

IN PILLOLE 4 ELEMENTI PER CAPIRE LA MATERIA

5 FEBBRAIO

È la Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, istituita per la prima volta nel 2014

INIZIATIVE

Attenti allo spreco è il progetto nato nel 2017 dall'Asl Cn2, con molti partner per attività di prevenzione

NUMERI

Nel 2023 in Italia sono stati sprecati in media 469,4 grammi di cibo per ciascun individuo alla settimana

AZIONI

Fondamentale è la sensibilizzazione delle nuove generazioni, con il coinvolgimento delle scuole



Salute

Come ridurre lo spreco alimentare

RISORSE

**Nei prossimi 7 anni
bisognerà far calare
il fenomeno del 50%**

L'Agenda 2030 dell'Onu parla chiaro: nel giro di pochi anni, bisognerà dimezzare lo spreco alimentare globale pro capite. Per questo, la giornata di ieri, 5 febbraio, è stata ancora più importante: come accade da undici anni, è stata celebrata in tutta Italia la Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. Un tema di forte attualità, che unisce più livelli, dalla consapevolezza e dalle scelte alimentari dei singoli individui, al ruolo che riveste ogni attore della filiera, fin dall'agricoltura e dall'allevamento, per arrivare all'industria.

Perché la dispersione di cibo non è soltanto una conseguenza di comportamenti umani sbagliati, ma anche di problemi che possono verificarsi nelle varie fasi della catena agroalimentare. Il tema scelto per quest'edizione si muove proprio in questa direzione:

**LO SCORSO ANNO SONO
ANDATI PERSI 469,4 G
DI CIBO A SETTIMANA
PER CIASCUN ITALIANO**



zione: "Make the difference: stop foodwaste!" è lo slogan utilizzato. In italiano, "Fai la differenza: ferma lo spreco alimentare".

Anche l'Asl Cn2, con una fitta rete di partner, ha avviato un progetto incentrato sulla prevenzione degli sprechi alimentari e sulla promozione di stili di vita sostenibili. "Attenti allo spreco" è un'iniziativa partita nel 2017, con il patrocinio della Regione Piemonte, che anno dopo anno si è arricchita con nuovi tasselli. Quest'anno, in occasione della ricorrenza nazionale, è stato organizzato un evento forma-

tivo nello spazio dell'auditorium dell'ospedale Ferrero, nella giornata del 2 febbraio.

Ha partecipato un pubblico variegato, dato che il progetto coinvolge più livelli, a partire dalle scuole per sottolineare l'importanza di informare e sensibilizzare i giovani. Anche perché i dati sullo spreco alimentare continuano a essere allarmanti: secondo il Waste watcher international observatory, nel 2023 in Italia sono stati sprecati in media 469,4 grammi di cibo per individuo a settimana. Si rivela un calo di circa il 21 per cento rispetto alla rilevazione dell'anno precedente, dovuto con molta probabilità al peso dell'inflazione e a una riduzione dei consumi, piuttosto che a una reale consapevolezza del problema. f.p.

La prevenzione passa dalle scuole

INTERVISTA / 2

“Come affrontare il tema dello spreco alimentare? Riprende la dirigente veterinaria Francesca Fioretto: «Il problema può essere affrontato in chiave preventiva, partendo dalla conoscenza e dalla diffusione di buone pratiche, con azioni mirate». È questo l'ambito in cui si muove il progetto "Attenti allo spreco", a cui è dedicata una pagina sul sito

dell'Asl Cn2 con molto materiale. «Con i partner del progetto, abbiamo siglato un patto, così da mettere in pista iniziative condivise e lavorare nella stessa direzione. In questi anni, abbiamo svolto molte attività formative, anche nelle scuole del territorio, coinvolgendo più di mille studenti dei diversi livelli scolastici. Un'esperienza arricchente, che di certo continueremo a portare avanti, rinsaldando con nuovi partner l'alleanza».

Francesca Pinaffo

Chi più spende, meno spende.

Crea la cucina dei tuoi sogni con un'estetica senza tempo con un rapporto prezzo/qualità che ti sorprenderà.

Consulenza dei nostri arredatori e finanziamenti personalizzati.



Arclinea

L'esperto risponde:

Francesca Fioretto, dirigente veterinaria area B dell'azienda sanitaria locale Cn2



INTERVISTA / 1

■ Dottoressa Fioretto, quanti livelli coinvolge lo spreco alimentare?

«Sono molti, si va dalla produzione al consumo finale. Non possiamo non pensare all'allevamento e alla mortalità dei capi di bestiame in azienda o durante il trasporto. Oppure all'agricoltura, con le colture non interamente raccolte o quelle estirpate prima del tempo, così come i danni causati dal meteo avverso, per arrivare a tutti i prodotti che vengono scartati per motivi estetici. Nella fase di trasformazione, possono verificarsi altri problemi che portano allo spreco di alimenti o ad avere invenduti nella fase di rivendita, sia perché scartati e sia a causa degli eccessi rispetto alle scorte. Quando si arriva al consumatore finale, subentrano altre cause, come l'errata conservazione o perché i cibi vengono cucinati a dismisura o deteriorati, per fare esempi. Ogni anello è in qualche modo responsabile. Quali sono le ricadute sulla salute umana?»



«Ridurre lo spreco alimentare è possibile anche grazie all'adozione di una dieta sana. I dati ci dicono che spesso le persone adottano uno stile alimentare diverso e dannoso per la salute. In Italia, secondo i dati più aggiornati della Sorveglianza passi, un 33% della popolazione è sovrappeso e il 10 rientra nella definizione d'obesità. Nella Cn2, la quota del sovrappeso si aggira sul 25% e l'obesità sul 10, in linea con il dato registrato in Piemonte. Parliamo di condizioni considerate fattori di rischio per le patologie croniche, come le malattie circolatorie e cardiache». f.p.

pivatomobili

ALBA - C.so Asti, 12 - T. 0173 281857 - alba@pivatomobili.it

Aperti dal martedì al sabato 09.00 - 12.30 | 15.00 - 19.30

ASTI - ALESSANDRIA - TORINO

www.pivatomobili.it