

# SPERPERO MONITORATO

Freepik ■



## PER LA TERZA VOLTA È STATO PRESENTATO IL RAPPORTO GLOBALE FRA CIBO E SPRECO

di SAMANTA ALESSI

**Il 29 settembre** scorso si è celebrata la quarta Giornata mondiale di consapevolezza degli sprechi e delle perdite alimentari, proclamata nel 2019 dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite. Per l'occasione è stato presentato il 2023 Cross Country Report Food & Waste around the World a cura di Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability, e promosso dalla campagna Spreco Zero. Ideato e diretto dal professor Andrea Segrè, l'Osservatorio si propone di studiare le cause sociali e comportamentali dello spreco nel mondo.

**La ricerca ha coinvolto otto Paesi:** Francia, Germania, Gran Bretagna, Spagna, Olanda, Stati Uniti, Italia e Azerbaijan. Sono state confrontate le abitudini di acquisto, gestione e fruizione del cibo con approfondimenti sullo spreco alimentare domestico, sul ruolo degli imballaggi e delle etichette fronte pacco. Il dato che emerge è che in questi Paesi si abbassa sistematicamente lo spreco alimentare che viene identificato come spreco di denaro in famiglia.

## IL FONDATORE

*Andrea Segrè, economista e fondatore campagna Spreco Zero, direttore scientifico Osservatorio Waste Watcher International ha dichiarato che "per la prima volta abbiamo rilevato una massiccia riduzione dello spreco domestico a livello globale".*

**In Italia lo spreco** alimentare è sceso del 25 per cento, ma non siamo i più virtuosi. Negli Usa è diminuito del 35 per cento e in Europa sono Spagna e Francia le nazioni più attente. In miglioramento la Germania (43 per cento di sprechi) e il Regno Unito. Quest'anno è entrata nella rilevazione anche l'Azerbaijan, per ora la nazione meno sensibile all'emergenza. Dal punto di vista del tipo di cibo, è la frutta fresca l'alimento più sprecato del pianeta, a cominciare da Italia (33 per cento) e Spagna (40 per cento), lo stesso dicasi anche negli altri Paesi, fatta eccezione per l'Azerbaijan dove si sprecano soprattutto cibi pronti.



■ Freepik

**MILLE INTERVISTE**   
**PER CIASCUN PAESE**  
**IL CAMPIONE STATISTICO,**  
**CINQUECENTO PER L'AZERBAIJAN**

**Il secondo alimento** più gettato sono le insalate in Italia, Francia, Regno Unito e Usa; la verdura in genere in Olanda; cipolle, aglio e tuberi in Francia, Spagna e Azerbaijan. In Germania capita di buttare in pattumiera grandi quantità di affettati e pane confezionato, in Spagna pane fresco, in Azerbaijan la carne rossa. I cittadini più preoccupati a livello internazionale sono gli statunitensi per l'impatto economico che lo spreco di cibo comporta.



Freepik ■

## MISURE INTRAPRESE

*I cittadini di Italia e Spagna scelgono di prevenire lo spreco acquistando con maggiore frequenza i prodotti freschi; per la Germania, il Regno Unito e gli Stati Uniti la lista della spesa resta invece il riferimento primario. Inoltre l'86 per cento degli italiani consuma tutto quello che ha preparato per prevenire lo spreco del cibo a casa.*



**TRA LE MISURE PUBBLICHE**  
**CHE GLI INTERVISTATI**  
**RITENGONO UTILI È SICURAMENTE**  
**L'EDUCAZIONE NELLE SCUOLE**



**Una app singolare** è stata ideata e sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher, lo Sprecometro, una piattaforma di aggregazione che permette di tenere monitorata la dispersione alimentare da parte di cittadini, famiglie, gruppi di amici e colleghi. Scaricabile e utilizzabile gratuitamente, l'app valuta anche l'impatto economico (in euro) e ambientale (in CO2 e H2O) dello spreco, misurato in grammi, che si verifica nelle case, nelle aziende e nelle scuole. L'app contiene un diario attraverso il quale l'utente può valutare i progressi avvenuti nel tempo e fissare obiettivi di riduzione.

L'APP SPRECOMETRO   
È UNA PIATTAFORMA  
DI AGGREGAZIONE CHE PERMETTE  
DI TENERE MONITORATA  
LA DISPERSIONE ALIMENTARE



Freepik ■

■ Freepik



## LAVORO DI GRUPPO

*Ideata per la direzione scientifica dell'agroecologo Andrea Segrè, l'app nasce grazie al lavoro congiunto del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market, impresa sociale spin off accademico di Alma Mater.*

**Il lancio è avvenuto il 31** gennaio 2023 e sono stati stilati i risultati dei primi otto mesi. Allo Sprecometro hanno aderito più di diecimila cittadini. Il valore del cibo registrato come spreco dall'app si aggira sui 96mila euro; l'impatto ambientale è stato calcolato equivalente a oltre 44mila chilogrammi di CO2 e 3186 metri cubi di acqua.