

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Contro lo spreco alimentare

Cos'è un'Unità di Apprendimento? È un percorso didattico innovativo in cui un argomento viene 'osservato' in prospettiva da più materie; solitamente prevede un compito di realtà finale.



Che sarebbe 'un compito di realtà'? Una richiesta diretta agli studenti per cui risulta necessario utilizzare conoscenze e abilità apprese a scuola al fine di produrre qualcosa di concreto, e di solito condivisibile, come si trattasse di un'attività reale, da adulti; nel nostro caso caviardage a fini informativi.

Cos'è un caviardage? «È un metodo di scrittura poetica ideato da Tina Festa, che aiuta a tirar fuori la poesia nascosta dentro di te attraverso un processo creativo che parte da una pagina già scritta» (dal sito ufficiale).

Perché in questi caviardage compare sempre una ciotola? In quanto è il simbolo del secondo obiettivo, di 17, dell'Agenda 2030.



Cos'è, a questo punto, l'Agenda 2030? «è una specie di piano di salvataggio del pianeta e dei suoi abitanti» (dal libro di testo) approvato dalle Nazioni Unite, che sperano di realizzare vari obiettivi di sviluppo sostenibile entro il 2030.

I nostri cari alunni, con la curiosità e l'entusiasmo che li contraddistinguono, hanno partecipato attivamente alle lezioni e si sono impegnati nella realizzazione di questi caviardage, che speriamo possano trasmettere quanto appreso a coloro che li guarderanno/leggeranno.

I problemi che affliggono il nostro pianeta non possono essere risolti magicamente né tantomeno attraverso proposte internazionali o leggi statali, ma solo attraverso la consapevolezza e l'impegno di tutti, dei singoli, a partire dalle piccole azioni quotidiane.

Prima dei caviardage...

suspense...

vi riportiamo, nella sua interezza, il testo da cui è iniziata la trattazione e a partire dal quale sono stati realizzati i caviardage stessi.

Buona lettura!

Spreco alimentare, nel mondo 1,3 miliardi di tonnellate di cibo finiscono nella pattumiera ogni anno

di Flavia Carlorecchio

La Giornata dedicata. In Italia cresce lo sperpero del 15% rispetto allo scorso biennio. Viaggio nelle case degli italiani per capire come, quanto e perché il cibo si butta. Gli standard estetici di frutta e verdura

05 FEBBRAIO 2022 ALLE 14:24

ROMA - Oggi, 5 febbraio, ricorre la *Giornata per la Prevenzione dello spreco alimentare*, arrivata alla sua nona edizione e promossa dalla [Campagna Spreco Zero](#) di *Last Minute Market*, in collaborazione con l'*Università di Bologna*. L'occasione rappresenta un momento per riflettere sul valore del cibo e analizzare tendenze relative agli sprechi. La riduzione dello spreco alimentare contribuisce alla realizzazione di diversi [Obiettivi di Sviluppo Sostenibile presenti nell'agenda ONU 2030](#), come l'eradicazione della povertà e della fame, ma anche garantire modelli sostenibili di consumo e produzione.

Gli squilibri legati al cibo. I nuovi dati diffusi dall'[Osservatorio Waste Watcher International](#), fondato da *Last Minute Market*, e raccolti dall'[IPSOS](#), mostrano un'inversione di tendenza rispetto agli ultimi due anni. Lo spreco, infatti, torna a crescere del 15% in Italia. “Questa è una analisi importante alla luce di due anni di pandemia-commenta Maurizio Martina, vicedirettore *FAO* - che ha cambiato il terreno sotto i nostri piedi, anche nel nostro rapporto con il cibo e con la sicurezza alimentare. Lo spreco alimentare è il fronte più evidente di uno squilibrio che dobbiamo saper ascoltare”,

Quasi 2 milioni di tonnellate. Osservando i dati del nuovo *report*, emerge come nel 2021 lo spreco sia salito a 595 grammi pro capite a settimana, contro i 528 grammi del 2020. Come mai? Luca Falasconi, coordinatore [WWF Italia](#), osserva che “abbiamo forse perso qualche buona abitudine, il ritorno alla vita sociale ci ha resi un po' meno attenti alla fruizione del cibo”. Insomma, in un anno il nostro paese spreca circa un milione e 900mila tonnellate, 7,5 miliardi di euro. In pattumiera finiscono soprattutto frutta e verdura, pane, tuberi.

I single sprecano di più. Dal *report* emerge che famiglie senza figli e i single tendono a sprecare circa il 12% in più. E si spreca di più anche nei nuclei familiari a reddito più basso. “Secondo i dati disponibili emerge una minore qualità del cibo acquistato, e questo può far

lievitare lo spreco domestico”, afferma Falasconi. I comuni di medie dimensioni hanno uno spreco leggermente maggiore rispetto ai grandi centri.

Strategie anti-spreco. L'italiano ha una strategia anti-spreco? Solo in fase di consumo, quando si sceglie di mangiare prima il cibo deperibile e cucinare in piccole quantità (86%), conservare e consumare gli avanzi (85). Con la pianificazione è diverso: solo il 41% del campione analizzato, infatti, affronta il problema dello spreco alla radice con l'acquisto periodico di prodotti a lunga scadenza e più frequente di prodotti freschi, mentre il 36% organizza il frigo e la dispensa in base alle date di scadenza. In minoranza chi prepara un menù settimanale (34%). “C'è un problema nel momento della strategia di acquisto, non adeguata a ciò che le famiglie sono in grado di consumare” afferma Enzo Riso, direttore scientifico dell'IPSOS.

Buone pratiche: NO.W! e Natura Nuova. La tavola rotonda presenta alcune buone pratiche, come quella dell'azienda profit Thinkabout e del suo progetto NO.W! (*No Waste*). Spiega il fondatore Andrea Briganti che si tratta di “una piattaforma e-commerce che offre eccedenze alimentari industriali con difetti estetici o a scadenza ravvicinata a consumatori privati e aziende che desiderano acquistarle.” Gabriele Longanesi parla invece di Natura Nuova, una filiera produttiva che contribuisce all'“agricoltura di precisione”, valorizza sia il prodotto che il lavoro, riducendo a zero gli sprechi.

Mele, pere, kiwi: selezione all'ingresso. Quando si parla di sprechi, non si può ignorare il peso della *Grande Distribuzione Organizzata* (GDO). L'associazione ambientalista *Terra!* approfondisce il tema dello spreco di ortaggi e frutta alla base della filiera alimentare nel rapporto “siamo alla frutta”. Gli standard estetici (peso, aspetto) imposti dalla GDO indirizzano molti prodotti al macero ben prima di finire sugli scaffali. Per esempio, una mela rossa deve avere una colorazione uniforme su tre quarti della buccia, e un kiwi non deve pesare meno di 70 grammi. Sabato 5 febbraio, in occasione della Giornata per la prevenzione dello spreco alimentare, attiviste ed attivisti hanno manifestato davanti ai supermercati per sensibilizzare il pubblico al tema.

https://www.repubblica.it/solidarieta/cibo-e-ambiente/2022/02/05/news/spreco_alimentare-336568774/

Spreco alimentare, nel mondo 1,3 miliardi di tonnellate di cibo finiscono nella pattumiera ogni anno

di Flavia Carlorecchio

La Giornata dedicata. In Italia cresce lo sperpero del 15% rispetto allo scorso biennio. Viaggio nelle case degli italiani per capire come, quanto e perché il cibo si butta. Gli standard estetici di frutta e verdura

05 FEBBRAIO 2022 ALLE 14:24



ROMA - Oggi, 5 febbraio, ricorre la *Giornata per la Prevenzione dello spreco alimentare*, arrivata alla sua nona edizione e promossa dalla *Campagna Spreco Zero* di *Last Minute Market*, in collaborazione con l'*Università di Bologna*. L'occasione rappresenta un momento per riflettere sul valore del cibo e analizzare tendenze relative agli sprechi. La riduzione dello spreco alimentare contribuisce alla realizzazione di diversi *Obiettivi di Sviluppo Sostenibile* presenti nell'*agenda ONU 2030*, come l'eradicazione della povertà e della fame, ma anche garantire modelli sostenibili di consumo e produzione.

Gli squilibri legati al cibo. I nuovi dati diffusi dall'*Osservatorio Waste Watcher International*, fondato da *Last Minute Market*, e raccolti dall'*IPSOS*, mostrano un'inversione di tendenza rispetto agli ultimi due anni. Lo spreco, infatti, torna a crescere del 15% in Italia. "Questa è una analisi importante alla luce di due anni di pandemia - commenta Maurizio Martina, vicedirettore *FAO* - che ha cambiato il terreno sotto i nostri piedi, anche nel nostro rapporto con il cibo e con la sicurezza alimentare. Lo spreco alimentare è il fronte più evidente di uno squilibrio che dobbiamo saper ascoltare",

Quasi 2 milioni di tonnellate. Osservando i dati del nuovo *report*, emerge come nel 2021 lo spreco sia salito a 595 grammi pro capite a settimana, contro i 528 grammi del 2020. Come mai? Luca Falasconi, coordinatore *WWF Italia*, osserva che "abbiamo forse perso qualche buona abitudine, il ritorno alla vita sociale ci ha resi un po' meno attenti alla fruizione del cibo". Insomma, in un anno il nostro paese spreca circa un milione e 900mila tonnellate, 7,5 miliardi di euro. In pattumiera finiscono soprattutto frutta e verdura, pane, tuberi.

I single sprecano di più. Dal *report* emerge che famiglie senza figli e i single tendono a sprecare circa il 12% in più. E si spreca di più anche nei nuclei familiari a reddito più basso. "Secondo i dati disponibili emerge una minore qualità del cibo acquistato, e questo può far

lievitare lo spreco domestico", afferma Falasconi. I comuni di medie dimensioni hanno uno spreco leggermente maggiore rispetto ai grandi centri.

Strategie anti-spreco. L'italiano ha una strategia anti-spreco? Solo in fase di consumo, quando si sceglie di mangiare prima il cibo deperibile e cucinare in piccole quantità (86%), conservare e consumare gli avanzi (85). Con la pianificazione è diverso: solo il 41% del campione analizzato, infatti, affronta il problema dello spreco alla radice con l'acquisto periodico di prodotti a lunga scadenza e più frequente di prodotti freschi, mentre il 36% organizza il frigo e la dispensa in base alle date di scadenza. In minoranza chi prepara un menù settimanale (34%). "C'è un problema nel momento della strategia di acquisto, non adeguata a ciò che le famiglie sono in grado di consumare" afferma Enzo Rizzo, direttore scientifico dell'IPSOS.

Buone pratiche: NO.W! e Natura Nuova. La tavola rotonda presenta alcune buone pratiche, come quella dell'azienda profit Thinkabout e del suo progetto NO.W! (*No Waste*). Spiega il fondatore Andrea Briganti che si tratta di "una piattaforma e-commerce che offre eccedenze alimentari industriali con difetti estetici o a scadenza ravvicinata a consumatori privati e aziende che desiderano acquistarle." Gabriele Longanesi parla invece di Natura Nuova, una filiera produttiva che contribuisce all'"agricoltura di precisione", valorizza sia il prodotto che il lavoro, riducendo a zero gli sprechi.

Mele, pere, kiwi: selezione all'ingresso. Quando si parla di sprechi, non si può ignorare il peso della *Grande Distribuzione Organizzata* (GDO). L'associazione ambientalista Terra! approfondisce il tema dello spreco di ortaggi e frutta alla base della filiera alimentare nel rapporto "siamo alla frutta". Gli standard estetici (peso, aspetto) imposti dalla GDO indirizzano molti prodotti al macero ben prima di finire sugli scaffali. Per esempio, una mela rossa deve avere una colorazione uniforme su tre quarti della buccia, e un kiwi non deve pesare meno di 70 grammi. Sabato 5 febbraio, in occasione della Giornata per la prevenzione dello spreco alimentare, attiviste ed attivisti hanno manifestato davanti ai supermercati per sensibilizzare il pubblico al tema.

Spreco alimentare, nel mondo 1,3 miliardi di tonnellate di cibo finiscono nella pattumiera ogni anno

di Silvia Carlovecchio

La Giornata dedicata. In Italia cresce lo spreco del 15% rispetto allo scorso biennio. Viaggio nelle case degli italiani per capire come, quanto e perché il cibo si butta. Gli standard estetici di frutta e verdura

03 FEBBRAIO 2022 ALLE 14:24

ROMA - Oggi, 5 febbraio, ricorre la Giornata per la Prevenzione dello spreco alimentare, arrivata alla sua nona edizione e promossa dalla Campagna Spreco Zero di Last Minute Market, in collaborazione con l'Università di Bologna. L'occasione rappresenta un momento per riflettere sul valore del cibo e analizzare tendenze relative agli sprechi. La riduzione dello spreco alimentare contribuisce alla realizzazione di diversi Obiettivi di Sviluppo Sostenibile presenti nell'agenda ONU 2030, come l'eradicazione della povertà e della fame, ma anche garantire modelli sostenibili di consumo e produzione.

Gli squilibri legati al cibo. I nuovi dati diffusi dall'Osservatorio Waste Watcher International, fondato da Last Minute Market, e raccolti dall'IPSOS, mostrano un'inversione di tendenza rispetto agli ultimi due anni. Lo spreco, infatti, torna a crescere del 15% in Italia. "Questa è una analisi importante alla luce di due anni di pandemia", commenta Maurizio Martina, vicedirettore FAO - che ha cambiato il terreno sotto i nostri piedi, anche nel nostro rapporto con il cibo e con la sicurezza alimentare. Lo spreco alimentare è il fronte più evidente di uno squilibrio che dobbiamo saper ascoltare".

Quasi 2 milioni di tonnellate. Osservando i dati del nuovo report, emerge come nel 2021 lo spreco sia salito a 595 grammi pro capite a settimana, contro i 528 grammi del 2020. Come mai? Luca Falasconi, coordinatore WWF Italia, osserva che "abbiamo forse perso qualche buona abitudine, il ritorno alla vita sociale ci ha reso un po' meno attenti alla fruizione del cibo". Insomma, in un anno il nostro paese spreca un milione e 900mila tonnellate, 7,5 miliardi di euro. In pattumiera finiscono soprattutto frutta e verdura, pane, tuberi.

I single sprecano di più. Dal report emerge che famiglie senza figli e i single tendono a sprecare circa il 12% in più. Spreca di più anche nei nuclei familiari a reddito più basso. Secondo i dati disponibili, emerge che aumenta la qualità del cibo acquistato, e questo per

evitare lo spreco domestico", afferma Falasconi. I comuni di medie dimensioni hanno lo spreco leggermente maggiore rispetto ai grandi centri.

Strategie anti-spreco. L'italiano ha una strategia anti-spreco? Solo in fase di consumo, quando si sceglie di mangiare prima il cibo deperibile e cucinare in piccole quantità (86%), conservare e consumare gli avanzi (85). Con la pianificazione è diverso: solo il 41% del campione analizzato, infatti, affronta il problema dello spreco alla radice con l'acquisto periodico di prodotti a lunga scadenza e più frequente di prodotti freschi, mentre il 36% organizza il frigo e la dispensa in base alle date di scadenza. La minoranza chi prepara il menù settimanale (24%). "C'è un problema nel momento della strategia di acquisto, non adeguata a ciò che le famiglie sono in grado di consumare" afferma Enzo Rizzo, direttore scientifico dell'IPSOS.

Buoni esempi che si vede a Natura Nuova. La tavola rotonda presenta alcune buone pratiche, con quella dell'azienda profit The Fababout e del suo progetto NO.W! (No Waste). Spiega il fondatore Andrea Briganti che si tratta di "una piattaforma e-commerce che offre eccedenze alimentari industriali con difetti estetici o a scadenza ravvicinata a consumatori privati e aziende che desiderano acquistarle." Gaele Holmes, invece di Natura Nuova, una "azienda produttiva che contribuisce all'agricoltura di precisione", valorizza il prodotto che fa il lavoro, riducendo a zero gli sprechi.

Male, però, kiwi: selezione all'ingresso. Quando si parla di sprechi, non si può ignorare il peso della Grande Distribuzione Organizzata (GDO). L'associazione ambientalista Terra! approfondisce il tema dello spreco di ortaggi e frutta alla base della filiera alimentare in rapporto "siamo alla frutta". Gli standard estetici (perlopiù) imposti dalla GDO indirizzano molti prodotti al macero ben prima di finire sugli scaffali. Per esempio, una mela rossa deve avere una colorazione rossa di 80 per cento, e un kiwi non deve pesare meno di 100 grammi. Sabato 5 febbraio, in occasione della Giornata per la prevenzione dello spreco alimentare, attiviste ed attivisti hanno manifestato davanti ai supermercati per sensibilizzare il pubblico al tema.

NO.W! (No Waste).



Terra!



IPSOS

sceglie di mangiare prima il cibo deperibile



Buone pratiche: NO.W!





41% del

pratiche: NO.W!

non deve

sprechi

la dispensa in base alle date di scadenza

cucinare in piccole quantità (86%)

il 36%

alimentari industriali con difetti estetici o a scadenza ravvicinata

dalla GDO

Giornata per la

selezione all'ingresso

Distribuzione Organizzata (GDO)

campione analizzato:

menù settimanale (34%)

pesare meno di 70 grammi

standard estetici (peso, aspetto)

affronta il problema dello spreco

una piattaforma e-commerce che offre eccedenze

progetto NO.W

Strategie anti-spreco.

supermercati per sensibilizzare il pubblico al tema.

conservare e consumare gli avanzi (85)

Spreco alimentare, nel mondo 1,3 miliardi di tonnellate di cibo finiscono nella pattumiera ogni anno

di Flavia Carlorecchio

La Giornata dedicata. In Italia cresce lo sperpero del 15% rispetto allo scorso biennio. Viaggio nelle case degli italiani per capire come, quanto e perché il cibo si butta. Gli standard estetici di frutta e verdura

05 FEBBRAIO 2022 ALLE 14:24

ROMA - Oggi, 5 febbraio, ricorre la *Giornata per la Prevenzione dello spreco alimentare*, arrivata alla sua nona edizione e promossa dalla **CAMPAGNA SPRECO ZERO** di Last Minute Market, in collaborazione con l'Università di Bologna. L'occasione presenta un momento per riflettere sul valore del cibo e analizzare tendenze relative agli sprechi. La riduzione dello spreco alimentare contribuisce alla realizzazione degli *Obiettivi di Sviluppo Sostenibile* dell'**ONU 2030**, come l'eradicazione della povertà e della fame, ma anche garantire modelli sostenibili di consumo e produzione.

Gli squilibri legati al cibo. I nuovi dati diffusi dall'**OSSERVATORIO WASTE WATCHER INTERNATIONAL**, fondato da Last Minute Market e raccolti dall'**IPSOS**, mostrano un'inversione di tendenza rispetto agli ultimi due anni. Lo spreco in Italia torna a crescere del 15% in Italia. "Questa è una analisi importante alla luce di due anni di pandemia - commenta Maurizio Martina, **vice direttore FAO** - che ha cambiato il terreno sotto i nostri piedi, anche nel nostro rapporto con il cibo e con la sicurezza alimentare. Lo spreco alimentare è il fronte più evidente di uno squilibrio che dobbiamo saper ascoltare",

Quasi 2 milioni di tonnellate. Osservando i dati del nuovo *report*, emerge come nel 2021 lo spreco sia salito a 595 grammi pro capite a settimana, contro i **528 grammi del 2020**. Come mai? Luca Falasconi, coordinatore **WWF ITALIA**, osserva che "abbiamo forse perso qualche buona abitudine, il ritorno alla vita sociale ci ha resi un po' meno attenti alla fruizione del cibo". Insomma, in un anno il nostro paese spreca circa un milione e 900mila tonnellate, 7,5 miliardi di euro. In pattumiera finiscono soprattutto frutta e verdura, pane, tuberi.

I single sprecano di più. Dal *report* emerge che famiglie senza figli e i single tendono a sprecare circa il 12% in più. E si spreca di più anche nei nuclei familiari a reddito più basso. "Secondo i dati disponibili emerge una minore qualità del cibo acquistato, e questo può far



lievitare lo spreco domestico”, afferma Falasconi. I comuni di medie dimensioni hanno uno spreco leggermente maggiore rispetto ai grandi centri.

Strategie anti-spreco. L'italiano ha una strategia anti-spreco? Solo in fase di consumo, quando si sceglie di mangiare prima il cibo deperibile e cucinare in piccole quantità (86%), conservare e consumare gli avanzi (85). Con la pianificazione è diverso: solo il 41% del campione analizzato, infatti, affronta il problema dello spreco alla radice con l'acquisto periodico di prodotti a lunga scadenza e più frequente di prodotti freschi, mentre il 36% organizza il frigo e la dispensa in base alle date di scadenza. In minoranza chi prepara un menù settimanale (34%). “C'è un problema nel momento della strategia di acquisto, non adeguata a ciò che le famiglie sono in grado di consumare” afferma Enzo Risso, direttore scientifico dell'IPSOS.

Buone pratiche: NO.W! e Natura Nuova. La tavola rotonda presenta alcune buone pratiche, come quella dell'azienda profit Thinkabout e del suo progetto NO.W! (No Waste). Spiega il fondatore Andrea Briganti che si tratta di “una piattaforma e-commerce che offre eccedenze alimentari industriali con difetti estetici o a scadenza ravvicinata a consumatori privati e aziende che desiderano acquistarle.” Gabriele Longanesi parla invece di Natura Nuova, una filiera produttiva che contribuisce all'“agricoltura di precisione”, valorizza sia il prodotto che il lavoro, riducendo a zero gli sprechi.

Mele, pere, kiwi: selezione all'ingresso. Quando si parla di sprechi, non si può ignorare il peso della Grande Distribuzione Organizzata (GDO). L'associazione ambientalista Terra! approfondisce il tema dello spreco di ortaggi e frutta alla base della filiera alimentare nel rapporto “siamo alla frutta”. Gli standard estetici (peso, aspetto) imposti dalla GDO indirizzano molti prodotti al macero ben prima di finire sugli scaffali. Per esempio, una mela rossa deve avere una colorazione uniforme su tre quarti della buccia, e un kiwi non deve pesare meno di 70 grammi. Sabato 5 febbraio, in occasione della Giornata per la prevenzione dello spreco alimentare, attiviste ed attivisti hanno manifestato davanti ai supermercati per sensibilizzare il pubblico al tema.



prodotti a lunga scadenza

kiwi non deve
pesare meno di 70 grammi

Sabato 5 febbraio

36%

affronta il problema dello spreco

Strategie anti-spreco

abile e cucinare in piccole quantità.
La pianificazione è diverso: solo il 41%
problema dello spreco alla radice con l'acquisto
più frequente di prodotti freschi, mentre
date di scadenza. In minoranza chi
momento della strategia

Buone pratiche: NO.W! e Natura Nuova

non si può ignorare il

peso della Grande Distribuzione Organizzata (GDO)

Gli standard estetici (peso, aspetto) imposti dalla GDO
danno molti prodotti a macerare non prima di finire sugli scaffali. Per esempio, la
pesca deve avere una colorazione uniforme su tre quarti della buccia, e un kiwi non deve
pesare meno di 70 grammi.

Sabato 5 febbraio

Giornata per la

prevenzione dello spreco alimentare

manifestato davanti ai

supermercati per sensibilizzare il pubblico al

https://www.repubblica.it/solidarieta/cibo-e-ambiente/2022/02/05/news/spreco_alimentare-336568774/



Buone pratiche: NO.W! e Natura Nuova.

azienda profit Thinkabout e del suo progetto NO.W! (No Waste).

si tratta di “una piattaforma e-commerce che offre eccedenze

aziende che desiderano acquistarle

, valorizza sia il prodotto che

il lavoro, riducendo a zero gli sprechi.



lievitare lo spreco domestico", afferma Falasconi. I comuni di medie dimensioni hanno uno spreco leggermente maggiore rispetto ai grandi centri.

Strategie anti-spreco. L'italiano ha una strategia anti-spreco? Solo in fase di consumo, quando si sceglie di mangiare prima il cibo deperibile e cucinare in piccole quantità (86%), conservare e consumare gli avanzi (85). Con la pianificazione è diverso: solo il 41% del campione analizzato, infatti, affronta il problema dello spreco alla radice con l'acquisto periodico di prodotti a lunga scadenza e più frequente di prodotti freschi, mentre il 36% organizza il frigo e la dispensa in base alle date di scadenza. In minoranza chi prepara un menù settimanale (34%). "C'è un problema nel momento della strategia di acquisto, non adeguata a ciò che le famiglie sono in grado di consumare" afferma Enzo Riso, direttore scientifico dell'IPSOS.

Buone pratiche: NO.W! e Natura Nuova. La tavola rotonda presenta alcune buone pratiche, come quella dell'azienda profit Thinkabout e del suo progetto NO.W! (*No Waste*). Spiega il fondatore Andrea Briganti che si tratta di "una piattaforma e-commerce che offre eccedenze alimentari industriali con difetti estetici o a scadenza ravvicinata a consumatori privati e aziende che desiderano acquistarle." Gabriele Longanesi parla invece di Natura Nuova, una filiera produttiva che contribuisce all'"agricoltura di precisione", valorizza sia il prodotto che il lavoro, riducendo a zero gli sprechi.

Mele, pere, kiwi: selezione all'ingresso. Quando si parla di sprechi, non si può ignorare il peso della *Grande Distribuzione Organizzata* (GDO). L'associazione ambientalista *Terra!* approfondisce il tema dello spreco di ortaggi e frutta alla base della filiera alimentare nel rapporto "siamo alla frutta". Gli standard estetici (peso, aspetto) imposti dalla GDO indirizzano molti prodotti al macero ben prima di finire sugli scaffali. Per esempio, una mela rossa deve avere una colorazione uniforme su tre quarti della buccia, e un kiwi non deve pesare meno di 70 grammi. Sabato 5 febbraio, in occasione della Giornata per la prevenzione dello spreco alimentare, attiviste ed attivisti hanno manifestato davanti ai supermercati per sensibilizzare il pubblico al tema.

https://www.repubblica.it/solidarieta/cibo-e-ambiente/2022/02/05/news/spreco_alimentare-336568774/

Spreco alimentare, nel mondo 1,3 miliardi di tonnellate di cibo finiscono nella pattumiera ogni anno

di Flavia Carlorecchio

La Giornata dedicata. In Italia cresce lo sperpero del 15% rispetto allo scorso biennio. Viaggio nelle case degli italiani per capire come, quanto e perché il cibo si butta. Gli standard estetici di frutta e verdura

05 FEBBRAIO 2022 ALLE 14:24

ROMA - Oggi, 5 febbraio, ricorre la *Giornata per la Prevenzione dello spreco alimentare*, arrivata alla sua nona edizione e promossa dalla *Campagna Spreco Zero* di *Last Minute Market*, in collaborazione con l'*Università di Bologna*. L'occasione rappresenta un momento per riflettere sul valore del cibo e analizzare tendenze relative agli sprechi. La riduzione dello spreco alimentare contribuisce alla realizzazione di diversi *Obiettivi di Sviluppo Sostenibile* presenti nell'agenda *ONU 2030*, come l'eradicazione della povertà e della fame, ma anche garantire modelli sostenibili di consumo e produzione.

Gli squilibri legati al cibo. I nuovi dati diffusi dall'*Osservatorio Waste Watcher International*, fondato da *Last Minute Market*, e raccolti dall'*IPSOS*, mostrano un'inversione di tendenza rispetto agli ultimi due anni. Lo spreco, infatti, torna a crescere del 15% in Italia. "Questa è una analisi importante alla luce di due anni di pandemia", commenta Maurizio Martina, vicedirettore *FAO* - che ha cambiato il terreno sotto i nostri piedi, anche nel nostro rapporto con il cibo e con la sicurezza alimentare. Lo spreco alimentare è il fronte più evidente di uno squilibrio che dobbiamo saper ascoltare",

Quasi 2 milioni di tonnellate. Osservando i dati del nuovo *report*, emerge come nel 2021 lo spreco sia salito a 595 grammi pro capite a settimana, contro i 528 grammi del 2020. Come mai? Luca Falasconi, coordinatore *WWF Italia*, osserva che "abbiamo forse perso qualche buona abitudine, il ritorno alla vita sociale ci ha resi un po' meno attenti alla fruizione del cibo". Insomma, in un anno il nostro paese spreca circa un milione e 900mila tonnellate, 7,5 miliardi di euro. In pattumiera finiscono soprattutto frutta e verdura, pane, tuberi.

I single sprecano di più. Dal *report* emerge che famiglie senza figli e i single tendono a sprecare circa il 12% in più. E si spreca di più anche nei nuclei familiari a reddito più basso. "Secondo i dati disponibili emerge una minore qualità del cibo acquistato, e questo può far

lievitare lo spreco domestico" [redacted] I comuni di medie dimensioni hanno uno spreco leggermente maggiore rispetto ai grandi centri.

Strategie anti-spreco. [redacted]
quando si sceglie [redacted] prima il cibo deperibile, cucinare in piccole quantità (86%),
[redacted] consumare gli avanzi [redacted]
[redacted] affronta il problema dello spreco alla radice [redacted]
[redacted] prodotti a lunga scadenza [redacted] prodotti freschi, [redacted]
organizza il frigo [redacted] in base alle date di scadenza. [redacted]

[redacted] a ciò che le famiglie sono in grado di consumare" [redacted]

[redacted] è una nuova. La tavola rotonda presenta alcuni [redacted]
[redacted] da parte di Thinkabout e del suo progetto NO WASTE [redacted]
[redacted] che si tratta di una piattaforma e-commerce [redacted] offre eccedenze
alimentari [redacted] con difetti estetici [redacted] a scadenza ravvicinata [redacted]

[redacted] riducendo a zero gli sprechi.

[redacted] Quando si parla di sprechi, non si può ignorare il peso
[redacted] dello spreco di ortaggi e frutta [redacted]
[redacted]. Gli standard estetici (peso, aspetto) imposti dalla GDO

[redacted] rossa deve avere una colorazione uniforme [redacted] un kiwi non deve
pesare meno di 70 grammi. [redacted] la prevenzione
dello spreco alimentare, [redacted]

lievitare lo spreco domestico", afferma Falasconi. I comuni di medie dimensioni hanno uno spreco leggermente maggiore rispetto ai grandi centri.



Strategie anti-spreco. L'italiano ha una strategia anti-spreco? Solo in fase di consumo, quando si sceglie di mangiare prima il cibo deperibile e cucinare in piccole quantità (86%), conservare e consumare gli avanzi (55%). Con la pianificazione è diverso: solo il 41% del campione analizzato, infatti, affronta il problema dello spreco alla radice con l'acquisto periodico di prodotti a lunga scadenza e più frequente di prodotti freschi, mentre il 36% organizza il frigo e la dispensa in base alle date di scadenza. In minoranza chi prepara un menù settimanale (34%). "C'è un problema nel momento della strategia di acquisto, non adeguata a ciò che le famiglie sono in grado di consumare" afferma Enzo Riso, direttore scientifico dell'IPSOS.

Buone pratiche: NO.W! e Natura Nuova. La tavola rotonda presenta alcune buone pratiche come quella dell'azienda profit Thinkabout e del suo progetto NO.W! (No Waste). Spiega il fondatore Andrea Briganti che si tratta di "una piattaforma e-commerce che offre eccedenze alimentari industriali con difetti estetici o a scadenza ravvicinata a consumatori privati e aziende che desiderano acquistarle." Gabriele Longanesi parla invece di Natura Nuova, una filiera produttiva che contribuisce all'"agricoltura di precisione", valorizza sia il prodotto che il lavoro, riducendo a zero gli sprechi.

Mele, pere, kiwi: selezione all'ingresso. Quando si parla di sprechi, non si può ignorare il peso della Grande Distribuzione Organizzata (GDO). L'associazione ambientalista Terra! approfondisce il tema dello spreco di ortaggi e frutta alla base della filiera alimentare nel rapporto "siamo alla frutta". Gli standard estetici (peso, aspetto) imposti dalla GDO indirizzano molti prodotti al macero ben prima di finire sugli scaffali. Per esempio, una mela rossa deve avere una colorazione uniforme su tre quarti della buccia, e un kiwi non deve pesare meno di 70 grammi. Sabato 5 febbraio, in occasione della Giornata per la prevenzione dello spreco alimentare, attiviste ed attivisti hanno manifestato davanti ai supermercati per sensibilizzare il pubblico al tema.

https://www.repubblica.it/sondaggi/cibo-e-ambiente/2022/02/05/news/spreco_alimentare-336568774/





Giornata per la Prevenzione dello spreco alimentare

Il settore è legato al cibo. I nuovi dati diffusi dall'Osservatorio Waste Watch, fondato da Last Minute Market, e raccolti dal IPSOS, mostrano un trend di tendenza rispetto agli ultimi due anni. Lo stesso, infatti, torna a crescere. Quest'anno è importante alla luce di due anni di pandemia - fa il caso di Mario Monti - che l'AO - che è un'azienda che si occupa di sicurezza alimentare - ha fatto fronte a una crisi.

I single sprecono di più. Dal report emerge che famiglie senza figli e i single tendono a spendere il 12% in più. Si spreca di più anche nei nuclei familiari a reddito più basso. Inoltre, è riconoscibile una minore qualità del cibo acquistato, e questo può far

secondo lo spreco domestico, afferma Ealasconi. I comuni di media dimensione hanno uno spreco "suggerimento maggiore rispetto ai grandi centri".

Strategie anti-spreco. La famiglia media italiana ha adottato diverse strategie anti-spreco quando si sceglie di mangiare prima il cibo deperibile e cucinare in piccole quantità (86%), conservare e consumare gli avanzi (85). Con la pianificazione è diverso: solo il 41% del campione analizzato, infatti, affronta il problema dello spreco alla radice con l'acquisto periodico di prodotti a lunga scadenza e più frequente di prodotti freschi, mentre il 36% organizza il frigo e la dispensa in base alle date di scadenza. In minoranza chi prepara un menù settimanale (34%). "C'è un problema nel momento della strategia di acquisto, non adeguata a ciò che le famiglie sono in grado di consumare" afferma Enzo Rizzo, direttore scientifico dell'IPSOS.

Buone pratiche. NO.W e Natura Nuova. La tavola rotonda presenta alcune buone pratiche, come quella dell'azienda profit Thinkabout e del suo progetto NO.WI (No Waste). Spiega il fondatore Andrea Briganti che si tratta di "una piattaforma e-commerce che offre eccedenze alimentari industriali con difetti estetici o a scadenza ravvicinata a consumatori privati e aziende che desiderano acquistarle." Gabriele Longanesi parla invece di Natura Nuova, una filiera produttiva che contribuisce all'"agricoltura di precisione" valorizza sia il prodotto che il lavoro, riducendo a zero gli sprechi.

Mele, pere, kiwi: selezione all'ingresso. Quando si parla di sprechi, non si può ignorare il peso della Grande Distribuzione Organizzata (GDO). L'associazione ambientalista Terra! approfondisce il tema dello spreco di ortaggi e frutta alla base della filiera alimentare nel rapporto "siamo alla frutta". Gli standard estetici (peso, aspetto) imposti dalla GDO indirizzano molti prodotti al macero ben prima di finire sugli scaffali. Per esempio, una mela rossa deve avere una colorazione uniforme su tre quarti delle buccia, e un kiwi non deve pesare meno di 70 grammi. Sabato 5 febbraio, in occasione della Giornata per la prevenzione dello spreco alimentare, attiviste ed attivisti hanno manifestato davanti ai supermercati per sensibilizzare il pubblico al tema.



periodico di prodotti

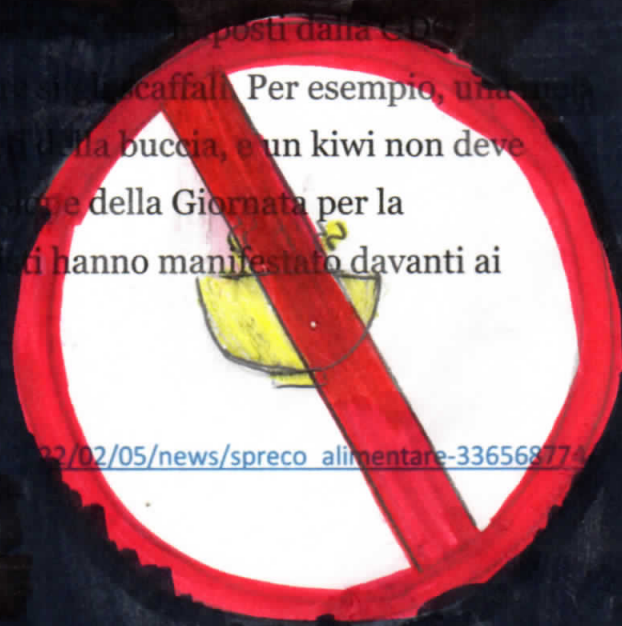
strategia di acquisto

Natura Nuova

Distribuzione Organizzata

standard estetic

supermercato per sensibilizzare il pubblico



spreco

anti-spreco

anti-spreco?

(86%),

(85)

41%

36%

84%

PSOS

nuova. La tavola rotonda

thinkabout e del suo proge

tratta di una piattaforma

estetici o a scadenza ravvi

Gabriele Longanesi

Organizzata (GD) L'associazione

la base della

(peso, aspetto) impo

di finire sugli scaffali. Per

re quarti della bocca, e un

occasione della Giorna

asti hanno man



afferma Falasconi

hanno uno leggermente

rispetto ai grandi centri.

Strategie anti-spreco. prima

del

conservare e consumare gli
avanzi (85

l'acquisto

periodico di prodotti a

lunga scadenza

neviare lo spreco domestico. Ferruccio Palascio, il comitato di medio dimensioni, ha una
spreco, soprattutto maggiore rispetto ai grandi centri.

Strategie anti-spreco L'Italia ha una strategia anti-spreco solo in fase di consumo,
quando si sceglie di mangiare prima di cucinare in piccole quantità (86%)
conservare e consumare gli avanzi (85%). La pianificazione è diversa: solo il 51% della
campione analizzato, infatti, affronta il problema dello spreco. In media, tutti i
gruppi di prodotti a lunga scadenza e più frequenti di prodotti freschi (36%)
organizza il frigo e la dispensa in base alle date di scadenza. In media, la
menù settimanale (34%). C'è un problema nel momento della strategia di acquisto, non
adeguata a ciò che le famiglie sono in grado di consumare, afferma Paolo Russo, direttore
scientifico dell'IPSOS.

Buone pratiche NO.W! e Natura Nuova La tavola rotonda presenta alcune buone pratiche
come quella di **profit Thinkabout** e del suo progetto **NO.W! (No Waste)**, che fa il
fondamento di una piattaforma e-commerce che offre ad aziende
alimentari industriali con difetti estetici o a scadenza ravvicinata a consumatori e
aziende che desiderano acquistarle. Gabriele Longanesi parla invece di Natura Nuova, una
filiera produttiva che contribuisce all'**agricoltura di precisione** e valorizza sia il prodotto che
il lavoro, riducendo così gli sprechi.

Mele, pere, kiwi: selezione all'ingresso. Quando si parla di sprechi, non si può ignorare il
peso della **Grande Distribuzione Organizzata (GDO)**. L'associazione ambientalista Terra
approfondisce il tema dello spreco di ortaggi e frutta alla base della filiera alimentare nel
rapporto **siamo alla frutta**. Gli standard estetici (peso, aspetto) imposti dalla GDO
indirizzano molti prodotti al macero, prima di finire sugli scaffali. Per esempio, una mela
rossa deve avere una colorazione uniforme su tre quarti della buccia. Un kiwi non deve
pesare meno di 70 grammi. Sabato 5 febbraio, in occasione della **Giornata per la**
prevenzione dello spreco alimentare, attiviste ed attivisti hanno manifestato davanti ai
supermercati per sensibilizzare il pubblico al tema.



L'Unità di apprendimento si è conclusa in bellezza con la presenza, per due ore, in classe di tre educatori, provenienti da altrettanti Paesi non europei.



Questi educatori hanno coinvolto gli studenti in attività laboratoriali dedicate ai temi della cultura del cibo, con particolare attenzione alla filiera produttiva, alla sostenibilità e all'ambiente.

Le due ore sono culminate in due giochi di cui l'ultimo, a gruppi, consisteva nel disporre correttamente nelle colonne di un tabellone le foto dei rifiuti in base al tipo. Ecco alcune foto dell'attività.



Ecco a voi alcuni dei materiali che abbiamo consultato.



A. FRÉ & M. GABAGLIO, *Namaskar. Benvenuti nel mondo della geografia*, Novara, DeA Scuola & Garzanti Scuola, Agenda 2030, 2019¹, pp. 12-21.



<https://www.caviardage.it/>



https://it.wikipedia.org/wiki/Indice_globale_della_fame



https://www.repubblica.it/solidarieta/cibo-e-ambiente/2022/02/05/news/spreco_alimentare-336568774/



<https://st.ilsole24ore.com/art/cultura/2011-05-29/quanto-gustoso-mangiare-rifiuti-082434.shtml?uuid=AaBKQXbD>



<https://www.youtube.com/watch?v=NF9IjcQ7LIM>



<https://www.youtube.com/watch?v=vpgHlwEu-7I>



<https://www.unabuonaoccasione.it/it/mappa-antispreco>



<https://www.europarl.europa.eu/news/it/headlines/society/20170505STO73528/spreco-alimentare-nell-ue-milioni-di-tonnellate-nella-spazzatura-infografica>