

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica Banco alimentare				
11	La Discussione	16/06/2012	<i>IL CIBO CHE SPRECANO GLI ITALIANI (V.Maurizi)</i>	2
	Corriere.it	15/06/2012	<i>CIBO NON UTILIZZATO COME RECUPERARLO PER CHI HA FAME</i>	3
19	La Sicilia	13/06/2012	<i>LA POVERTA' E L'ITALIA DEGLI SPRECHI</i>	5
	Avvenire.it	12/06/2012	<i>CIBO BUTTATO: ARRIVA IL FONDO «ANTISPRECO»</i>	6
4	Liberta'	12/06/2012	<i>DODICI MILIARDI DI CIBO FINISCONO TRA I RIFIUTI</i>	7
2	Popotus (Avvenire)	12/06/2012	<i>BASTA CON IO SPRECO CIBO A CHI NON CE L'HA</i>	8
	Affaritaliani.Libero.it	11/06/2012	<i>DECRETO SVILUPPO, AIUTO A 3 MILIONI DI INDIGENTI</i>	9
	Ansa.it	11/06/2012	<i>ALIMENTAZIONE: ITALIA SPRECA 12,3 MLD EURO DI CIBO L'ANNO</i>	10
	Avvenire.it	11/06/2012	<i>L'ITALIA SPRECA 12 MILIARDI DI CIBO ALL'ANNO, 42 KG A TESTA</i>	11
	Winenews.it	11/06/2012	<i>SPENDING REVIEW ALIMENTARE: SECONDO UNA RICERCA NIELSEN, PRESENTATA OGGI A MILANO, IN ITALIA FINISCO</i>	12
Rubrica Poverta' alimentare				
23	Il Sole 24 Ore	16/06/2012	<i>RADIO 24</i>	14
4	Il Giornale	13/06/2012	<i>CON LA CRISI GLI ITALIANI RISPARMIANO A TAVOLA E SPRECANO MENO</i>	15

Il cibo che sprecano gli italiani

DI VALENTINA MAURIZI

È stata presentata a Milano nei giorni scorsi "Dar da mangiare agli affamati. Le eccedenze alimentari come opportunità", la ricerca realizzata dal Politecnico di Milano e dalla Fondazione per la Sussidiarietà, che da sempre promuove la diffusione di un modello sociale che metta al centro la persona e tenda al bene comune, in collaborazione con l'istituto di ricerca Nielsen Italia. I risultati di questo studio, avviato per fare il punto sul tema delle eccedenze alimentari nel nostro Paese e degli sprechi nei diversi stadi della filiera agroalimentare, hanno dimostrato che la quantità di alimenti in eccesso nel nostro Paese raggiunge il 17 per cento circa dei consumi annui, quasi 100 chili per persona, di cui il 55% viene generato nella filiera alimentare (aziende, supermercati, ristoranti) e il restante 45% nelle nostre case. Una ingente perdita di risorse pari a 12,3 miliardi di euro di avanzi non riutilizzati e alimenti scaduti o andati male di cui almeno la metà potrebbe essere tranquillamente recuperata. Secondo gli esperti del Politecnico le ragioni principali di tutto questo spreco sono il livello di disallineamento tra domanda e offerta e la non conformità di alcuni prodotti agli standard di mercato. Questo è vero soprattutto a livello domestico, anche se è stato evidenziato che complessivamente le imprese generano più eccedenze delle famiglie. La ricerca illustra inoltre quali sono le modalità di gestione attraverso le quali aziende della filiera agroalimentare e realtà non profit possono trasformare le eccedenze in risorse.

Secondo Alessandro Perego, docente di logistica al Politecnico di Milano e curatore della ricerca, «qua-

si il 50% delle eccedenze generate nella filiera agroalimentare è recuperabile per l'alimentazione umana con relativa facilità, se lo si vuole realmente fare. Certo, occorre un gioco di squadra in cui tutte le aziende della filiera collaborano, in un contesto normativo che tenda a garantire la qualità senza creare inutile burocrazia». «Questo impegno - ha proseguito il professor Perego - potrebbe portare a recuperare più di 3 milioni di tonnellate di cibo, ma urge una professionalizzazione degli attori in campo, una specializzazione nella gestione logistica delle eccedenze e soprattutto agevolazioni fiscali per le aziende che impegnano energie e risorse contro lo spreco». Manuela Kron, direttore corporate affairs Nestlé Italia, ha sottolineato come la Nestlé sia impegnata in questo senso: «Siamo molto sensibili al tema delle eccedenze - ha detto - che per un'azienda alimentare leader come la nostra rappresentano uno spreco per ben tre volte: costano quando vengono create, quando devono essere distrutte e perché non possono più fare ciò per cui sono nate, ovvero nutrire le persone. Per questo, da anni in Italia collaboriamo strettamente con il **Banco Alimentare**, partner che ci permette di non sprecare e di far diventare una risorsa preziosa per gli altri le nostre eccedenze, mettendo a disposizione dell'Associazione alimenti di ottima qualità». «Auspichiamo - ha concluso - che sempre più aziende alimentari scelgano di organizzarsi in questa direzione, partendo dalle linee guida ben disegnate da questa indagine». Anche il presidente della Fondazione per la Sussidiarietà Giorgio Vittadini ha sottolineato l'importanza della collaborazione tra istituzioni, imprese produttrici e terzo settore:

”

Un fondo per i meno abbienti

”

Anche il governo in campo

«nessuna crisi e nessuno spreco si vincono con la bacchetta magica o con proclami, ma con un lavoro che richiede collaborazione ed educazione». Tuttavia, nonostante le buone pratiche esistenti, ad oggi la lotta allo spreco alimentare nel nostro Paese è ancora insufficiente e soltanto una piccola parte delle eccedenze alimentari, poco più del 6%, viene donata alle cosiddette banche del cibo e ad enti caritativi. In un momento di grave crisi economica come questo appare dunque sempre più necessario ed auspicabile un serio intervento di contrasto agli sprechi, in questo come in tutti i settori, tenendo presente che la quantità di cibo che buttiamo via basterebbe ad aiutare le migliaia di famiglie italiane che vivono oggi in condizioni di indigenza. In questo senso un segnale positivo sembra giungere dal governo. Il ministro per le Politiche agricole alimentari e forestali, Mario Catania ha annunciato l'arrivo di un fondo antispreco, che sarà contenuto nell'atteso decreto sviluppo. «Il tema dell'aiuto ai poveri - ha sottolineato - anche attraverso le eccedenze alimentari, è per questo governo particolarmente importante, considerando che il tema dell'etica, declinata in legalità e solidarietà, è per noi caratterizzante». «Per quanto riguarda il sostegno alle fasce più povere della popolazione, fortunatamente, l'Italia non è all'anno zero - ha proseguito il ministro - ho inserito nel decreto sviluppo, che spero sarà presto approvato, un provvedimento che istituirà un fondo nazionale al quale potranno contribuire tutte le imprese della filiera agroalimentare e la società civile. L'idea è che questo fondo possa integrare e supportare le misure europee già previste, considerando il contesto sempre più difficile nel quale si trovano i meno abbienti».

» Corriere della Sera - Ambiente > Sprechi alimentari: recuperare il cibo non utilizzato. E darlo a chi ne ha bisogno

BUTTATI NELLA SPAZZATURA 12,3 MILIARDI DI EURO

Sprechi alimentari: recuperare il cibo non utilizzato. E darlo a chi ne ha bisogno

In Italia ogni anno 6 milioni di tonnellate restano invendute o gettate. E solo 500 mila vengono raccolte



Le forme di Parmigiano-Reggiano danneggiate dal terremoto (Reuters)

MILANO - Ogni anno in Italia 6 milioni di tonnellate di cibo restano invendute o non vengono consumate da chi le ha acquistate. Di queste solo mezzo milione viene recuperato e donato a organizzazioni come il Banco alimentare, che le distribuisce a chi ne ha bisogno. Il resto, ovvero 5,5 milioni di tonnellate, finisce in discarica.

Solo il 10 per cento, invece, viene utilizzato per essere trasformato in concime, in mangimi per gli animali, oppure per produrre energia. Tutto questo, nonostante quasi la metà di questi alimenti sia commestibile. Uno spreco di risorse che ammonta a 12,3 miliardi di euro l'anno. Guardando a livello familiare, in ogni casa vengono sprecati 42 chili di prodotti alimentari pro capite: l'8 per cento della spesa e per un valore circa 117 euro l'anno per ogni componente della famiglia.

«SCANDALO ALIMENTARE» - Ma è possibile fermare il fenomeno dell'eccedenza alimentare? E come fare in modo che questo cibo sia dato alle persone bisognose? Di questi temi si occupa la ricerca *Dar da mangiare agli affamati. Le eccedenze alimentari come opportunità*, presentata al Politecnico di Milano e svolta da Alessandro Perego, professore di logistica e *supply-chain management* dell'ateneo, insieme a Paola Garrone e Marco Melacini. L'indagine è stata realizzata dal Politecnico e dalla Fondazione per la sussidiarietà, in collaborazione con Nielsen Italia. I ricercatori hanno analizzato i diversi stadi della filiera agroalimentare (dalla produzione nelle aziende agricole alle imprese di trasformazione, dalla distribuzione alla ristorazione), per capire quali processi e fenomeni generano l'eccedenza.

SPRECO - Il risultato? La quantità di cibo ancora commestibile prodotto in eccedenza e poi sprecato è pari al 17 per cento del consumo annuo in Italia. Ma le famiglie non sono l'attore principale dello spreco: l'eccedenza alimentare è generata per il 45 per cento dai consumatori e per il 55% dai produttori e dagli altri attori economici della filiera (aziende di trasformazione, distribuzione, ristorazione). Ossia, la colpa non è solo di chi acquista troppo cibo per poi non riuscire a consumarlo. Errori di previsione nella domanda dei prodotti, difetti qualitativi o estetici che riducono il valore percepito del prodotto, danneggiamento della confezione, eccetera: tutte cause che provocano l'accumulo di prodotti non consumati nelle aziende,



OGGI IN ambiente >

Energia eolica, un giorno di festa

Sprechi alimentari: recuperare il cibo non utilizzato. E darlo a chi ne ha bisogno

L'Australia crea la riserva marina più grande del mondo

PIÙletti

OGGI SETTIMANA MESE

IN PRIMO piano

ECONOMIA

«Ora serve un'Europa più forte Italia, progressi sui conti pubblici»

POLITICA

Il Movimento 5 Stelle è quasi il primo partito

ECONOMIA

Sale il bonus ristrutturazioni, potrebbe arrivare al 50%

ECONOMIA

Rendimenti, rischi, scadenze Che fare con i titoli di Stato

CRONACHE

|Foto 1-2-3

Pubblicità

Ascolta



nei magazzini, sugli scaffali dei supermercati. L'eccedenza, insomma, è fisiologica. «E è allo stesso tempo una ricchezza e uno spreco», spiegano gli autori della ricerca, «una ricchezza perché si tratta di risorse disponibili per soddisfare il bisogno degli indigenti, ma uno spreco perché buona parte di questa eccedenza non viene in realtà utilizzata per soddisfare le necessità alimentari e diviene "rifiuto", consumando inutilmente tutte le risorse produttive (campi, acqua, energia) servite per produrla». L'eccedenza di cibo nasce in tutti gli stadi della filiera, ma le percentuali più alte si trovano nella ristorazione (6,3 per cento) e nel consumo finale (8%). È quasi nulla, invece, nelle aziende di trasformazione (0,4 per cento) mentre si equivale a livello di produttori (2,9%) e di grande distribuzione. «Più del 50 per cento dell'eccedenza, ovvero 3,2 milioni di tonnellate l'anno, può essere recuperata, ma richiede attenzione e professionalità per essere gestita», spiega Perego.

«ALLUNGARE LA FILIERA» – «Il disagio alimentare è un fenomeno di grandi dimensioni e che rischia di peggiorare quando si accumulano fenomeni di recessione», ha detto il ministro allo Sviluppo economico Corrado Passera, intervenuto alla presentazione della ricerca. «Questo studio ci offre un'opportunità perché indica che il disagio può essere risolto con risorse che già ci sono». Il ministro ha poi ricordato che «l'Italia è tra i Paesi più forti in termini di recupero e distribuzione del cibo» e ha invitato tutti ad «allungare la filiera: non finisca al consumatore, ma all'ottimizzazione dello spreco, al recupero e alla distribuzione del cibo a chi ne ha bisogno». Un compito che, secondo Passera, può essere affidato solo al settore *non profit*: «Ci vuole anima e senso del dono oltre che organizzazione. Affrontare la povertà significa vicinanza, accudimento, seguire le persone umane e non i numeri». Il ministro delle Politiche alimentari, Mario Catania, ha ricordato che alcune stime parlano di 2 milioni e mezzo di poveri in Italia. «Bisogna dare risposte di solidarietà ai bisogni del territorio stimolando il ruolo del *non profit*», ha detto il ministro.

I DUBBI DELLE IMPRESE - Giorgio Vittadini, presidente della Fondazione per la sussidiarietà, ha sottolineato alcune criticità. «La paura che hanno le imprese è che i cibi in eccedenza da loro donati siano poi commercializzati su un mercato secondario, magari illegale, e che la sicurezza alimentare non sia garantita», ha spiegato. «Per costruire una ridistribuzione delle eccedenze non basta un volontariato poco organizzato: occorre un sistema che abbia la stessa efficienza di un'impresa e che unisca istituzioni, privati e *non profit*». Andrea Giussani, presidente di Fondazione **Banco Alimentare**, ha ricordato un caso virtuoso: durante l'Incontro mondiale delle famiglie con Papa Benedetto XVI grazie a alla collaborazione con la Caritas e con l'impresa di ristorazione che preparava i pasti, 4 mila pasti già pronti e non consumati dal milione di pellegrini, sono stati distribuiti ai terremotati in Lombardia ed Emilia Romagna.

Giovanna Maria Fagnani

15 giugno 2012 | 11:38

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Commenta la notizia 

SCRIVI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

LA RICERCA

LA POVERTÀ E L'ITALIA DEGLI SPRECHI

ANDREA GAGLIARDUCCI

Ogni anno in Italia vengono buttati via 12,3 miliardi di euro di cibo consumabile, pari a 5,5 milioni di tonnellate. Si tratta di 42 kg a persona di avanzi non riutilizzati e alimenti scaduti o andati a male, per uno spreco procapite di 117 euro l'anno. È la fotografia scattata dall'indagine "Dar da mangiare agli affamati. Le eccedenze alimentari come opportunità" realizzata da Fondazione per la Sussidiarietà e Politecnico di Milano. Secondo la ricerca, oggi quasi un miliardo di euro di cibo viene recuperato, l'obiettivo è recuperarne altri sei miliardi per far fronte alla crescente povertà.

È un'indagine con stime approfondite e dettagliate sulle eccedenze e sullo spreco nei diversi stadi della filiera agro-alimentare, incluso il consumo domestico. E poi, illustra come imprese e realtà sociali possano trasformare le eccedenze in risorse per la lotta alla povertà.

Gli ultimi dati della ricerca parlano del recupero di un miliardo di euro di cibo. Un traguardo virtuoso. Non basta. Per cambiare davvero le cose, servirebbe di recuperare almeno 6 miliardi di euro.

È nella filiera agroalimentare che si concretizza il problema. Lì, domanda reale dall'offerta si allontanano. E per questo - ha spiegato Giorgio Vittadini, presidente della Fondazione Sussidiarietà - è necessario migliorare l'interazione tra le diverse forze in gioco, che si parli di associazioni no profit o di istituzioni, in modo da incrementare esponenzialmente la percentuale di recupero del cibo invenduto.

Tra l'altro, quasi il 50 per cento delle eccedenze generate nella filiera agroalimentare sono recuperabili come cibo. Il punto - spiega Alessandro Perego, docente di logistica al Politecnico di Milano - è se lo si vuole realmente fare. Certo, occorre un gioco di squadra in cui tutte le aziende della filiera collaborano, in un contesto normativo che tenda a garantire la qualità senza creare inutili burocrazia.

Nel 2010 sono stati sprecati 2,7 milioni di tonnellate di frutta, 193

mila tonnellate di carne e 423 mila tonnellate di latte e formaggi. Riguardo ai generi alimentari, lo spreco si concentra sulle bevande (40%) e sui prodotti freschi (25%), seguono i generi a lunga conservazione (17%) e la frutta e la verdura (14%), mentre chiudono la classifica carne e pesce (6%), il pane fresco (4%) e i surgelati (2%).

Come fare una politica di recupero delle eccedenze alimentari? La ricerca analizza la collaborazione per il recupero delle eccedenze tra singole imprese e loro associazioni, food banks (tra cui spicca la Rete **Banco Alimentare**, che ogni giorno sfama circa 2 milioni di poveri), enti caritativi (che hanno contatto diretto con le persone indigenti), ed istituzioni (Camere commercio, ministeri dell'Agricoltura, dello Sviluppo economico e dell'Ambiente). Una collaborazione che porta al recupero del 35 per cento delle eccedenze nel settore della trasformazione industriale, del 35 per cento nei centri della grande distribuzione, dove le eccedenze sono più fungibili (ovvero "facilmente" recuperabili).

Afferma Vittadini: "Molto si può fare ancora per ridurre lo spreco nella filiera, ma anche compiere un passo decisivo nel recupero delle eccedenze a vantaggio delle persone indigenti. Il tutto rendendo consapevoli e responsabili i diversi attori in gioco".





12 giugno 2012 Sant' Onofrio

"Ma come tu resisti, o Dita?"
di Mariapia Deladano



Commenti | Lettere al direttore | Chiesa | Vita | Rubriche | Dossier | Inerti
Cronaca | Politica | Cultura | Mondo | Economia | Spettacoli | Sport

Versione Mobile | Accessibilità
Chi Siamo | Abbonamenti | Contatti

Avvenire Home Page > Cronaca > Cibo buttato: arriva il fondo «antispreco»

Cronaca

12 giugno 2012



CONSUMI

Cibo buttato: arriva il fondo «antispreco»

Ci sono sprechi e sprechi. Quelli del Palazzo sollevano l'indignazione generale, tanto da spingere il governo a nominare un commissario ad hoc e migliaia di cittadini a partecipare con consigli e suggerimenti. Quelli alimentari passano per lo più sotto silenzio, tanto da costringere le università a pubblicare ricerche e le associazioni del non profit a mobilitarsi per sensibilizzare l'opinione pubblica.

Stranezze del nostro Paese, in cui fa discutere per settimane una *spending review* che mira a risparmiare 5 miliardi di euro e lo spreco alimentare fa notizia solo quando si ricorda che di miliardi di euro ce ne costa 12.

La notizia non è nuova (*Avvenire* si era già occupato del tema nel 2010, quando a lanciare l'allarme era stata la Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna), ma è di quelle che vale la pena ribadire: a farlo, con una ricerca dettagliata, stavolta hanno pensato Politecnico di Milano e Fondazione per la Sussidiarietà, in collaborazione con Nielsen Italia. Risultato? Sprechiamo cibo, e tanto. Complessivamente quasi 100 chili per persona, di cui il 55% viene generato nella filiera alimentare (aziende, supermercati, ristoranti) e il restante 45% nelle nostre case. Una perdita di risorse pari a 12,3 miliardi di euro, che in tempi di crisi basterebbe a sfamare i due milioni di persone che nel nostro Paese vivono in stato di indigenza e a ripianare anche una parte del debito pubblico. E invece, niente da fare: quei soldi (e quel cibo) finiscono in spazzatura. Spesso per la "pigrizia" delle aziende, che non si attivano per convogliare le eccedenze nelle mani del terzo settore, spesso per l'inconsapevolezza dei consumatori.

Ora una svolta potrebbe arrivare (almeno sulla carta) dall'atteso decreto sullo sviluppo, che il governo si appresta a varare a giorni e in cui c'è spazio – come hanno annunciato proprio ieri, a Milano, i due ministri dello Sviluppo economico Corrado Passera e delle Politiche agricole Mario Catania – per una norma antispreco. «Il problema degli indigenti – hanno spiegato i due – per noi resta prioritario. Il modo in cui si spreca cibo in Italia è un problema etico». Ed ecco l'idea: quella di aggiungere al contributo di 100 milioni di euro che ogni anno il ministero dell'Agricoltura eroga, sotto forma di prodotti alimentari, agli indigenti (utilizzando il regolamento comunitario) un nuovo fondo «che alimenteremo – ha spiegato Catania – anche grazie alle imprese alimentari e alla distribuzione». In che modo, per ora, non è dato sapere, ma «in sostanza – ha precisato il ministro – convoglieremo tutte le eccedenze alimentari nel circuito non profit che provvederà a destinarle ai poveri».

Un circuito già virtuoso, visto che se oggi quasi un miliardo di euro di cibo viene risparmiato in Italia è proprio merito delle organizzazioni del non profit impegnate sul campo da anni, a partire dal **Banco alimentare**, che ieri a Milano ha offerto il suo contributo fattivo al dibattito, mostrando come il coordinamento con le aziende e un'efficace organizzazione logistica possano portare ogni anno a recuperare quasi 80mila tonnellate di cibo. Ma non basta. Gli operatori e gli esperti chiedono un impegno congiunto di imprese, food banks, enti caritativi, famiglie e istituzioni per la diffusione di pratiche virtuose: «Questo impegno – spiega Alessandro Perego, docente di Logistica e Supply-chain management al Politecnico e fra i curatori della ricerca – potrebbe portare a recuperare più di 3 milioni di tonnellate di cibo, ma urge una professionalizzazione degli attori in campo, una specializzazione nella gestione logistica delle eccedenze e soprattutto agevolazioni fiscali per le aziende che impegnano energie e risorse contro lo spreco». Agevolazioni non contemplate, tuttavia, dal governo, che per le imprese che parteciperanno al fondo ha annunciato sì «un ritorno», ha detto Catania, ma per ora solo «dal punto di vista mediatico».

Viviana Daloiso

© riproduzione riservata

Copyright 2012 © Avvenire | P.Iva 00743840159 | Credits | Per la pubblicità

L'edizione del giorno
L'archivio storico
Il giornale on-line I PDF da scaricare
DALLE 6 DEL MATTINO

Dodici miliardi di cibo finiscono tra i rifiuti

Uno studio del Politecnico di Milano fa il punto sugli sprechi alimentari degli italiani

MILANO - Ogni anno in Italia vengono buttati via 12,3 miliardi di euro di cibo, di cui la metà direttamente dai consumatori (6,9 miliardi). Si tratta di 42 kg a persona di avanzi non riutilizzati e alimenti scaduti o andati male, per uno spreco procapite di 117 euro l'anno. Eppure, già oggi quasi 1 miliardo di euro di cibo viene recuperato; l'obiettivo è ora recuperarne altri 6 miliardi, per portare questi alimenti sulla tavola di chi non ne ha a sufficienza. A dirlo è l'indagine "Dar da mangiare agli affamati; le eccedenze alimentari come opportunità" realizzata da Fondazione per la sussidiarietà e Politecnico di Milano in collaborazione con Nielsen Italia.

Secondo gli esperti, la ragione

principale di tutto questo spreco è «il disallineamento tra domanda e offerta e la non conformità del prodotto a standard di mercato». Questo è vero soprattutto a livello domestico, anche se nell'insieme «le imprese della filiera generano più eccedenza delle famiglie».

A oggi, gran parte dell'eccedenza alimentare «non viene recuperata per il consumo umano. Solo una piccola parte, poco più del 6%, è donata alle cosiddette 'banche del cibo' e ad enti caritativi». Lo spreco di cibo in Italia è pari a 5,5 milioni di tonnellate/anno, ossia il 92,5% dell'eccedenza e il 16% dei consumi. Eppure, spiega Alessandro Perego, docente di logistica al Politecnico di Milano e curatore della ricerca, «quasi il 50%

delle eccedenze generate nella filiera agroalimentare è recuperabile per l'alimentazione umana con relativa facilità, se lo si vuole realmente fare. Certo, occorre un gioco di squadra in cui tutte le aziende della filiera collaborano, in un contesto normativo che tenda a garantire la qualità senza creare inutile burocrazia».

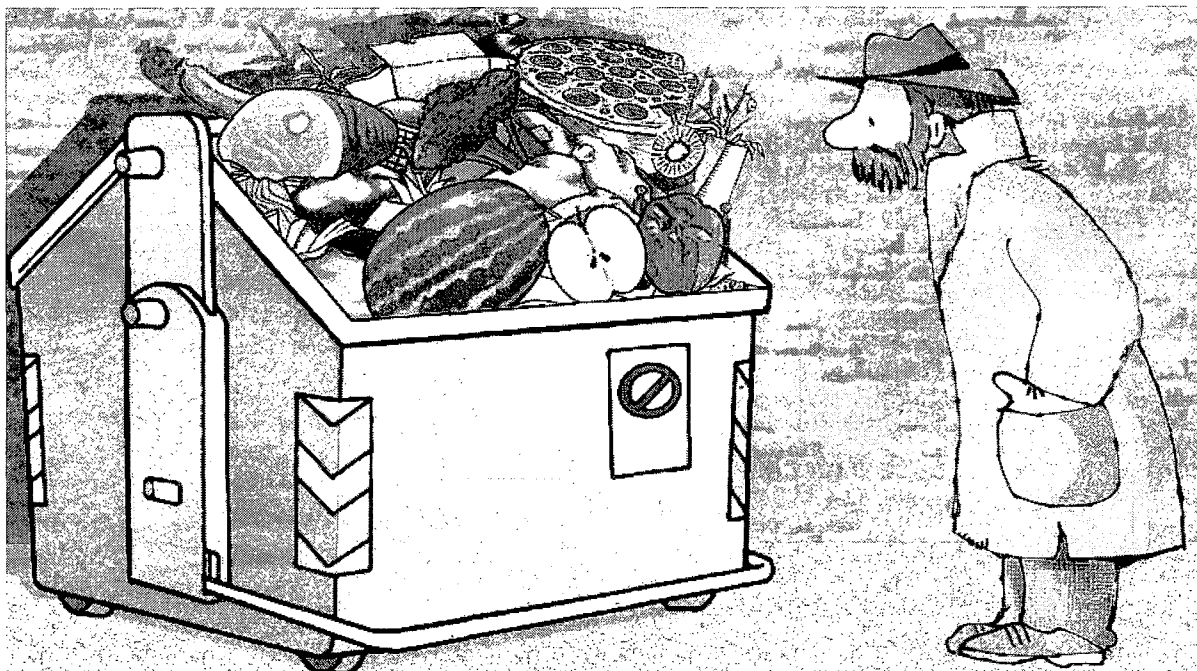
«L'indagine - sottolinea Giorgio Vittadini, presidente della Fondazione per la sussidiarietà - mostra che la collaborazione tra istituzioni, filiera agroalimentare e realtà non profit quale il **Banco alimentare** è fondamentale per rispondere al bisogno alimentare di tante persone indigenti».

Il recupero degli sprechi alimentari e la collaborazione con le

«banche del cibo» sono una questione rilevante per le imprese coinvolte: «Siamo molto sensibili al tema delle eccedenze - dice Manuela Kron, direttore corporate affairs Nestlé In Italia - che per un'azienda alimentare leader come la nostra rappresentano uno spreco per ben tre volte: costano quando vengono create, quando devono essere distrutte e perchè non possono più fare ciò per cui sono nate, ovvero nutrire le persone. Per questo, da anni in Italia collaboriamo strettamente con il **Banco Alimentare**, partner che ci permette di non sprecare e di far diventare una risorsa preziosa per gli altri le nostre eccedenze, mettendo a disposizione dell'Associazione alimenti di ottima qualità ed edibili ma che per varie ragioni non possono più essere venduti».



Basta con lo spreco Cibo a chi non ce l'ha



Cosa accadrebbe se, appena usciti dal supermercato, qualcuno ci chiedesse di buttare via la spesa che abbiamo fatto e tornare a casa a mani vuote? Lo guarderemmo come se fosse matto, tenendoci stretti i sacchetti. Eppure ogni anno ciascuno di noi getta nella spazzatura la spesa di un mese intero. Ci sono gli yogurt e le mozzarelle dimenticati in fondo al frigo (e scaduti), le tonnellate di biscotti e pasta comprati in offerta (e lasciati in fondo alla dispensa per anni), la mela e la banana raggrinzite (ancora buone, ma così brutte da vedere). I numeri dello spreco alimentare sono da capogiro. A quantificarli ha pensato il Politecnico di Milano, in un ricerca presentata ieri: ogni anno nel nostro Paese vengono buttati via sei milioni di tonnellate di cibo, pari a 12,3 miliardi di euro. Soldi sprecati per una buona metà dalle aziende produttrici, dai supermercati e dai ristoranti, per l'altra dai consumatori sbadati. Eppure basterebbe un po' di attenzione e organizzazione per risparmiare risorse. E per farle arrivare a chi ha davvero bisogno: in Italia sono due milioni di persone. Ciò che per noi è scarto, per loro sarebbe una vita più dignitosa.

I volontari degli avanzi

Non solo spreco, per fortuna. In Italia esistono da anni associazioni e gruppi di volontari che recuperano il cibo avanzato da aziende e ristoranti e lo fanno arrivare a chi ne ha bisogno. Tra questi il **Banco alimentare**, che ogni anno recupera quasi ottantamila tonnellate di cibo. Grazie a migliaia di volontari e centinaia di mezzi di trasporto viene sfamato quasi un milione e mezzo di poveri.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



IL SOCIALE

Catania, nuovo fondo per cibo a 3 milioni di indigenti

Lunedì, 11 giugno 2012 - 15:33:00

Nel decreto legge per lo sviluppo ci sarà spazio anche per un Fondo per aiutare gli indigenti. Si occuperà di far arrivare cibo a tutti coloro che non possono permetterselo, cioè a un esercito di 3,3 milioni. Tanti sono coloro che sono stati 'assistiti' e 'rifocillati' nel 2011. Lo ha annunciato il ministro delle Politiche Agricole, Mario Catania, a margine di un incontro al Politecnico di Milano. Questo Fondo nazionale sarà modulato sul Fondo europeo per gli aiuti agli indigenti che nel tempo potrebbe essere ridimensionato.

"Attualmente abbiamo una linea distesa europea - ha spiegato il ministro - per distribuire le eccedenze. Noi la difendiamo perché è stata attaccata da alcuni Paesi, come la Germania, che ne vogliono la cessazione". Con questo Fondo europeo si distribuiscono più di 100 milioni di aiuti alimentari agli indigenti attraverso organizzazioni no profit, come il Banco alimentare e la Caritas. Quello che è certo è che questa 'disponibilità europea' sarà attiva fino al 2013. Ecco perché si è pensato di istituire a casa nostra, un fondo che avrà da un lato le risorse europee, se queste continueranno ad esserci, e dall'altro coinvolgerà anche le imprese alimentari e della distribuzione "per cercare di convogliare le eccedenze di cibo, che esistono, nel circuito no profit". Starà poi alle organizzazioni del no profit migliorare la distribuzione per usare al meglio queste eccedenze. Per tutte loro, per le imprese che partecipano attivamente, il ministro Catania assicura che ci saranno anche "ricadute mediatiche" si migliorerà dunque il loro bilancio sociale. E ci sarà un regime fiscale di favore per chi fa le donazioni al Fondo.



MEDIACenter

FOTO

VIDEO



Maya Nakanishi, nuda andare alle Paralimpiadi...



ULTIMISSIME PIÙ VOTATI PIÙ COMMENTATI

Brindisi/ Gip: vantaggiato ha ammesso di avere almeno un complice

India/ S&P avverte, potrebbe perdere investment grade

Pensioni/ Fornero, difficile che giovani capiscano riforma

Spagna/ Ue, aiuti porteranno benefici anche per l'Italia

Egitto/ Due interventi con defibrillatore su Mubarak

Lavoro/ Fornero, riforma potrà essere approvata prima dell'estate =

Tennis/ Roland Garros, Nadal batte Djokovic e fa /, e' record

Corruzione/ Cancellieri, fiduciosa sulla tenuta del Governo

[LEGGI TUTTE LE ULTIMISSIME](#)



0 mi piace, 0 non mi piace

Tags: [mario catania](#) [fondi](#) [indigenti](#)

ANSA IT

TORNA SU
ANSA.IT

Salute&Benessere

HOME

SPECIALI ED EVENTI

VIDEO

PROFESSIONAL

cerca

Primopiano | Sanità | Medicina | Associazioni | Alimentazione | Estetica | Stili di vita | Terme e Spa

ANSA > Salute e Benessere > Alimentazione > Alimentazione: Italia spreca 12,3 mld euro di cibo l'anno

Alimentazione: Italia spreca 12,3 mld euro di cibo l'anno

Piu' di meta' puo' essere recuperato e dato a

11 giugno, 11:26

Indietro | Stampa | Invia | Scrivi alla redazione | Suggestisci

(ANSA) - MILANO, 11 GIU - Ogni anno in Italia vengono buttati via 12,3 miliardi di euro di cibo, di cui la meta' direttamente dai consumatori (6,9 miliardi). Si tratta di 42 kg a persona di avanzi non riutilizzati e alimenti scaduti o andati male, per uno spreco procapite di 117 euro l'anno. Eppure, gia' oggi quasi 1 miliardo di euro di cibo viene recuperato; l'obiettivo e' ora recuperarne altri 6 miliardi, per portare questi alimenti sulla tavola di chi non ne ha a sufficienza. A dirlo e' l'indagine "Dar da mangiare agli affamati. Le eccedenze alimentari come opportunita'" realizzata da Fondazione per la Sussidiarieta' e Politecnico di Milano in collaborazione con Nielsen Italia.

Secondo gli esperti, la ragione principale di tutto questo spreco e' "il disallineamento tra domanda e offerta e la non conformita' del prodotto a standard di mercato". Questo e' vero soprattutto a livello domestico, anche se nell'insieme "le imprese della filiera generano piu' eccedenza delle famiglie".

Ad oggi, gran parte dell'eccedenza alimentare "non viene recuperata per il consumo umano. Solo una piccola parte, poco piu' del 6%, e' donata alle cosiddette 'banche del cibo' e ad enti caritativi". Lo spreco di cibo in Italia e' pari a 5,5 milioni di tonnellate/anno, ossia il 92,5% dell'eccedenza e il 16% dei consumi.

Eppure, spiega Alessandro Perego, docente di logistica al Politecnico di Milano e curatore della ricerca, "quasi il 50% delle eccedenze generate nella filiera agroalimentare e' recuperabile per l'alimentazione umana con relativa facilita', se lo si vuole realmente fare. Certo, occorre un gioco di squadra in cui tutte le aziende della filiera collaborano, in un contesto normativo che tenda a garantire la qualita' senza creare inutile burocrazia".

"L'indagine - sottolinea Giorgio Vittadini, presidente della Fondazione per la Sussidiarieta' - mostra che la collaborazione tra istituzioni, filiera agroalimentare e realta' non profit quale il **Banco Alimentare** e' fondamentale per rispondere al bisogno alimentare di tante persone indigenti. Nessuna crisi e nessuno spreco si vincono con la bacchetta magica o con proclami, ma con un lavoro che richiede collaborazione ed educazione".

Il recupero degli sprechi alimentari e la collaborazione con le 'banche del cibo' sono una questione rilevante per le imprese coinvolte: "Siamo molto sensibili al tema delle eccedenze - dice Manuela Kron, direttore corporate affairs Nestle' In Italia - che per un'azienda alimentare leader come la nostra rappresentano uno spreco per ben tre volte: costano quando vengono create, quando devono essere distrutte e perche' non possono piu' fare cio' per cui sono nate, ovvero nutrire le persone. Per questo, da anni in Italia collaboriamo strettamente con il **Banco Alimentare**, partner che ci permette di non sprecare e di far diventare una risorsa preziosa per gli altri le nostre eccedenze, mettendo a disposizione dell'Associazione alimenti di ottima qualita' ed edibili ma che per varie ragioni non possono piu' essere venduti. Auspichiamo che sempre piu' aziende alimentari scelgano di organizzarsi in questa direzione, partendo dalle linee guida ben disegnate da questa indagine".

"Se da un lato i risultati ci allarmano, per i volumi di spreco evidenziati - conclude Andrea Giussani, presidente di Fondazione **Banco Alimentare** Onlus - dall'altro ci rassicurano sulle scelte intraprese e ci stimolano a dare il massimo. Questa ricerca rappresenta anche una finestra sulla realta' per tutti gli attori della filiera agroalimentare, industrie e distributori in primis, e mi auguro li stimoli a considerare sempre piu' strategico il donare le proprie eccedenze a chi con costanza e continuita' quotidianamente combatte la poverta' e il disagio sociale attraverso il loro recupero e la redistribuzione".

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

Indietro | Home

condividi:



PUBBLICITÀ

ANSA SALUTE PROFESSIONAL

>ANSA-BOX/ SISMA: 'STRESS COME IN GUERRA,ANNUNCIO SEMINA PANICO'

SECONDO PSICHIATRA UNIV.CATTOLICA,INUTILI ALLARMI SU VASTA SCALA

Medicina: diabete, ok test uomo pancreas artificiale**Aborto: giurista, Corte europea lascia scelta a leggi Stato**

Santosuosso, in Italia no margini per prospettiva diversa da 194

VAI AL SITO PROFESSIONAL

SPECIALI ED EVENTI

Meeting rianimatori a Firenze, noi in gara contro il tempo

Esperti di terapia intensiva, non solo infarti ma salvarsi ora e' piu' facile

**Telemedicina, sempre piu' low cost e a portata smartphone**

Studi, possibili tagli spese assistenza fino a 70%

**Cosmetici italiani 'bene rifugio',+11% export, +1,8% consumi**

Terzo Beauty Report di Unipro su valore dell'industria cosmetica

**Olimpiadi famiglia, imparare alimentazione giocando**

Sport, informazione e divertimento per allenarsi a star bene

**Al via settimana sclerosi multipla fino al 3 giugno**

Informare e sostenere ricerca



VAI ALLA RUBRICA



11 giugno 2012 San Barnaba

"Ma come tu resisti, o Dita?"
di Mariapia Deladiano



Commenti | Lettere al direttore | Chiesa | Vita | Rubriche | Dossier | Inserti
Cronaca | Politica | Cultura | Mondo | Economia | Spettacoli | Sport

Versione Mobile | Accessibilità
Chi Siamo | Abbonamenti | Contatti

Avvenire Home Page > Economia > L'Italia spreca 12 miliardi di cibo all'anno, 42 kg a testa

Economia

11 giugno 2012

RISORSE



L'edizione del giorno
 L'archivio storico
 Il giornale on-line PDF da scaricare
DALLE 6 DEL MATTINO

L'Italia spreca 12 miliardi di cibo all'anno, 42 kg a testa

Ogni anno in Italia vengono buttati via 12,3 miliardi di euro di cibo, di cui la metà direttamente dai consumatori (6,9 miliardi). Si tratta di 42 kg a persona di avanzi non riutilizzati e alimenti scaduti o andati male, per uno spreco procapite di 117 euro l'anno. Eppure, già oggi quasi 1 miliardo di euro di cibo viene recuperato; l'obiettivo è ora recuperarne altri 6 miliardi, per portare questi alimenti sulla tavola di chi non ne ha a sufficienza. A dirlo è l'indagine "Dar da mangiare agli affamati. Le eccedenze alimentari come opportunità" realizzata da Fondazione per la Sussidiarietà e Politecnico di Milano in collaborazione con Nielsen Italia.

Secondo gli esperti, la ragione principale di tutto questo spreco è "il disallineamento tra domanda e offerta e la non conformità del prodotto a standard di mercato". Questo è vero soprattutto a livello domestico, anche se nell'insieme "le imprese della filiera generano più eccedenza delle famiglie". A oggi, gran parte dell'eccedenza alimentare "non viene recuperata per il consumo umano. Solo una piccola parte, poco più del 6%, è donata alle cosiddette 'banche del cibo' e ad enti caritativi". Lo spreco di cibo in Italia è pari a 5,5 milioni di tonnellate/anno, ossia il 92,5% dell'eccedenza e il 16% dei consumi.

Eppure, spiega Alessandro Perego, docente di logistica al Politecnico di Milano e curatore della ricerca, "quasi il 50% delle eccedenze generate nella filiera agroalimentare è recuperabile per l'alimentazione umana con relativa facilità, se lo si vuole realmente fare. Certo, occorre un gioco di squadra in cui tutte le aziende della filiera collaborano, in un contesto normativo che tenda a garantire la qualità senza creare inutile burocrazia".

"L'indagine - sottolinea Giorgio Vittadini, presidente della Fondazione per la Sussidiarietà - mostra che la collaborazione tra istituzioni, filiera agroalimentare e realtà non profit quale il **Banco Alimentare** è fondamentale per rispondere al bisogno alimentare di tante persone indigenti. Nessuna crisi e nessuno spreco si vincono con la bacchetta magica o con proclami, ma con un lavoro che richiede collaborazione ed educazione".

Il recupero degli sprechi alimentari e la collaborazione con le 'banche del cibo' sono una questione rilevante per le imprese coinvolte: "Siamo molto sensibili al tema delle eccedenze - dice Manuela Kron, direttore corporate affairs Nestlé In Italia - che per un'azienda alimentare leader come la nostra rappresentano uno spreco per ben tre volte: costano quando vengono create, quando devono essere distrutte e perchè non possono più fare ciò per cui sono nate, ovvero nutrire le persone. Per questo, da anni in Italia collaboriamo strettamente con il **Banco Alimentare**, partner che ci permette di non sprecare e di far diventare una risorsa preziosa per gli altri le nostre eccedenze, mettendo a disposizione dell'Associazione alimenti di ottima qualità ed edibili ma che per varie ragioni non possono più essere venduti. Auspichiamo che sempre più aziende alimentari scelgano di organizzarsi in questa direzione, partendo dalle linee guida ben disegnate da questa indagine".

"Se da un lato i risultati ci allarmano, per i volumi di spreco evidenziati - conclude Andrea Giussani, presidente di Fondazione **Banco Alimentare** Onlus - dall'altro ci rassicurano sulle scelte intraprese e ci stimolano a dare il massimo. Questa ricerca rappresenta anche una finestra sulla realtà per tutti gli attori della filiera agroalimentare, industrie e distributori in primis, e mi auguro li stimoli a considerare sempre più strategico il donare le proprie eccedenze a chi con costanza e continuità quotidianamente combatte la povertà e il disagio sociale attraverso il loro recupero e la redistribuzione".

© riproduzione riservata

Copyright 2012 © Avvenire | P.Iva 00743840159 | Credits | Per la pubblicità

SPENDING REVIEW ALIMENTARE: SECONDO UNA RICERCA NIELSEN, PRESENTATA OGGI A MILANO, IN ITALIA FINISCO

Eppure, già oggi quasi 1 miliardo di euro di cibo viene recuperato; l'obiettivo è ora recuperarne altri 6 miliardi, per portare questi alimenti sulla tavola di chi non ne ha a sufficienza. A dirlo è l'indagine Dar da mangiare agli affamati. Le eccedenze alimentari come opportunità realizzata da Fondazione per la Sussidiarietà e Politecnico di Milano in collaborazione con Nielsen Italia. Secondo gli esperti, la ragione principale di tutto questo spreco è il disallineamento tra domanda e offerta e la non conformità del prodotto a standard di mercato. Questo è vero soprattutto a livello domestico, anche se nell'insieme le imprese della filiera generano più eccedenza delle famiglie. Ad oggi, gran parte dell'eccedenza alimentare non viene recuperata per il consumo umano. Solo una piccola parte, poco più del 6%, è donata alle cosiddette banche del cibo e ad enti caritativi. Lo spreco di cibo in Italia è pari a 5,5 milioni di tonnellate/anno, ossia il 92,5% dell'eccedenza e il 16% dei consumi. Eppure, spiega Alessandro Perego, docente di logistica al Politecnico di Milano e curatore della ricerca, quasi il 50% delle eccedenze generate nella filiera agroalimentare è recuperabile per l'alimentazione umana con relativa facilità, se lo si vuole realmente fare. Certo, occorre un gioco di squadra in cui tutte le aziende della filiera collaborano, in un contesto normativo che tenda a garantire la qualità senza creare inutile burocrazia.

L'indagine - sottolinea Giorgio Vittadini, presidente della Fondazione per la Sussidiarietà - mostra che la collaborazione tra istituzioni, filiera agroalimentare e realtà non profit quale il **Banco Alimentare** è fondamentale per rispondere al bisogno alimentare di tante persone indigenti. Nessuna crisi e nessuno spreco si vincono con la bacchetta magica o con proclami, ma con un lavoro che richiede collaborazione ed educazione. Il recupero degli sprechi alimentari e la collaborazione con le banche del cibo sono una questione rilevante per le imprese coinvolte: Siamo molto sensibili al tema delle eccedenze - dice Manuela Kron, direttore corporate affairs Nestlé In Italia - che per un'azienda alimentare leader come la nostra rappresentano uno spreco per ben tre volte: costano quando vengono create, quando devono essere distrutte e perché non possono più fare ciò per cui sono nate, ovvero nutrire le persone. Per questo, da anni in Italia collaboriamo strettamente con il **Banco Alimentare**, partner che ci permette di non sprecare e di far diventare una risorsa preziosa per gli altri le nostre eccedenze, mettendo a disposizione dell'Associazione alimenti di ottima qualità ed edibili ma che per varie ragioni non possono più essere venduti. Auspichiamo che sempre più aziende alimentari scelgano di organizzarsi in questa direzione, partendo dalle linee guida ben disegnate da questa indagine. Se da un lato i risultati ci allarmano, per i volumi di spreco evidenziati - conclude Andrea Giussani, presidente di Fondazione **Banco Alimentare** Onlus - dall'altro ci rassicurano sulle scelte intraprese e ci stimolano a dare il massimo. Questa ricerca rappresenta anche una finestra sulla realtà per tutti gli attori della filiera agroalimentare, industrie e distributori in primis, e mi auguro li stimoli a considerare sempre più strategico il donare le proprie eccedenze a chi con costanza e continuità quotidianamente combatte la povertà e il disagio sociale attraverso il loro recupero e la redistribuzione.

Il tema dell'aiuto ai poveri, anche attraverso le eccedenze alimentari, è per questo Governo particolarmente importante, considerando che il tema dell'etica, declinata in legalità e solidarietà, è per noi caratterizzante. Così il Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Mario Catania, anche lui alla presentazione della ricerca. Per quanto riguarda il sostegno alle fasce più povere della popolazione, fortunatamente, l'Italia non è all'anno zero - ha proseguito il Ministro -. Molto è stato fatto, anche grazie alle food bank e agli enti caritativi che si sono impegnati su questo fronte, e ad alcune misure

comunitarie che l'Italia ha saputo sfruttare al meglio in questi anni. Mi riferisco alla misura per gli aiuti agli indigenti, per il cui mantenimento mi sono fortemente battuto sia a Roma che a Bruxelles. Esiste, infatti, un fronte di Paesi che credeva fosse opportuno eliminare questo intervento, che solo all'Italia dava aiuti per circa 100 milioni di euro. Per il 2011-2012 siamo riusciti a confermarlo, ma per il 2013 la partita è ancora aperta. Il Ministro Catania ha poi sottolineato: Ho inserito nel decreto sviluppo, che spero sarà presto approvato, un provvedimento che istituirà un fondo nazionale al quale potranno contribuire tutte le imprese della filiera agroalimentare e la società civile. L'idea è che questo fondo possa integrare e supportare le misure europee già previste, considerando il contesto sempre più difficile nel quale si trovano i meno abbienti.

Focus - Federalimentare: pienamente consapevoli di quanto sia necessario recuperare le eccedenze

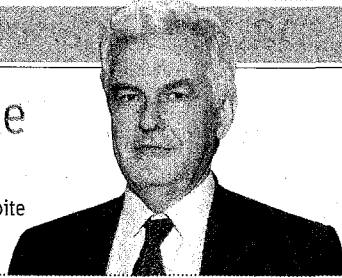
Federalimentare è pienamente consapevole di quanto sia sempre più necessario trasformare le eccedenze della filiera alimentare in un'opportunità di recupero e redistribuzione dei prodotti. Siamo favorevoli a misure di incentivo per valorizzare le eccedenze - afferma il presidente Filippo Ferrua - che per altro nella fase della produzione industriale secondo lo studio del Politecnico di Milano, incidono solo per lo 0,4%, e vengono recuperate per il 55,3%. Ben venga in tal senso l'istituzione di un fondo nazionale per gli indigenti, annunciata stamane dal Ministro delle politiche agricole Mario Catania. Già oggi - sottolinea il presidente dell'associazione delle imprese industriali dell'alimentazione - il 35,3% dell'eccedenza dell'industria è donato a enti caritativi e sono circa 700 le aziende alimentari che forniscono una realtà importante del terzo settore come il **Banco Alimentare**, ma siamo pronti a fare di più. Siamo inoltre impegnati a rafforzare la lotta allo spreco lungo le altre fasi della filiera. Ad esempio, solo da imballaggi più efficaci - ricorda Ferrua - lo spreco può essere ridotto tra il 3 e il 10%, mentre dagli anni Novanta a oggi i consumi di acqua si sono ridotti, in media, di circa il 30-40% e l'efficienza energetica è cresciuta del +7,8%. La sostenibilità e il contrasto allo spreco - conclude - sono sempre stati due obiettivi di Federalimentare, che non a caso ha partecipato sin dalle origini alle attività del **Banco Alimentare**.

RADIO 24

Facciamo l'Italia digitale

15.30 | **2024**

Il ministro dell'Istruzione, Francesco Profumo (*foto*) è ospite di Enrico Pagliarini per presentare il decreto DigItalia



Frequenze: **800-080408**

Per intervenire alle trasmissioni:

800-240024 SMS 349-2386666

I Gr possono essere ascoltati anche su:

www.radio24.it

www.ilsole24ore.com

6.15 | Letture di Radio 24

6.30 | A bordo campo

6.45 | Il cacciatore di libri R

6.55 | Ferry Boat

7.00 | Gr 24

7.20 | In primo piano

La rassegna stampa di Radio 24

8.00 | Gr 24

8.15 | Reportage

Grecia, la grande crisi della classe media

8.30 | A ciascuno il suo

Il caso Orlandi

9.05 | Punto a capo

Una settimana di news

10.05 | L'altra Europa

Eurozona ed elezioni in Grecia

11.05 | Il Gastronomo

Lo spreco alimentare

12.05 | Compagni di viaggio

In Dalmazia con Fulvio Ervas

13.00 | Gr 24

13.15 | Reportage

13.30 | Giovani talenti

Un manager nella Cina del futuro

14.00 | Non ci sono più le mezze stagioni

Ospite Giorgio Mulè

11.05

Il Gastronomo



IL CIBO SPRECATO

Ogni famiglia italiana butta 42 kg di cibo nella pattumiera.

Tra gli ospiti di Davide Paolini il presidente della Fondazione per la Sussidiarietà, Giorgio Vittadini (*foto*)

12.05

Compagni di viaggio



IN DALMAZIA

CON FULVIO ERVAS

Con otto romanzi pubblicati, finisce che ti chiamano scrittore e può capitare che un bel giorno sia una storia a cercare te.

Fulvio Ervas (*foto*) ci racconta la sua Dalmazia

15.00 | L'altro pianeta

La parola data

15.30 | 2024

Il ministro Profumo sull'agenda digitale

17.05 | A tempo di sport

Euro2012: i primi verdetti

18.05 | La rosa purpurea

Il dittatore di Baron Cohen

19.00 | Gr 24

19.15 | English 24

19.30 | 30 minuti in cronaca

Turchia, la tigre del Mediterraneo guarda all'Europa

20.05 | Moebius

Neutrini mutanti - Pantelleria energetica

21.05 | Il cacciatore di libri

di Alessandra Tedesco

21.15 | Economia in pagine

di Gianfranco Fabi

21.30 | La storia e la memoria

Piazza Tienanmen

22.05 | Destini incrociati R

23.05 | La guardiana del faro R

23.55 | Letture di Radio 24 R

GR 24: all'ora

STRADE IN DIRETTA: ai 15' e ai 45'

19.35

30 minuti in cronaca



LA TURCHIA

GUARDA ALL'EUROPA

Scatta la prima presidenza cipriota dell'UE e la Turchia, che vanta rivendicazioni sull'isola, congela per il semestre le relazioni con Bruxelles. Di Gigi Donelli (*foto*)

21.30

La storia e la memoria



PIAZZA TIENANMEN

Pechino, 4 giugno 1989: l'approfondimento di Dino Pesole (*foto*) è dedicato all'anniversario della repressione messa in atto 23 anni delle manifestazioni in piazza Tienanmen



LA RICERCA

Con la crisi gli italiani risparmiano a tavola E sprecano di meno

La crisi taglia gli sprechi in cucina. In cinque anni, secondo la Cia (Confederazione italiana agricoltori), la quantità di cibo gettato nella spazzatura è diminuita del 66 per cento. Ma, dice l'indagine realizzata dalla Fondazione per la sussidiarietà e dal Politecnico di Milano, ogni anno in Italia finiscono nel bidone alimenti per 12,3 miliardi di euro, metà a causa della filiera della distribuzione e metà a causa dei consumatori finali, in media 42 kg a persona. Una diminuzione conseguenza della crisi economica che ha portato gli italiani a restringere la loro capacità di spesa. Secondo uno studio di Intesa SanPaolo nel 2011 il livello di spesa pro capite è tornato quasi ai livelli di trent'anni fa. In Italia, oggi, si tira la cinghia anche a tavola.

