

# GLI ITALIANI GETTANO NELLA SPAZZATURA QUASI 2 MILIARDI DI CHILI DI CIBO: ECCO IL DECALOGO ANTI-SPRECO

*Pubblicato il 16 Ottobre 2024 di redazione*



Categoria: [CRONACA E ATTUALITA'](#)



Lo fa sapere Coldiretti, elaborando i dati Waste Watcher 2024, in occasione della Giornata mondiale dell'Alimentazione promossa dalla Fao

ROMA – Nelle case degli italiani si gettano nella spazzatura **quasi 1,8 miliardi di chili di cibo con pesanti riflessi sull'ambiente e sull'economia**, oltre che dal punto di vista etico, considerate le difficoltà di molte famiglie a garantirsi una alimentazione adeguata.

E' quanto emerge da una elaborazione Coldiretti su dati Waste Watcher 2024, diffusa in occasione della **Giornata mondiale dell'Alimentazione promossa dalla Fao** che si celebra il **16 ottobre ed è dedicata al diritto al cibo**. Il fenomeno dello spreco nelle case incide per oltre la metà sul totale del valore del cibo gettato, con le abitazioni che rappresentano la prima voce davanti alla grande distribuzione all'industria e alle campagne.

Proprio per sensibilizzare i cittadini rispetto a un problema sempre più grave Coldiretti è impegnata con il progetto dei *mercati di Campagna Amica*, sostenendo le realtà locali, riducendo l'impatto ambientale dei lunghi trasporti e garantendo alle famiglie prodotti più freschi che durano di più.

**Frutta e verdura sono, infatti, le due categorie di cibo che più frequentemente finiscono nella pattumiera**, spesso perché provenienti da lunghe distanze, con il risultato di andare a male poco dopo essere state acquistate.

Al contrario, le vendite dirette con gli acquisti a **km zero tagliano del 60% lo spreco alimentare rispetto ai sistemi alimentari tradizionali secondo l'Ispra**.

Oltre alla spesa dal contadino, le strategie di risparmio a tavola possono essere diverse, secondo il decalogo elaborato dalla Coldiretti.

Importante fare la lista della spesa, leggere attentamente la scadenza sulle etichette, verificare quotidianamente il frigorifero dove i cibi vanno correttamente posizionati.

Meglio poi effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiare confezioni adeguate, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione, preferire la spesa a km 0 e di stagione che garantisce una maggiore freschezza e durata.

Ma lo spreco si batte anche a tavola, riscoprendo le ricette degli avanzi, dalle marmellate di frutta alle polpette fino al pane grattugiato, ma anche chiedendo la doggy bag al ristorante.

## **DECALOGO ANTISPRECO DI CAMPAGNA AMICA**

- 1) Fai la lista della spesa
- 2) Procedi con acquisti ridotti e ripetuti nel tempo
- 3) Preferisci le produzioni locali e compra nei mercati a km 0
- 4) Acquista seguendo la stagionalità dei prodotti
- 5) Prendi la frutta con il giusto grado di maturazione
- 6) Separa le diverse varietà di frutta e verdura
- 7) Non tenere insieme i cibi che consumi in tempi diversi
- 8) Controlla sempre l'etichetta
- 9) Chiedi la doggy bag al ristorante per consumare a casa gli avanzi
- 10) Cucina con gli avanzi ricette antispreco

fonte Agenzia DIRE e l'indirizzo [www.dire.it](http://www.dire.it)

