Famiglie lombarde e spreco alimentare

Un convegno espone i risultati dell'indagine sulle famiglie lombarde

venerdì 28 novembre, 2014

presso LA CASA DELL'ENERGIA, Piazza Po, 3 – Milano

Giganteschi bidoni della spazzatura che tracimano di cibi ancora commestibili e statistiche che raccontano di tonnellate di generi alimentari buttati in pattumiera perché non piacciono più.

Ma è veramente questa la realtà di ogni giorno? **Davvero le famiglie lombarde sono così distratte e sprecone?**

Assolutamente no. Almeno **questo è il risultato che emerge dalla ricerca realizzata nell'ambito del progetto "Risparmia(ti) lo spreco" promossa da Adiconsum Lombardia, Cittadinanzattiva Lombardia e Movimento Consumatori** che, con il patrocinio del Comitato scientifico di Expo, hanno indagato il rapporto tra famiglie lombarde ed eccedenze alimentari. **2.727 famiglie** lombarde, fra il 25 giugno ed il 15 luglio 2014, hanno risposto ad un questionario fornendo una base dati di assoluto rilievo.

L'elaborazione dei dati verrà presentata a Milano, presso la Casa dell'Energia, Piazza Po, 3, venerdì 28 novembre, 2014, alla vigilia della colletta alimentare, in concomitanza con la settimana europea per la riduzione dei rifiuti .

Due evidenze.

Le famiglie lombarde si considerano attente e parsimoniose. In una scala da 1 a 7, dallo zero spreco al troppo spreco, le famiglie lombarde si collocano attorno al valore 3,5, che significa “sprechiamo poco”.

Anche quando si creano eccedenze, l’obiettivo è cercare di non buttare via attivando strategie diversificate, ma univoche.

Perché si creano eccedenze? Perché le famiglie più complesse – per numero e composizione – presentano una domanda di pasti differenziata, non sempre pianificabile e comunque soggetta a frequenti variazioni. Chi vive solo e ha relazioni sociali più prevedibili riesce a pianificare meglio e, di conseguenza, ottimizza acquisti e consumi.

Le eccedenze però finiscono solo in minima parte nella spazzatura. I piatti vengono spesso riproposti nei pasti successivi, rielaborati in nuove preparazioni oppure congelati. Solo quando le opzioni sono finite – e recuperare costa più che gettare – si butta via!!

La gestione della dispensa è un punto di forza per ridurre al minimo le eccedenze e sono molti gli accorgimenti messi in atto, dalla lista della spesa, al controllo dello stato di conservazione degli alimenti (a prescindere dalla data di scadenza che in ogni caso è un elemento determinante soprattutto al momento dell’acquisto).

La ricerca è parte del progetto RISPARMIA(TI) LO SPRECO che si inserisce nell’ambito del Programma generale di intervento 2013 della Regione Lombardia con l’utilizzo dei fondi del Ministero dello Sviluppo Economico e vede la partecipazione in qualità di partner di A2A, che ospiterà l’evento di presentazione dei risultati della ricerca, Fondazione Banco Alimentare, Auchan, Simply, Klikkapromo, IntesaSanpaolo, Arci Milano, Camera di Commercio di Milano, Camera di Commercio di Varese, Confcommercio Lombardia.

Per info e per ulteriori dati dell’indagine potete contattare:

Adiconsum Lombardia, Carlo Piarulli, tel. 3295922457

Cittadinanzattiva Lombardia, Betty Dell’Arciprete, tel. 3277365748

Movimento Consumatori Lombardia, M. Cristina Osnaghi, tel. 02 80582126