

indicatori relativi ai 17 *goal* dell'Agenda Onu con la collaborazione scientifica dell'Alleanza italiana per lo sviluppo sostenibile (Asvis), con il tentativo di integrare gli indicatori fondamentali, confrontabili con le altre Regioni italiane, con altri indicatori idonei a valutare l'implementazione di specifiche politiche regionali dell'Emilia-Romagna, dall'altro si è in attesa dell'ufficializzazione degli indicatori nazionali relativi agli obiettivi della Strategia nazionale, già oggetto di un lavoro approfondito a livello tecnico a cui hanno contribuito Istat, Ispra e alcuni ministeri, ai fini di potere adottare un sistema di valutazione e monitoraggio coerente.

Per quanto riguarda il percorso partecipativo e la costruzione di un *Forum regionale per lo sviluppo sostenibile*,

la linea emersa è orientata a perseguire un modello che non comporti la duplicazione di strutture già esistenti, ma che si innesti in formule già sperimentate dalla Regione con successo, in particolare per quanto riguarda il sistema di relazioni alla base del *Patto per il lavoro*, estendendone la portata anche ai temi rilevanti per le altre dimensioni della sostenibilità, e ampliandone ulteriormente gli strumenti e le modalità di partecipazione (attraverso piattaforme *online*, forum territoriali ecc.).

Il percorso fin qui svolto, in collaborazione con le strutture statali, con altre Regioni e con Arpa, ha già garantito l'opportunità di operare attraverso azioni coordinate in un sistema di riferimento compatto e di consentire il confronto su metodi e strumenti

attraverso azioni che hanno valore di veri e propri "vettori di sostenibilità", ovvero leve per avviare, guidare e implementare i processi necessari per la definizione e l'attuazione di una complessiva strategia regionale per lo sviluppo sostenibile. Un percorso che è in atto e che, in ragione delle sfide complesse che l'accezione multidimensionale della sostenibilità impone, presumibilmente non si esaurirà in corrispondenza dei risultati di obiettivi intermedi, ma si svilupperà nell'ottica della salvaguardia dei valori raggiunti e del miglioramento continuo.

Cristina Govoni

Regione Emilia-Romagna,
dirigente di Policy per le materie ambientali

SPRECO ALIMENTARE, I DATI DAL PROGETTO 60 SEI ZERO (MINISTERO AMBIENTE, DISTAL BOLOGNA E SPRECO ZERO)

LO SPRECO ALIMENTARE IN ITALIA VALE OLTRE 15 MILIARDI, PARI ALLO 0,88 DEL PIL

Oltre lo 0,88% del Pil, ossia 15 miliardi di euro, va in pattumiera sotto forma di cibo.

Nella filiera alimentare, lo spreco di produzione/distribuzione costituisce solo 1/5 dello spreco complessivo (oltre 3 miliardi di euro pari al 21,1% del totale). È nelle nostre case che si getta la maggior parte del cibo: secondo quanto misurato nelle case degli italiani attraverso il test dei *Diari di famiglia* (disponibili su www.sprecozero.it), lo spreco alimentare domestico sfiora infatti i 12 miliardi di euro (11.858.314.935), ed è pari ai 4/5 dello spreco complessivo di cibo in Italia. Ma per gli italiani è l'opposto: solo 1 su 5 (20%) ritiene centrale lo spreco domestico, ritiene invece responsabili il commercio e lo spreco nel pubblico (scuole, uffici, ospedali, case). La percezione generale degli italiani risulta ancora poco consapevole della necessità di una grande svolta culturale nella gestione del cibo a livello domestico.

Questi i dati diffusi il 5 febbraio scorso, nella 6ª Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare dal progetto 60 Sei Zero dell'Università di Bologna – Dipartimento Scienze e tecnologie agroalimentari con il ministero dell'Ambiente e la campagna Spreco Zero dello *spin off* Last Minute Market. Gli italiani in casa gettano 2,4 kg di cibo ogni mese a famiglia (circa 600 grammi settimanali), per un valore di 28 euro. Rimedi antispreco? Il 65% fa un *check* della dispensa prima di fare la spesa, il 61% congela il cibo deperibile e il 54% controlla la quantità di cibo ottimale prima di cucinarlo. Più di 1 italiano su 2 (52%) ne verifica l'edibilità prima di buttarlo, magari assaggiandolo (44%). Molti cucinano recuperando gli avanzi (48%), solo 1 italiano su 3 (34%) chiede al ristoratore una *bag* per quanto non consumato e solo 1 su 5 (22%) dona al vicino il cibo in eccesso a rischio spreco.

Nelle pattumiere delle case "pesano" le bevande analcoliche, i legumi, la frutta fresca, la pasta fresca e non, gettata senza essere stata consumata. Pane e verdure fresche sono fra gli alimenti più buttati (dati *Waste Watcher*, Lmm/Swg). 2 italiani su 3, 64% degli intervistati, affermano di gettare il cibo solo una volta al mese (16%) o più raramente (48%). Il 15% lo fa una volta alla settimana e il 13% ogni due settimane, solo l'1% dichiara di sprecare quotidianamente il cibo. I dati sono rilevanti se comparati a quelli 2014/2015, quando 1 italiano su 2 dichiarava di gettare il cibo ogni giorno.

Secondo l'Osservatorio *Waste Watcher* di Last Minute Market/Swg sull'economia circolare, la sostenibilità e gli sprechi, il 72% degli italiani ritiene fondamentale l'educazione alimentare per contrastare questo spreco, il 26% propone packaging innovativi e 1 italiano su 5 (20%) provvedimenti normativi con incentivi e sanzioni legati allo spreco del cibo.

4 italiani su 10 (il 38%) dichiarano che il cibo acquistato e non consumato è minore rispetto a due anni fa. Ma negli ultimi 5 anni lo spreco alimentare supera di gran lunga la percezione degli sprechi idrici, energetici o monetari. Il settore alimentare è quello in cui si spreca di più per il 74% degli italiani, era il 60% nel 2014. Lo spreco idrico segue con il 48%, quindi gli sprechi legati a mobilità (25%) ed energie elettrica (22%).

Circa le abitudini di acquisto, *Waste Watcher* conferma che i negozi al dettaglio sono sempre meno frequentati (18%), così come il mercato (15%) a favore della schiacciante concorrenza dei supermercati (7 italiani su 10) e ipermercati (3 italiani su 10). Da segnalare l'avanzata degli acquisti online, praticati dall'8% degli intervistati.

