



traggono beneficio, in più in grado di produrre meno inquinamento ambientale e più valori relazionali e di solidarietà.

Negli anni l'iniziativa ha anche ampliato le tipologie di prodotti e soprattutto ha avviato anche filiere del riuso per prodotti non commestibili. Il tutto perfezionando gli aspetti giuridici, fiscali, gestionali, logistici a supporto della rete di volontariato che fa da interfaccia tra commercianti e consumatori. Importantissima è stata l'approvazione della Legge n. 166 del 19 agosto 2016, "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi" avente proprio lo scopo della riduzione degli sprechi di tutti i prodotti, in particolare alimentari e farmaceutici, sia nelle fasi di produzione e trasformazione, sia nelle fasi di distribuzione e somministrazione dei prodotti stessi. Grazie a questa legge molte sigle della Grande Distribuzione, così come molte regioni hanno sottoscritto "patti contro lo spreco alimentare". Sempre sul versante normativo, a livello europeo le azioni contro gli sprechi sono entrate nella Direttiva 2018/851/CE del Parlamento Europeo che modifica la direttiva 2008/98/CE relativa ai rifiuti. Va sottolineato, inoltre che nel settembre 2015 l'Assemblea generale delle Nazioni Unite ha adottato gli obiettivi di sviluppo sostenibile per il 2030, compreso un obiettivo che prevede di dimezzare gli sprechi alimentari pro capite a livello di vendita al dettaglio e di consumatore e di ridurre le perdite alimentari lungo le catene di approvvigionamento e di produzione.

*Last Minute Market* ha promosso dal 2010 la Campagna "Spreco Zero" con la stesura di una "Carta Spreco Zero" che è un decalogo contro gli sprechi alimentari, idrici ed energetici. La Carta è stata sottoscritta da oltre 1000 comuni italiani e ha anche avuto l'adesione del Ministero dell'Ambiente che ha promosso i progetti "REDUCE – ricerca, educazione, comunicazione: un approccio integrato per la prevenzione degli sprechi alimentari" e "60 Sei Zero" di ricerca, educazione e comunicazione per un approccio integrato per la prevenzione degli sprechi.

Il Decalogo anti-spreco è costituito da alcune semplici regole di mutamento degli stili di vita quotidiani. Infatti come afferma Luca Falasconi, curatore del progetto REDUCE, «*non è necessario compiere rinunce per dare il proprio contributo. Dobbiamo solo accrescere la nostra familiarità rispetto al cibo: conoscerlo meglio ci insegna a non sprecare e a nutrirci in modo più sano e rispettoso dell'ambiente nel quale viviamo*».

Queste le 10 regole alla portata di tutti:

1. Programmiamo una spesa ragionata: prima di comprare, controlliamo cosa ci serve davvero e facciamo una lista.
2. Facciamo attenzione alle quantità, preparando soltanto il cibo che verrà effettivamente consumato.
3. Poniamo attenzione all'etichetta: controlliamo sempre la data di scadenza dei cibi.
4. Gestiamo bene il frigorifero, posizionando i cibi con scadenza più vicina davanti. Congeliamo quelli che non prevediamo di consumare a breve.

5. Utilizziamo la fantasia per creare ricette anti-spreco con avanzi e scarti alimentari che possono trasformarsi in ingredienti per dare vita a nuovi piatti creativi e gustosi.
6. Privilegiamo l'acquisto dal produttore di prodotti freschi e di stagione, per ridurre l'aggravio in termini di emissioni creato dal trasporto degli alimenti per migliaia di chilometri.
7. Se ci accorgiamo di aver comprato troppo cibo, condividiamolo coi vicini di casa, o con gli amici oppure chiediamo almeno ospitalità dei prodotti in "frigoriferi condivisi".
8. Al ristorante non avere vergogna di richiedere la *doggy-bag* per portare a casa quanto non abbiamo mangiato e consumarlo in seguito, altrimenti andrebbe comunque a smaltimento.
9. Ricordiamo che se sulle etichette leggiamo "Da consumare preferibilmente entro il..." vuol dire che gli alimenti risultano ancora idonei al consumo anche successivamente al giorno indicato.
10. Dobbiamo fidarci dei nostri sensi: prima di buttare un alimento, annusatelo, guardiamolo e, se l'aspetto appare ancora buono, assaggiamolo prima di decretare che sia immangiabile.

La campagna è stata supportata da personalità del mondo scientifico e della cultura anche per sostenere insieme a tanti cittadini ed associazioni la Risoluzione del Parlamento Europeo del 19 gennaio 2012, unico atto istituzionale europeo sul tema spreco prima della Direttiva 2018/851/CE del Parlamento Europeo.

Grazie al movimento di opinione innescato, addentellati nello sviluppo dell'iniziativa sono la campagna "Primo non Sprecare" (pranzi e cene realizzati con cibo di recupero dagli sprechi realizzati da grandi chef), così come il "Premio Vivere a Spreco Zero" rivolto ad aziende, enti pubblici, scuole, associazioni e cittadini e grandi testimonial. Il 5 febbraio 2014 sono stati convocati gli Stati Generali dello Spreco in Italia e da allora il 5 febbraio è diventata la data della Giornata Nazionale di prevenzione dello Spreco, ormai appuntamento di riflessione grazie anche ai dati prodotti con l'Osservatorio *Waste Watcher* (anch'esso promosso da *Last Minute Market*), sulle abitudini dei consumatori, divenendo parte integrante dell'"agenda annuale della sostenibilità" che include, fra le altre, la Giornata mondiale dell'Acqua (22 marzo), della Terra (22 aprile), dell'Ambiente (5 giugno), dell'Alimentazione (16 ottobre). I nuovi dati 2019 dell'Osservatorio *Waste Watcher* di *Last minute market* hanno evidenziato come in cima agli sprechi ci sia il cibo (per 7 italiani su 10), l'acqua e la mobilità. Pesa 700 grammi lo spreco di cibo pro capite settimanale in Italia, per un valore di oltre 3 euro settimanali e di 196 euro annuali, come attestano i "Diari di famiglia" del progetto "REDUCE".

Nello scorso autunno presso l'auditorium del Ministero dell'Ambiente è stato presentato il premio "Vivere a spreco zero" 2019, dedicato alle buone pratiche nella prevenzione degli sprechi alimentari. Giunto alla settima edizione, promosso, oltre che dal ministero, dalla campagna "Spreco zero" di *Last minute market* nell'ambito del progetto "60 Sei zero".

Il premio “Vivere a spreco zero” ha introdotto anche nuove categorie: “*No plastic food & drink*”, rivolta ai produttori ed esercenti che hanno eliminato la plastica, “*Produzione ortofrutticola*”, riservata a chi si sia dotato di soluzioni innovative per ridurre lo spreco alimentare; “*InnovAction*”, destinata a chi ha attuato un progetto caratterizzato da innovazione digitale o tecnologica sempre finalizzato alla riduzione dello spreco alimentare.

Antonio Segré, da Direttore della Giuria, pur plaudendo ai risultati conseguiti nei venti anni di attività ha sottolineato che ancora molto c’è da fare individuando e divulgando le buone pratiche diffuse sul territorio nazionale e al contempo continuando a ridurre gli sprechi. Impariamo da lui che “*Il miglior spreco, come il miglior rifiuto, è quello che non si fa*”.