

## Meno sprechi, più valore aggiunto per tutti

**La Provincia vuole sensibilizzare l'opinione pubblica sullo spreco alimentare attraverso una campagna di informazione e sensibilizzazione. L'assessora Waltraud Deeg ha presentato l'iniziativa.**

Ogni cittadino dell'Alto Adige ogni anno butta nel bidone della spazzatura in media 27,5 chilogrammi di cibo, in Italia circa 500 grammi procapite finiscono ogni settimana nell'immondizia. Si tratta soprattutto di frutta e verdura, ma anche cibi cotti e preparati in casa, oltre a pane e prodotti da forno. Per ridurre ulteriormente lo spreco alimentare in Alto Adige in futuro, la Provincia lancia una **campagna di informazione e sensibilizzazione.**

"Statisticamente, ogni cibo prodotto da settembre in poi finisce nella spazzatura. Allo stesso tempo, 1 miliardo di persone nel mondo non ha cibo a sufficienza. Questo va cambiato, e vogliamo ripartire a livello locale ed a piccoli passi", ha sottolineato l'assessora alle politiche sociali, **Waltraud Deeg**, la quale ha aggiunto "stiamo così continuando il percorso che abbiamo iniziato nel 2018 con la nostra stessa legge provinciale".

L'assessora ha presentato oggi (9 settembre) l'iniziativa insieme a Christian Bacci dei **Cacciatori di briciole dell'Associazione Volontarius**, Luca Merlini, del **Banco Alimentare** e la direttrice dell'**Ufficio per la tutela dei minori e l'inclusione**, Petra Frei, presso l'Istituto per la nutrizione e l'economia domestica di Aslago, diretto da Gudrun Ladurner,

### **Cacciatori di briciole in azione**

La campagna è supportata dal tavolo di coordinamento istituito nel 2018, dai rappresentanti dell'amministrazione provinciale (affari sociali, salute, agricoltura, economia, agenzia per l'ambiente) e dell'Associazione dei Comuni, nonché da rappresentanti delle Associazioni di volontariato FoodNet del settore. Aderiscono inoltre le Associazioni imprenditoriali (hds, HGV, Ivh, Confesercenti). "Il nostro lavoro consiste nell'aiutare le famiglie a uscire da situazioni difficili fornendo cibo e altri beni di uso

quotidiano", ha riferito il vicepresidente del Banco Alimentare, che in Alto Adige è attivo sia nelle aree urbane che periferiche e raccoglie **700 tonnellate di cibo all'anno** in Alto Adige. I Cacciatori di briciole (Bröseljäger) sono attivi ogni giorno per raccogliere i generi alimentari messi a disposizione da numerosi negozi del capoluogo.

Mentre la cuoca Martina Gögele dimostrava la preparazione di un piatto con gli alimenti messi a disposizione dai "Cacciatori di briciole", Christian Bacci ha illustrato nel dettaglio l'attività che viene svolta quotidianamente dai cosiddetti "briciolari". "I nostri **160 volontari** – ha raccontato - sono ogni giorno in attività per salvare il cibo dalla spazzatura. Questo viene quindi fornito alle famiglie in difficoltà utilizzando un apposito sistema a punti". Evitare lo spreco alimentare non significa solo risparmiare cibo commestibile, ma anche risparmiare risorse preziose. Un alto livello di spreco significa alta domanda e, allo stesso tempo, scarsità di risorse. "Il riciclaggio completo degli alimenti è una parte importante della sostenibilità sociale", ha affermato con convinzione l'assessora Deeg.

### **Sulla strada giusta**

Siamo già sulla strada giusta, nel 2020 è stato buttato via circa il 12% in meno di cibo rispetto agli anni precedenti. L'obiettivo della Provincia è quello di continuare a sostenere questo processo ed a questo scopo è stato redatto un piccolo e pratico ricettario con l'aiuto delle scuole professionali del settore alimentare.

"Ogni giorno ciascuno di noi può dare il suo contributo privilegiando cibi locali, regionali e stagionali. Così facendo, stiamo cambiando il nostro comportamento di consumo, ma allo stesso tempo stiamo creando un valore aggiunto sostenibile per il nostro ambiente, per noi stessi e per le generazioni future", ha sottolineato Deeg.

Le **informazioni** sull'argomento ed il **ricettario** sono disponibili sul sito [www.iosprecomeno.it](http://www.iosprecomeno.it) ed in diversi Comuni altoatesini sono stati allestiti cestini per la spazzatura di grandi dimensioni per sensibilizzare sull'argomento.

Qui il link per accedere direttamente all'**opuscolo informativo: Dati e suggerimenti contro lo spreco alimentare**

Qui il link per accedere direttamente al **ricettario: riciclare con gusto**