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 italianilo sanno: lo spreco alimentare costa ogni anno fino a 15 miliardi di euro. Sultema del cibo in eccesso che finisce trai 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 il1° Osservatorio social sugli sprechi alimentari, realizzato dall'app antisprecoToo 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 adoltre 650mila followers, emerge tuttavia come alla consapevolezza non sempre siaccompagni l'azione: l'86% degli italiani ammette di sprecare del cibo. La spesa nonsempre evita lo spreco alimentareOltre la metàdegli italiani va a fare la spesa 1 (40%) o 2 / 3 volte a settimana (42%), manel 18% dei casi si acquistano alimenti fino a 4 volte a settimana. In ognicaso, fare la spesa in maniera consapevole significa acquistare ciò che èrealmente necessario: cosa che purtroppo non accade per 7 italiani su 10, cheammettono di comprare alimenti che poi finiscono nella spazzatura. Tra glialimenti 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'èchi si vergogna a chiederlaSecondo lostudio, l'ostacolo più grande nella lotta agli sprechi alimentari continua adessere quello sociale e culturale: nonostante infatti la ormai largadisponibilità dei ristoranti ad offrire doggy bag o altre soluzioni chepermettano di portare a casa gli avanzi, il 56% degli italiani ammette di nonpensarci mai o di vergognarsi a richiederle. "Le festività sono alle porte e con essel'aumento esponenziale dei consumi di cibo e degli sprechi, nonostante 8italiani su 10 promettano di evitare di buttare gli avanzi del pranzo di Natalee di mangiarli a cena", commenta Eugenio Sapora, Country Manager per l'Italiadi Too Good To Go.Come funzionaToo Good To GoToo Good To Goè un progetto che, tramite un'App, consente agli utenti di comprare l'invendutoda negozi e ristoranti ed evitare che questo finisca nell'immondizia.L'app Too GoodTo Go infatti a ristoratori e commercianti di prodotti freschi di proporrequotidianamente le Magic Box, delle "bag" con una selezione a sorpresa dideliziosi prodotti e piatti freschi, rimasti invenduti a fine giornata e chenon possono essere rimessi in vendita il giorno successivo.I consumatoripossono cercare i locali aderenti ed acquistare ottimi pasti a prezzi minimi, prenotarela Magic Box e ritirarla direttamente in negozio nella fascia orariaspecificata. Un impegno concreto contro gli sprechi e a favore della tuteladell'ambiente, considerando che ogni Magic Box acquistata permette di evitarel'emissione di 2.5 kg di CO_2. Fonte: HelpConsumatori