

## Spreco alimentare, per 9 italiani su 10 è un problema molto grave

mercoledì 11 dicembre 2019

Per il 90% degli italiani il cibo buttato è problema ambientale ma oltre la metà si vergogna a portare a casa gli avanzi. Gli italiani lo sanno: lo spreco alimentare costa ogni anno fino a 15 miliardi di euro. Sul tema del cibo in eccesso che finisce tra i rifiuti, gli italiani appaiono sempre più consapevoli al punto che nel 90% dei casi lo considerano uno dei grandi problemi del nostro tempo. Lo rivela il 1° Osservatorio social sugli sprechi alimentari, realizzato dall'app antispreco Too Good To Go e Al.ta Cucina, community di amanti del cibo italiano. Dal sondaggio, condotto tramite le stories Instagram sull'account di Al.ta Cucina e rivolto ad oltre 650 mila followers, emerge tuttavia come alla consapevolezza non sempre si accompagna l'azione: l'86% degli italiani ammette di sprecare del cibo. La spesa non sempre evita lo spreco alimentare. Oltre la metà degli italiani va a fare la spesa 1 (40%) o 2 / 3 volte a settimana (42%), mentre il 18% dei casi si acquistano alimenti fino a 4 volte a settimana. In ogni caso, fare la spesa in maniera consapevole significa acquistare ciò che è realmente necessario: cosa che purtroppo non accade per 7 italiani su 10, che ammettono di comprare alimenti che poi finiscono nella spazzatura. Tra gli alimenti più sprecati al primo posto ci sono pane (23%), verdure (19%) e frutta (13%); seguono latticini e derivati (12%), pasta (9%) e carne (7%). Doggy bag, c'è chi si vergogna a chiederla. Secondo lo studio, l'ostacolo più grande nella lotta agli sprechi alimentari continua ad essere quello sociale e culturale: nonostante infatti la ormai larga disponibilità dei ristoranti ad offrire doggy bag o altre soluzioni che permettano di portare a casa gli avanzi, il 56% degli italiani ammette di non pensarci mai o di vergognarsi a richiederle. "Le festività sono alle porte e con esse l'aumento esponenziale dei consumi di cibo e degli sprechi, nonostante 8 italiani su 10 promettano di evitare di buttare gli avanzi del pranzo di Natale e di mangiarli a cena", commenta Eugenio Sapore, Country Manager per l'Italia di Too Good To Go. Come funziona Too Good To Go? Too Good To Go è un progetto che, tramite un'app, consente agli utenti di comprare l'inventario da negozi e ristoranti ed evitare che questo finisca nell'immondizia. L'app Too Good To Go infatti a ristoranti e commercianti di prodotti freschi di proporre quotidianamente le Magic Box, delle "bag" con una selezione a sorpresa di deliziosi prodotti e piatti freschi, rimasti invenduti a fine giornata e che non possono essere rimessi in vendita il giorno successivo. I consumatori possono cercare i locali aderenti ed acquistare ottimi pasti a prezzi minimi, prenotare la Magic Box e ritirarla direttamente in negozio nella fascia oraria specificata. Un impegno concreto contro gli sprechi e a favore della tutela dell'ambiente, considerando che ogni Magic Box acquistata permette di evitare l'emissione di 2.5 kg di CO2. Fonte: HelpConsumatori