

Lotta allo spreco alimentare domestico, Lombardia in prima fila

Pubblicato: Mercoledì 15 Gennaio 2020



In Lombardia c'è una crescente attenzione dei cittadini nell'attuare comportamenti virtuosi per **evitare lo spreco alimentare**. Secondo l'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/SWG, infatti, il **cibo si getta meno di una volta al mese per il 50% delle famiglie**, dato lievemente migliore rispetto a quello nazionale del 48%. Solo il 4% degli intervistati dichiara di sprecare cibo più volte nel corso della stessa settimana, contro il **7% del dato nazionale**.

Il 31% dei cittadini in Lombardia dichiara inoltre di aver notato significative diminuzioni nelle quantità di cibo sprecato a livello domestico, modificando le proprie abitudini di consumo. Ad esempio, il **69% degli intervistati** consiglia di privilegiare il **check preventivo sulle quantità di cibo da acquistare**, mentre il **62% dichiara** di congelare quello che non riesce a mangiare a breve. Infine il **59% presta attenzione alle quantità impiegate** nel momento della preparazione dei pasti. Fondamentale infine sensibilizzare le nuove generazioni sull'importanza di non sprecare il cibo: sempre secondo l'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/SWG infatti il **33% delle famiglie in Lombardia ritiene centrale il ruolo della scuola nell'educazione alimentare**.

È quanto è emerso dall'incontro **“Non sprechiAMO il cibo: per un'alimentazione più sostenibile”** che si è tenuto a Milano e che ha visto protagonisti i principali attori coinvolti nella lotta contro un modello di alimentazione non più accettabile. All'incontro hanno partecipato l'Onorevole Maria Chiara Gadda, membro della Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati e promotrice della legge 166/2016 cosiddetta “antispreco”, **Livia Pomodoro**, presidente del Milan Center for Food Law and Policy, **Andrea Segrè**, Professore ordinario di Politica Agraria all'Università di Bologna, Fondatore di **Last Minute Market** e della Campagna Spreco Zero, **Elena Buscemi**, Consigliere delegato a Lavoro e Politiche Sociali della Città Metropolitana di Milano, **Giovanni Bruno**, presidente della Fondazione Banco Alimentare Onlus e **Giulia Bartezzaghi**, direttore **Osservatorio Food Sustainability**, Politecnico di Milano.

«L'impegno per lo sviluppo sostenibile, l'economia circolare e la prevenzione degli sprechi» – spiega l'agroeconomista **Andrea Segrè**, fondatore Last Minute Market – passa anche attraverso il monitoraggio dei comportamenti e quindi attraverso i dati, perché la svolta culturale, passaggio obbligato per la riduzione dello spreco alimentare domestico (che incide per i due terzi dello spreco complessivo) richiede innanzitutto consapevolezza. **Last Minute Market**, impresa sociale pionieristica nel recupero delle eccedenze, da dieci anni sensibilizza cittadini, istituzioni, scuole e stakeholders attraverso la **campagna Spreco Zero**. Con risultati importanti, in Italia: sei anni fa (2014) un italiano su due dichiarava di gettare cibo quasi ogni giorno, nel 2019 solo l'1% degli intervistati ha dichiarato di cestinare il cibo quotidianamente. Molto resta da fare, tuttavia: lo spreco del cibo resta saldamente in testa alla nefasta ‘hit’ degli sprechi anche in Lombardia, per il **63% degli intervistati** (contro il 74% del dato nazionale), seguono lo **spreco idrico** (54%), di **energia elettrica** (27%), gli **sprechi nella mobilità** (22%) e legati a **energia/gas** (21%)».

Anche il settore privato può giocare un ruolo centrale nell'eliminazione degli sprechi alimentari, motivo per cui **Whirlpool Emea lavora attivamente in innovazione** di prodotto e per promuovere una cultura

della sostenibilità, implementando progetti che abbiano una ricaduta concreta sulle comunità in cui opera. A testimonianza del continuo impegno dell'azienda verso il raggiungimento degli **Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'ONU**, è stata annunciata la quarta edizione dell'iniziativa **Momenti da non sprecare**, progetto ludico-didattico che ha visto coinvolti, nell'ultima edizione del 2019, **1 milione di persone coinvolte e oltre 1.600 scuole primarie** in tutta **Italia, Polonia e Slovacchia**, per sensibilizzare le nuove generazioni sul valore sociale e ambientale del cibo e sull'importanza di non sprecarlo. Il progetto Momenti da non sprecare è cresciuto ulteriormente nell'anno scolastico 2019-2020, raggiungendo le scuole anche in Regno Unito e ingaggiando così complessivamente **2.500 scuole e 2 milioni di persone in Europa**. «Lo spreco alimentare domestico in Italia vale **12 miliardi di euro l'anno** – ha commentato **Alessandro Magnoni**, direttore comunicazione e relazioni istituzionali **Whirlpool Emea** – per questo reputiamo necessario che grandi **realità multinazionali** come la nostra si impegnino attivamente nella sua eliminazione, attraverso la **progettazione di strumenti sempre più efficienti** dal punto di vista energetico e tramite una sempre più forte sensibilizzazione al rispetto delle risorse di chi li utilizza. Il cibo è energia per la vita e come **Whirlpool Emea** puntiamo a essere la migliore cucina possibile in cui conferirgli il giusto valore».

Per rafforzare ulteriormente il proprio impegno nella lotta contro gli sprechi alimentari, **Whirlpool Emea** ha rinnovato anche per il 2020 l'adesione a **Spreco Zero**, la campagna europea di sensibilizzazione per un consumo sostenibile di **Last Minute Market**, Associazione promotrice della Giornata Nazionale sul tema, in partnership con il Ministero dell'Ambiente. Sempre in questa ottica, prosegue anche questo anno la partnership con la **Fondazione Banco Alimentare**, grazie alla quale Whirlpool Emea sostiene l'Organizzazione nel recupero delle eccedenze alimentari e nella loro redistribuzione alle strutture caritative.

«**La legge 166/2016 “antispreco”**, prima legge di economia circolare in Italia, offre strumenti e opportunità creando una rete tra enti non profit e imprese, per una gestione efficiente delle eccedenze – ha dichiarato l'onorevole **Maria Chiara Gadda**, prima firmataria della legge – In Lombardia, come ci dimostrano i dati presentati oggi, abbiamo terreno fertile grazie alle realtà del Terzo Settore e delle imprese che, facendo rete, rendono il recupero molto più efficiente. Anche gli enti locali del territorio si stanno dimostrando all'avanguardia: Milano, Varese, Bergamo, e alcuni comuni più piccoli hanno inserito lo sconto Tari per chi dona. Il progetto presentato oggi da Whirlpool Emea è un ulteriore tassello nella costruzione di una cultura antispreco, investendo nell'educazione per le nuove generazioni».

Per ulteriori informazioni sul progetto Momenti da non sprecare visita il sito www.momentidanonsprecare.it

Michele Mancino
michele.mancino@varesenews.it