

5 Febbraio, Giornata nazionale contro lo spreco alimentare

Data: 2 maggio 2015 | Autore: Antonella Sica



NAPOLI, 5 FEBBRAIO 2015 – In Italia ogni anno vengono buttati via 1,19 milioni di tonnellate di alimenti; nel mondo, ben 1,3 miliardi di tonnellate di cibo vengono sprecati, talvolta gettati ancor prima ancora di essere consumati. Sono cifre da capogiro quelle fornite dall'Adoc (Associazione per la difesa e l'orientamento dei consumatori), confermate dal Protocollo di Milano sottoscritto in occasione dell'Expo, e anche da un rapporto della Banca Mondiale, dal quale si evince che i cereali rappresentano più della metà di tutto il cibo sprecato, insieme a frutta e verdura. [MORE]

Nel 2013 il Ministero dell'Ambiente e Last Minute Market hanno istituito la Giornata nazionale contro lo spreco alimentare, una problematica che ha un impatto devastante anche per l'ambiente e il clima. Il WWF, in occasione di questa giornata, ci ricorda quanto affermato nel rapporto Food wastage footprint Impactson natural resources, realizzato dal Dipartimento di gestione ambientale e delle risorse naturali della FAO nel 2013: la quantità di cibo sprecato è responsabile della produzione di 3,3 miliardi di tonnellate di CO₂, senza contare il consumo di acqua legato allo spreco alimentare e calcolato in circa 250 km cubici annui. L'Italia è al terzo posto mondiale per emissioni di CO₂, dietro Cina e Usa.

Il Presidente di Last Minute Market, Andrea Segrè, coordinatore del comitato tecnico scientifico attivato dal Ministero dell'Ambiente per la prevenzione dei rifiuti e dello spreco di cibo, ha però annunciato una nuova normativa per gli alimenti invenduti, che dovrebbe entrare in vigore nell'anno

in corso: "La novità importante è che finalmente è in vista la semplificazione normativa per gli alimenti invenduti che consentirà finalmente di favorire e incentivare la donazione delle eccedenze e dei prodotti alimentari invenduti lungo la filiera, attraverso la semplificazione, razionalizzazione e armonizzazione del quadro di riferimento procedurale, fiscale, igienico-sanitario che disciplina il settore".

La normativa dovrà quindi favorire la donazione delle eccedenze e dei prodotti alimentari invenduti: mense e punti ristoro saranno così agevolati nel destinare cibo avanzato a chi ne ha più bisogno.

Andrea Segré ha inoltre riferito che l'iniziativa coinvolgerà anche un campione rappresentativo delle famiglie italiane che compileranno il "Diario domestico dello spreco alimentare" per monitorare lo spreco di cibo all'interno delle mura di casa. Sulla base dei risultati dell'indagine, si interverrà così in maniera mirata; interventi che saranno annunciati dal Ministero dell'Ambiente in occasione della Giornata mondiale dell'ambiente il prossimo 5 giugno.

[foto: tgcom24.mediaset.it]

Antonella Sica

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/5-febbraio-giornata-nazionale-contro-lo-spreco-alimentare/76341>