



IX GIORNATA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

SPRECO ALIMENTARE, COMPETERE: PER RIDURRE SPRECHI E FAVORIRE RICICLO SONO NECESSARIE POLITICHE STRUTTURALI, SENSIBILIZZAZIONE E BUONE PRATICHE

Italia virtuosa, ma disparità nel Paese che richiedono un approccio scientifico e meno emotivo

Roma, 4 febbraio 2022 - **L'Italia è un esempio da seguire nella sostenibilità alimentare, ma possiamo e dobbiamo fare di più, superando sfide come trasformazioni demografiche e deficit strutturali.** Questo il messaggio di **Competere**, think tank europeo che riunisce le voci dei maggiori player europei nel campo dell'alimentazione attraverso l'unica piattaforma di discussione scientifica sulla sustainable nutrition.

SPRECO ALIMENTARE: NUMERI PESANTI, MA SIAMO I PIÙ VIRTUOSI

Secondo l'ultimo rapporto "Il caso Italia" di Waste Watcher International, tra gli otto Paesi presi in considerazione – Stati Uniti, Canada, Regno Unito, Spagna, Germania, Cina e Russia, oltre all'Italia – siamo i più virtuosi. **Tedeschi, canadesi e cinesi sprecano infatti il doppio di noi, gli americani addirittura il triplo.** Guardando ai dati assoluti può sembrare un'affermazione azzardata: si è stimato che **ogni italiano sprechi circa 31 chili di cibo all'anno, 593 grammi a settimana**, per un valore complessivo di **7,4 miliardi di euro** - 10,4 miliardi se includiamo lo spreco di filiera. Numeri che risuonano spietati mentre ci avviciniamo alla **IX Giornata contro lo spreco alimentare**, che si terrà domani, sabato 5 febbraio, **ma che se presi nel contesto del quadro europeo e mondiale rivelano un'Italia particolarmente sensibile al consumo responsabile.**

ITALIA VIRTUOSA ANCHE NEL RICICLO

La nostra attenzione al tema della sostenibilità alimentare è già da anni evidente nei dati relativi alle attività di raccolta differenziata e riciclo, che permettono di mitigare i danni economici e ambientali dello spreco alimentare trasformando i rifiuti organici in fertilizzanti e biogas. Secondo il **Rapporto Rifiuti Urbani dell'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale (Ispra)**, **nel 2020 il 43% di tutti i rifiuti urbani avviati al riciclaggio erano di tipo organico**, di gran lunga la porzione più ampia.

Già nel 2019 eravamo **terzi in Europa per frazione di rifiuti organici trattati** - oltre **6 milioni di tonnellate**, numero **in crescita costante dal 2010** e riconfermato nel 2020 nonostante lo stravolgimento della vita quotidiana causato dalla pandemia. In questo l'Emilia-Romagna è la Regione di gran lunga più virtuosa.

LE SOLUZIONI VERSO L'OBIETTIVO SPRECO ZERO

Tuttavia, lo spreco di cibo e la mancanza di una corretta raccolta differenziata provoca diverse distorsioni - si pensi alle numerose emergenze rifiuti nelle città - inaccettabili in un sistema alimentare globale che tende alla sostenibilità ambientale, economica e sociale. L'obiettivo, quindi, è duplice:

- **Azzerare gli sprechi alimentari:** l'iniziativa parte dalle mura domestiche e dalle buone pratiche già in uso tra gli italiani, come la **pianificazione del menu settimanale** in base alle scadenze dei prodotti in frigorifero e **l'acquisto di formati adatti all'unità familiare. Il calo demografico e la riformulazione dei nuclei familiari sono infatti un fattore importante nella gestione del cibo:** diverse catene di grande distribuzione organizzata, soprattutto nelle regioni settentrionali più colpite dal calo demografico, hanno infatti aumentato l'offerta di porzioni alimentari di dimensioni adatte a micro-unità familiari di una o due persone.
- **Portare il tasso di riciclo in ogni luogo d'Italia pari, se non superiore, a quello dell'Emilia-Romagna**, la Regione più virtuosa: diffondere e attuare la pratica della raccolta differenziata richiede un **intervento strutturale**, a partire dalla creazione di nuovi impianti di smaltimento di vario tipo (compostaggio e trattamenti aerobici e anaerobici che producono rispettivamente fertilizzanti e biogas) laddove siano



scarsi. Su questo, le **disparità all'interno del Paese sono fonte di pericolosi squilibri di capacità**: il Sud conta infatti **62 impianti di compostaggio e 7 di digestione anaerobica a fronte dei 173 e 47 rispettivamente che si trovano al Nord**, provocando un **deficit regionale nella capacità di assorbimento dei rifiuti pari fino al 700% in Campania** ([CIC, 2019](#)). Si deve poi insistere sulla sensibilizzazione al tema, non solo tramite sistemi di incentivi e sanzioni, ma anche con campagne che evidenzino i danni ambientali ed economici dello spreco indifferenziato, una strategia già supportata, sempre secondo Waste Watcher, da più dell'80% degli italiani.

“Lo scenario dello spreco alimentare in Italia ci pone come esempio virtuoso a livello globale, frutto anche di una secolare cultura del cibo unica al mondo. Tuttavia, ogni grammo sprecato è un grammo di troppo, per questo dobbiamo continuare a lavorare verso una dinamica sostenibile che potrà portare benefici per l'ambiente, le comunità e intere filiere che ruotano attorno all'alimentazione. Trasformazioni sociali e squilibri strutturali sono solo alcune delle sfide che abbiamo di fronte, alle quali saremo in grado di rispondere nella misura in cui sapremo promuovere una cultura della sostenibilità diffusa, pervasiva e sostanziale” - ha affermato **Pietro Paganini**, Presidente di Competere.

Competere.eu (www.competere.eu)

Competere – Policies for sustainable development (Competere.eu) è un think tank con sede a Roma, Milano e Bruxelles. Le attività di analisi, ricerca e divulgazione sono concentrate sui temi dell'innovazione e della sostenibilità in modo trasversale rispetto a diversi settori economici, dal tecnologico all'agri-food. Il team di Competere è composto da accademici, ricercatori ed esperti accomunati dall'obiettivo di formulare proposte di policy e trovare soluzioni basate sull'evidenza scientifica ai problemi complessi della nostra società. Competere svolge attività di consulenza e supporto sia alle istituzioni pubbliche sia a organizzazioni private, mantenendo sempre il metodo scientifico come principio cardine.