
Spreco alimentare: Coldiretti, il 54% degli italiani ha adottato strategie per ridurlo

Più di 1 italiano su 2 (54%) ha diminuito o annullato gli sprechi alimentari adottando strategie che vanno dal ritorno in cucina degli avanzi ad una maggiore attenzione alla data di scadenza, fino alla spesa a chilometri zero dal campo alla tavola con prodotti più freschi che durano di più. È quanto emerge da un'indagine Coldiretti/Ixè diffusa in occasione della prima Giornata internazionale della consapevolezza sugli sprechi e le perdite alimentari che ricorre domani. “Nonostante la situazione comunque preoccupante si registrano – sottolinea Coldiretti – dati positivi sul piano della riduzione dello spreco alimentare, incoraggiati anche dall'emergenza coronavirus”, e questo risparmio determina “effetti sul piano economico ed anche ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti. Lo spreco alimentare nelle case degli italiani ammonta comunque a circa 36 kg all'anno pro capite e cresce durante l'estate”. Tra le soluzioni multiple e diversificate per contenere lo spreco di cibo, una spesa più oculata acquistando solo quello che serve, l'utilizzo di quello che avanza per il pasto successivo, più attenzione alla scadenza dei prodotti, riduzione delle quantità acquistate, dono in beneficenza dei prodotti alimentari non consumati. Tuttavia, secondo Coldiretti “il problema resta rilevante con ogni famiglia italiana che getta nella spazzatura cibo per un valore di 4,91 euro la settimana per un totale di 6,5 miliardi.

Giovanna Pasqualin Traversa