini**: per avere sempre a portata di mano i **consigli più utili per fare la spesa o conservare i cibi**, ma anche essere aggiornati sulle ultime **novità legislative** in tema di spreco, è disponibile online la guida "**Quanto spreco**", scaricabile gratuitamente sul nostro sito e su <http://www.lifefoodwastestandup.eu/it/giornata-contro-lo-spreco>.

SCARICA LA GUIDA



“E’ il nostro regalo per la Giornata Nazionale Antispreco che si celebra il 5 febbraio - commenta il Presidente Massimiliano Dona- per accrescere il **livello di consapevolezza e conoscenza delle pratiche di prevenzione dei rifiuti alimentari** con utili consigli pratici riportati sui nostri vademecum, ma anche per sottolineare l’importanza del ruolo dell’intera filiera per ridurre gli sprechi attraverso le dirette parole dei protagonisti. Inoltre abbiamo inserito il commento dell’Onorevole Maria Chiara Gadda, prima firmataria della norma antispreco sullo stato dell’arte”.

Leggi l'intervista completa all'Onorevole Maria Chiara Gadda

Spreco alimentare, cosa dice la Legge Gadda

In tema di sprechi a tavola e non solo, abbiamo sentito inoltre la dottoressa **Giuseppina Marilia Tantillo**, professoressa di Ispezione degli Alimenti presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell’Università degli Studi di Bari “Aldo Moro” alla quale abbiamo chiesto un bilancio di questi ultimi mesi da quando è entrata in vigore la legge Gadda e alcuni consigli per dare una nuova vita agli alimenti

Leggi l'intervista alla dottoressa Giuseppina Marilia Tantillo

Parlare di **spreco** non vuol dire focalizzarsi soltanto sul cibo che finisce nella pattumiera; anzi approfittiamo di questo approfondimento sullo spreco per parlare di quella che potrebbe essere un’ottima occasione per risparmiare e quindi non sprecare: la **second hand economy**.

Per saperne di più abbiamo intervistato **Melany Libraro, Ceo di Schibsted Italy (Subito, Pagomeno e InfoJobs)**.

LE INIZIATIVE ANTISPRECO DI LIFE_Food.Waste.StandUp

La lotta allo spreco non finisce con la giornata dedicata: sono molteplici, infatti le iniziative

previste nell'ambito del progetto **LIFE Food.Waste.StandUp** (per saperne di più <http://foodwaste.consumatori.it/>). Alla **spesa consapevole** e alla **sicurezza alimentare** è dedicata l'app **Spesafacile**, realizzata dalla nostra associazione e disponibile su **Apple Store** e **Play store**. L'app consente in modo facile e veloce di gestire la **lista della spesa** e la **dispensa**: è possibile infatti creare la lista di ciò che serve in modo facile e veloce, utilizzando gli elenchi di prodotti già presenti o aggiungendone di nuovi, per poi condividerla con il resto della famiglia. Inoltre, **Spesafacile App** indica automaticamente la durata media di ogni prodotto acquistato, prima che questo scada e rischi di diventare poco fresco o pericoloso per la salute.

Per indagare, poi, su quanto i consumatori siano consapevoli del problema e se nel tempo ci sono delle variazioni nella quantità di prodotti alimentari sprecati, Unc ha lanciato una **survey**, disponibile a questo link <https://survey.opinioni.net/jump/foodwaste.php>: bastano pochi minuti per mettersi alla prova e iniziare una personale lotta allo spreco!

Infine per rispondere alle domande dei consumatori in tema di spreco alimentare, è attivo sulla piattaforma <http://foodwaste.consumatori.it/> il servizio "**L'esperto risponde**", gestito da Agostino Macrì, il nostro responsabile di sicurezza alimentare: per qualsiasi dubbio non vi resta che contattarci!

Autore: Simona Volpe

Data: 5 febbraio 2018