



COMUNICATO STAMPA

5 febbraio 2023

Giornata Nazionale contro lo Spreco Alimentare

Le regole e la ricetta antispreco dello Chef Antonello Colonna La filiera della carne fra le più virtuose, solo 11 grammi di spreco per famiglia

- **Il Waste and Resources Action Programme (WRAP) stima che entro il 2030 lo spreco alimentare raggiungerà i 2,1 miliardi di tonnellate, per un valore di 1.500 miliardi di dollari**
- **“È necessaria una maggiore istruzione alimentare” secondo lo Chef Antonello Colonna. 3 consigli per ridurre lo spreco e una Ricetta d’Autore, tra golosità, cibi di stagione e cura nei dettagli**

Roma, 02 febbraio 2023 – Si spreca ancora troppo cibo in Italia e nel mondo. Secondo i dati di uno studio CREA (con la collaborazione di REF Ricerche e il supporto di indagine e analisi di GFK-Italia), il Bel Paese registra una quantità di spreco domestico che si aggira **in media sui 370 grammi a settimana per famiglia**¹.

In questo contesto, le filiere della carne e del pesce risultano tra le più virtuose: sommando gli avanzi del cibo portato in tavola e gli alimenti buttati perché scaduti o andati a male, gli **sprechi complessivi di carne e pesce arrivano appena al 6% in peso dello spreco medio di una famiglia**². I risultati sono stati confermati da una recente pubblicazione dell’Osservatorio sugli sprechi alimentari del CREA in cui si riporta uno spreco domestico **della sola carne stimato in appena 11 grammi a settimana per famiglia (3% dello spreco medio)**. Emerge, quindi, in termini assoluti, come i **punti critici della filiera siano il settore primario (soprattutto il comparto ortofrutticolo, cerealicolo e della pesca) e la fase di consumo domestico** che risulta essere tra le principali cause dello spreco (**oltre il 50%**), **seguita da quello della produzione (oltre il 30%)**. Il restante è riferito ai servizi di ristorazione e distribuzione all’ingrosso e dettaglio.

La consapevolezza del problema dello spreco alimentare da parte dei consumatori può contribuire, quindi, a rendere tutti più attenti a sprecare di meno. In occasione della Giornata Nazionale contro lo spreco alimentare, Carni Sostenibili lancia un piccolo vademecum anti-spreco con un “consulente d’eccezione”, lo Chef Antonello Colonna.

*“In Italia siamo dei cultori del cibo – spiega lo **Chef** - viviamo di tradizioni e di abitudini, ma anche di cattive abitudini. Siamo infatti dei consumatori seriali. Soprattutto quello che manca è un’istruzione alimentare, siamo tanto informati, anche troppo, ma non siamo istruiti. Spesso compriamo i prodotti senza farci delle domande. Servirebbe una campagna più aggressiva che evidenzii le perdite e i*

¹ MIPAAF-CREA, 2019. L’osservatorio sulle eccedenze, sui recuperi e sugli sprechi alimentari. Ricognizione delle misure in Italia e proposte di sviluppo. Rapporto della prima annualità. ISBN 978-88-3385-006-1

² Garrone et al., 2012. Dar da mangiare agli affamati. Le eccedenze alimentari come opportunità. 266 p. Guerini e Associati. ISBN-13: 978-8862504386

rischi dello spreco alimentare e insegni ai consumatori l'importanza della prevenzione, del riutilizzo e del recupero”.

Le 3 regole dello chef Colonna contro lo spreco alimentare

1. *Tenere sotto controllo gli acquisti, senza eccedere nelle quantità, al fine di scegliere solo ciò che è davvero necessario.*
2. *“Andare al supermercato a “pancia piena” per evitare l'effetto compulsività.*
3. *Leggere bene le etichette, facendo attenzione agli ingredienti, data di scadenza e indicazioni per la conservazione.*

Se è vero che il consumatore italiano si rivela ancora uno “sprecone”, c'è da dire che **l'Italia è stato il primo Paese in Europa che ha scelto di dotarsi di uno strumento normativo di contrasto** allo spreco alimentare con la legge n. 166/2016 (“legge Gadda”) che prevede una serie di **misure per ridurre la produzione di rifiuti** ed estendere il ciclo di vita dei prodotti con finalità di riuso e riciclo, oltre ad incentivare la redistribuzione delle eccedenze alimentari. Un passo importante, considerando che **a livello europeo i dati non sono incoraggianti**: lo spreco alimentare, infatti, ha raggiunto 87,6 milioni di tonnellate di alimenti, per una media di 173 chili a persona. Si stima³ che in media circa **un terzo del cibo prodotto ogni anno nel mondo venga perso prima del consumo**. E, secondo i dati, convertendo tale quantità in calorie, circa il 24% di tutto il cibo prodotto viene perso o sprecato tra il campo e la tavola.

Inoltre, secondo una ricerca condotta su scala europea⁴, solo **6 persone su 10 riadattano le ricette in base al cibo avanzato**.

*“Saper cucinare con creatività riutilizzando gli avanzi – sottolinea lo **chef Colonna** – è un'arte. Ma oggi si ha poco tempo e spesso poca voglia correndo il rischio di buttare cibo che avrebbe potuto avere una nuova vita. Per esempio, con la carne avanzata si possono realizzare tante idee gustose, dalle polpette alla carne in umido, rappresentando così le nostre abitudini alimentari. Bistecche, lombate o paillard, infatti, possono essere recuperate e trasformate con un taglio a punta di coltello in carne macinata per ottime polpette a cui aggiungere salsa di pomodoro o carne da spezzatino da fare in umido con i fagioli, tutti piatti gustosi, sani e veloci”.*

INVOLTINO DI VERZA, CACIOTTA ROMANA E GUANCIALE

La ricetta antispreco dello chef Antonello Colonna, quando gli avanzi in frigo diventano protagonisti di un grande piatto.

Prendere un cavolo verza, utilizzando anche le foglie più esterne che sono le più buone. Tagliarlo a listarelle sottili e stufare in un tegame in cui avevamo riscaldato olio, aglio e peperoncino.

³ Searchinger et al., 2019. Creating a Sustainable Food Future: A Menu of Solutions to Feed Nearly 10 Billion People by 2050. World Resources Institute. www.SustainableFoodFuture.org

⁴ Van Geffen et al., 2017: Quantified consumer insights on food waste: Pan-European research for quantified consumer food waste understanding. REFRESH Deliverable 1.4. Sito web del progetto: <https://eu-refresh.org/>



Appena la verza avrà ottenuto un colore ambrato, spegnere il fuoco.

Aiutandosi con un cucchiaino, creare al centro di un piatto delle “quenelles” o cupolette di verza.

Grattugiare sulle cupolette poi della caciotta romana.

Prendere due fettine sottili di guanciale e adagiarle sulle cupolette di verza che ben calde faranno sciogliere il guanciale.

Aggiungere due fette di pane.

In alternativa, funghi champignon rosolati si possono aggiungere sopra il guanciale oppure si possono adagiare sulla verza per poi richiudere il tutto con le fette di guanciale.

Con creatività e ingredienti sani si possono ottenere piatti gustosi all’insegna del recupero.

Carni Sostenibili (www.carnisostenibili.it) è un'associazione italiana senza scopo di lucro che rappresenta tutte le filiere della lavorazione e trasformazione delle carni (bovine, suine e avicole), con l'obiettivo di promuovere la produzione sostenibile e il consumo consapevole di carni e salumi. Fondata nel 2012 l'associazione ha realizzato una piattaforma di comunicazione digitale, supportata dalla pubblicazione di studi e ricerche, per promuovere una corretta informazione scientifica e la sua diffusione, in merito alla sostenibilità ambientale, economica e sociale dell'intera filiera della carne.

Ufficio stampa Carni Sostenibili

Elena Giacchino

elenagiacchino1@gmail.com

Cell. +39 340 26 82 776