

SaronnoNews

Inflazioni e rincari, per Coldiretti il risparmio parte anche dalla tavola

Maria Carla Cebrelli · Wednesday, September 28th, 2022

Complice anche la crisi, un consumatore del Varesotto su 3 (35%) taglierà gli sprechi nei prossimi mesi adottando a casa **soluzioni per salvare il cibo e recuperare quello che resta a tavola con una svolta green spinta dall'inflazione e dai rincari delle bollette.**

E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti prealpina su dati Coop sui comportamenti nei prossimi 6-12 mesi diffusa in occasione della **Giornata internazionale della Consapevolezza sugli Sprechi e le Perdite Alimentari** che si celebra il 29 settembre. Il caro vita scatenato dalla crisi energetica e dalla guerra in Ucraina spinge dunque i cittadini – sottolinea la federazione Coldiretti – ad adottare comportamenti responsabili per salvare i bilanci, anche se il problema dello spreco resta rilevante.

Nelle case italiane si gettano mediamente ogni anno, secondo un'analisi Coldiretti su dati Onu, circa 67 kg di cibo all'anno per abitante, meglio degli sceicchi dell'Arabia Saudita con 105 kg di prodotti alimentari che finiscono nella spazzatura, davanti ad Australia con 102 chili e al Messico con 94 chili, mentre i più virtuosi sono russi (appena 33 chili di cibo buttato), sudafricani (40 chili) e indiani (50 chili). Ma se si considerano solo le nazioni dell'Unione Europea, emerge che i cittadini del Belpaese sono più responsabili dei cugini francesi che in un anno gettano alimentari per 85 chili a testa e tedeschi (75 kg) mentre gli inglesi appena usciti sono a quota 77 kg.

Ogni anno nel mondo viene sprecato complessivamente quasi un miliardo di tonnellate di cibo, pari al 17% di tutto quello prodotto, con un impatto devastante sull'ambiente e sul clima, oltre che su un'economia già duramente colpita dall'emergenza Covid, secondo una analisi della Coldiretti su dati Onu. A guidare la classifica degli sprechi sono le abitazioni private dove si butta mediamente circa l'11% del cibo acquistato mentre mense e rivenditori ne gettano rispettivamente il 5% e il 2%. Un fenomeno che determina anche effetti dirompenti sull'economia, sulla sostenibilità e sul piano ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti. Si stima, infatti, che le emissioni associate allo spreco alimentare rappresentino l'8-10% del totale dei gas serra.

“Un problema drammatico dal punto di vista etico oltre che economico contro il quale Coldiretti è impegnata da anni in un'opera di sensibilizzazione dei consumatori attraverso il progetto dei mercati di Campagna Amica per il contenimento degli sprechi con la più grande rete delle fattorie e dei mercati a chilometri zero che riduce le distanze ed i tempi di trasporto e garantisce maggiore freschezza e tempi più lunghi di conservazione degli alimenti” ha sottolineato il presidente di

Coldiretti Varese **Fernando Fiori**.

This entry was posted on Wednesday, September 28th, 2022 at 6:47 pm and is filed under
You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a
response, or [trackback](#) from your own site.