Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Il 5 febbraio ricorre la Giornata nazionale contro lo spreco alimentare

Lun 05/02/2024 - 10:15

Il 5 febbraio si tiene la "Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare"; in Italia è una data all'insegna della sensibilizzazione: ogni anno, infatti, montagne di cibo finiscono nella spazzatura anziché nei nostri piatti. In Alto Adige, le iniziative del Centro Tutela Consumatori Utenti contribuiscono a far maturare la consapevolezza per questa situazione.

Lo spreco di cibo inizia sui campi e termina nei bidoni dei rifiuti (organici) di negozi di alimentari, esercizi gastronomici, luoghi di ristorazione collettiva e consumatori. Lo spreco o la perdita di cibo avviene lungo tutta la catena di approvvigionamento alimentare. A livello globale tali perdite vengono stimate intorno a un totale di 1,3 miliardi di tonnellate all'anno – il che equivale a un terzo di tutto il cibo prodotto per il consumo umano. Le cause di tutto ciò sono molteplici, tra cui sovrapproduzione, capacità di stoccaggio insufficienti e deterioramento precoce degli alimenti, ma anche assurde "specifiche" di qualità nel commercio e una mancanza di considerazione del valore del cibo in generale.

"Molte persone sono consapevoli del fatto che lo spreco di generi alimentari rappresenti un problema di carattere etico a fronte della fame nel mondo. Ma anche le conseguenze che tale spreco provoca sull'ambiente sono di enorme portata", sottolinea Silke Raffeiner, nutrizionista presso il Centro Tutela Consumatori Utenti.

Per produrre generi alimentari, infatti, si utilizzano risorse e si generano gas serra. Quando mele, pane, formaggio e altri alimenti finiscono nel bidone anziché nel nostro stomaco, significa che suolo, acqua ed energia sono stati consumati o utilizzati invano, causando emissioni inutili. Se si considerasse lo spreco alimentare mondiale un Paese, esso occuperebbe il terzo posto nella classifica dei Paesi che emettono le maggiori quantità di gas serra – dopo Cina e Stati Uniti.

Agire in maniera risoluta è quindi l'imperativo del momento. L'Agenda 2030 delle Nazioni Unite stabilisce come uno degli obiettivi a livello globale, nell'ottica di uno sviluppo sostenibile, il dimezzamento dello spreco alimentare mondiale pro capite a livello di vendita al dettaglio e consumo domestico, insieme alla riduzione delle perdite di cibo lungo la catena di produzione e fornitura degli

alimenti (obiettivo 12.3 dei 17 SDG – Sustainable Development Goals; obiettivi di sviluppo sostenibile).

In Alto Adige, le iniziative del Centro Tutela Consumatori Utenti mirano alla riduzione dei rifiuti alimentari a livello domestico.

Con la guida **“Cucinare con gli avanzi – Il recupero creativo delle eccedenze e degli avanzi alimentari”**, il Centro Tutela Consumatori Utenti (CTCU) mostra come preparare nuovi piatti a partire dalle eccedenze e dagli avanzi di cibo e di pietanze, e fornisce informazioni sull’acquisto in base alle necessità, sulla conservazione ottimale degli alimenti e sull’utilizzo delle eccedenze e degli avanzi di cibo. La guida è disponibile gratuitamente presso la sede centrale del CTCU a Bolzano, nelle sue sedi distaccate oppure presso lo Sportello mobile.

Consigli dettagliati del Centro Tutela Consumatori Utenti per evitare eccedenze di cibo possono essere consultati qui:

Poster Consigli contro lo spreco alimentare 2025.pdf126.76 KB