
5 febbraio: Giornata nazionale contro lo spreco alimentare

Mar 04/02/2025 - 10:02

“È tempo di agire!”

Non tutto il cibo prodotto finisce nel piatto. Entro il 2030, la quantità di rifiuti alimentari nel settore della vendita al dettaglio e nell'ambito familiare dovrà essere dimezzata. Ciò richiederà uno sforzo significativamente maggiore da parte di tutti rispetto al passato.

“È tempo di agire” è il motto della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare che si terrà il 5 febbraio. Mancano infatti solo cinque anni al 2030, termine ultimo per il raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite. Nei 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDG) delle Nazioni Unite è incluso anche quello del dimezzamento dello spreco alimentare globale (pro capite) nel settore della vendita al dettaglio e nelle famiglie (Obiettivo 12.3). Inoltre, le perdite alimentari devono essere ridotte lungo l'intera catena di produzione e di fornitura.

In Italia, la quantità di rifiuti alimentari nelle famiglie, comprese le parti non commestibili, è stimata in 107 chilogrammi per persona all'anno, secondo il rapporto internazionale “Food Waste Index Report 2024”. In Alto Adige, l'entità dello spreco alimentare è ancora in gran parte sconosciuta. L'Ufficio provinciale per la gestione dei rifiuti sta attualmente cercando di raccogliere i dati necessari per quantificare lo spreco alimentare in provincia.

Allo stesso tempo, esistono approcci e iniziative promettenti

Nel 2024, uno studio condotto dalla Libera Università di Bolzano in un hotel a 3 stelle in Alto Adige ha dimostrato che anche semplici messaggi posizionati al buffet della colazione hanno un'influenza positiva sul comportamento degli ospiti e portano a una significativa riduzione dei rifiuti nei piatti (Schäufele-Elbers et al. 2024).

In **Germania**, 14 aziende del settore del commercio all'ingrosso e al dettaglio (tra cui Aldi, Lidl, Edeka e Rewe) si sono impegnate volontariamente a ridurre i propri rifiuti alimentari del 30% entro il 2025 e del 50% entro il 2030. Gli alimenti ancora commestibili saranno consegnati ai banchi alimentari e ad altre organizzazioni sociali, mentre si tenterà di vendere i prodotti a breve scadenza. Le catene di logistica e

del freddo devono essere ottimizzate, e il personale deve essere formato. Infine, ma non meno importante, in futuro saranno venduti più prodotti alimentari che presentano dei “difetti”.

In **Austria**, dalla fine del 2023 i rivenditori di generi alimentari sono obbligati a comunicare al Ministero dell'Ambiente, quattro volte all'anno, la quantità di cibo donato e la quantità di cibo smaltito come rifiuto.

In **Svizzera**, la Schweizer Tafel 2024 è riuscita a espandere ulteriormente la sua rete con i rivenditori e l'industria alimentare, aumentando la quantità di cibo salvato del 18% rispetto all'anno precedente.

Con la guida “Cucinare con gli avanzi – Il recupero creativo delle eccedenze e degli avanzi alimentari”, il Centro Tutela Consumatori Utenti (CTCU) spiega come preparare nuovi piatti a partire dalle eccedenze e dagli avanzi di cibo, e fornisce informazioni su come acquistare e conservare gli alimenti in base alle necessità. Per Silke Raffeiner, consulente esperta di nutrizione del CTCU, una maggiore valorizzazione del cibo è molto importante: “Se si dà valore al cibo, è molto probabile che si faccia più attenzione e lo si utilizzi nel migliore dei modi invece di sprecarlo, compresi gli avanzi”.

I consigli del CTCU per evitare gli sprechi alimentari sono disponibili al seguente link:

<https://www.consumer.bz.it/sites/default/files/2021-02/consigli-ctcu.pdf>