**LA LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE INIZIA DAL FREEZER:**

**CON I SURGELATI IN CUCINA SI POSSONO COMBATTERE GLI SPRECHI**

* *Ogni anno, in Italia, si sprecano complessivamente - a livello domestico - quasi 1,7 milioni di tonnellate di cibo, ma di questo solo il 2,5% è costituito da prodotti surgelati*
* *I consigli di Lisa Casali per combattere gli sprechi in cucina con l’aiuto dei surgelati: 5 motivi che rendono i prodotti “sotto zero” preziosi alleati contro lo spreco alimentare*

Ogni giorno, fra ciò che rimane nel piatto e ciò che finisce direttamente dal frigo alla pattumiera, **ogni italiano getta circa 75,7 grammi di cibo** (poco meno di 1 etto), che moltiplicato per 365 giorni porta a **più di 27,6** **Kg** **pro-capite**, per **un costo di 190 euro all’anno.** La fotografia dello spreco alimentare domestico nel nostro Paese è stata di recente scattata dal **progetto “Reduce”** - promosso dal **Ministero dell’Ambiente** in collaborazione con l’Università di Bologna-Distal, il Politecnico di Milano-Dica, l’Università della Tuscia-Deim, l’Università di Udine-Deis e ULSS 20 di Verona. L’indagine, condotta su un campione statistico di 430 famiglie distribuite su tutto il territorio nazionale, ha mostrato come **nel 2017 in Italia, a livello domestico,** siano stati buttati **oltre 1,67 milioni di tonnellate di cibo**, per un valore complessivo di **6,4 miliardi di euro**, equivalente allo **0,5% del Pil nazionale**.

Numeri importanti che sottolineano l’enorme potere che ogni consumatore può esercitare nel **prevenire lo spreco alimentare,** sia nella fase dell’acquisto che in quella del consumo di cibo: da qui l’importanza di **sensibilizzare l’opinione pubblica sul tema dello spreco**efavorire la condivisione di buone pratiche di “prevenzione” tra i diversi attori della filiera. Gli sprechi avvengono, di fatto, lungo tutta la catena alimentare: dalla prima trasformazione industriale alla distribuzione, per finire alla vendita e al consumo domestico. Ma **è proprio nelle nostre case che lo spreco alimentare assume il peso più rilevate** (oltre il **50%**): la maggior parte del cibo acquistato finisce direttamente dalla tavola al cassonetto dell’immondizia, perché cucinato in quantità eccessiva o **non consumato entro la data di scadenza** (nel **46%** dei casi).

Il pasto in cui si spreca più cibo a livello domestico è senza dubbio **la cena**: in particolare, a finire nella pattumiera di casa, ogni giorno, sono **19,4 grammi di verdura pro-capite** (7,1 kg all’anno), **13,16 grammi di latte e latticini** (4,8 kg all’anno), **12,24 grammi di frutta** (4,5 kg all’anno) e **8,8 grammi di prodotti da forno** (3,2 kg all’anno).

La situazione non migliora quando dai comportamenti domestici si passa a quelli fuori casa: **si spreca nelle mense scolastiche**, dove quasi un terzo del cibo (29,5%), pari a **120 grammi per ogni studente**, viene gettato ad ogni pasto; mentre **la grande distribuzione produce 2,89 kg/anno di spreco alimentare per abitante**, di cui il 35% potrebbe essere recuperato a scopo alimentare. Dalla somma degli **sprechi domestici e fuori casa** si arriva a toccare la cifra non trascurabile di **13,4 miliardi di euro complessivi.**

Ma **un dato inedito emerge su tutti**: dalle rilevazioni effettuate dal progetto “Reduce” si può constatare come di tutto il cibo sprecato a livello domestico ben **il 63%** sia costituito da **prodotti freschi**, un non marginale **30%** da **prodotti confezionati** a breve scadenza e **soltanto il 2,5% da prodotti surgelati**, che rappresentano di fatto un **vero alleato in cucina nella lotta agli sprechi.**

In effetti, proprio in questo contesto, numerose ricerche concordano sul fatto che **l’uso dei prodotti surgelati** possa contribuire notevolmente al **contenimento dello spreco alimentare** e di conseguenza a **un marcato risparmio familiare,** nonché a **conseguenze positive per tutto il pianeta**. “*Adottare abitudini di consumo sostenibili* – sostiene **Vittorio Gagliardi, Presidente Istituto Italiano Alimenti Surgelati (IIAS)** – *è la soluzione chiave al problema. Il ruolo che il cibo surgelato può ricoprire in questa lotta è fondamentale: secondo uno studio della Sheffield Hallam University il consumo domestico di prodotti surgelati, rispetto agli analoghi a temperatura sopra lo zero, può rappresentare realmente un valido antidoto contro gli sprechi in cucina, contribuendo ad abbatterli di ben il 47%”.*

**Prodotti Surgelati, preziosi “Alleati” contro lo Spreco: il Video tutorial di Lisa Casali**

Come e perché è possibile utilizzare i prodotti surgelati in funzione “anti-spreco” e “pro-ambiente”? A spiegarlo in modo chiaro e divertente è **Lisa Casali** – scienziata ambientale, blogger e scrittrice, **da sempre in prima linea per ridurre l’impatto ambientale,** a partire dal cibo – che **ha realizzato per IIAS** (Istituto Italiano Alimenti Surgelati) **un pratico video- tutorial** (disponibile sul sito www.istitutosurgelati.it), per illustrare le ragioni che rendono i surgelati **un vero alleato in cucina contro gli sprechi.**

I motivi sono molteplici e sotto gli occhi di tutti i consumatori:

**1) la** **lunga durata di conservazione,** che permette di utilizzare i cibi surgelati prima che si deteriorino;

**2) un maggior** **controllo nelle porzioni e nelle quantità**: si usa solo ciò di cui si ha davvero bisogno, riponendo in freezer il resto di ogni prodotto;

**3) la** **quantità acquistata corrisponde a quella che si mangia** (niente sbucciature, spinature, lavaggi), con pochi scarti in casa: si consuma tutto ciò che si acquista e diventa più facile fare anche la raccolta differenziata dei rifiuti (quando si acquista un filetto di pesce surgelato, **si mangia il 100% di ciò che si compra**, lasciando alle aziende - e non nella propria cucina - spine, viscere, squame, pelle, grasso e scarti di ogni genere; così come, quando si comprano ortaggi surgelati, si mangia il 100% di quello che si acquista, lasciando alle aziende le bucce, la terra, le radici: di fatto, i consumatori mettono in tavola solo la parte “buona e pulita” di ogni prodotto, con un netto risparmio anche per le loro tasche);

**4) si riduce il consumo di acqua** nelle case dei consumatori, perché tutti gli ortaggi sono già lavati e puliti; e **c’è un** **minore spreco di risorse energetiche** per la cottura dei cibi, in quanto i tempi di preparazione sono nettamente più brevi;

**5)** **il risparmio economico è garantito**, dal momento che i prodotti surgelati non risentono delle oscillazioni di prezzo in base alla stagionalità e sono sempre disponibili, 12 mesi l’anno, allo stesso costo; in più, le materie prime utilizzate vengono raccolte, pescate e lavorate nelle zone più vocate, dove la grande esperienza locale sa **come risparmiare acqua, risorse energetiche e ottimizzare il recupero degli scarti.**

*“Di fatto, lo spreco alimentare –* commenta l’ing. **Vittorio** **Gagliardi, Presidente IIAS** *– non è soltanto una perdita economica per il consumatore: con quanto si spreca si potrebbe sfamare un terzo della popolazione mondiale. E ‘sprecare’ significa, non solo non poter garantire cibo sufficiente per tutti, ma anche perdere risorse preziose utilizzate nella produzione, come terreno fertile, acqua, energia, concimazioni. Il sostegno che i prodotti surgelati offrono alla lotta allo spreco inizia ancor prima di arrivare sulle nostre tavole, con un utilizzo ottimale delle materie prime che arrivano pronte per l’uso in cucina, eliminando tutti gli sprechi anche nella filiera produttiva”.*

**Ufficio Stampa IIAS c/o INC- Istituto Nazionale per la Comunicazione**

Simone Silvi 06 44160881 – 335.1097279 – [s.silvi@inc-comunicazione.it](mailto:s.silvi@inc-comunicazione.it)

Elena Mastroieni 06 44160843 – 334.6788706 – [e.mastroieni@inc-comunicazione.it](mailto:e.mastroieni@inc-comunicazione.it)