

GIORNATA NAZIONALE CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

IIAS (ISTITUTO SURGELATI): LA LOTTA ALLO SPRECO DI CIBO INIZIA DAL FREEZER. CIBI SURGELATI, UN VALIDO ANTIDOTO CONTRO IL *FOOD WASTE*

Il consumo di prodotti surgelati può contribuire a ridurre del 47% gli sprechi alimentari, che - secondo recenti studi inglesi - si verificano soprattutto a livello domestico. Il ricorso ai cibi "sottozero" garantisce, inoltre, un maggior risparmio economico, di acqua e di risorse energetiche

Febbraio 2018 – In occasione della “**Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**”, che si terrà il prossimo 5 febbraio, l’IIAS – Istituto Italiano Alimenti Surgelati – ricorda come il ricorso al **consumo di prodotti surgelati** in cucina rappresenti un valido “**alleato**” **nella battaglia contro gli sprechi** e fornisce alcuni utili consigli e suggerimenti pratici da adottare per favorire abitudini di consumo più sostenibili.

Gli sprechi alimentari avvengono, purtroppo, lungo tutta la filiera del cibo: dalla prima trasformazione industriale alla distribuzione, per finire alla vendita e al consumo domestico. Numerose ricerche concordano sul fatto che **l’uso dei surgelati in cucina** possa contribuire notevolmente al **contenimento degli sprechi** e, di conseguenza a **un marcato risparmio familiare**, nonché a **conseguenze positive per tutto il pianeta**.

CON I SURGELATI, SI ABBATTONO GLI SPRECHI IN CUCINA DEL 47%

È stato calcolato che, **solo nel nostro Paese, lo spreco alimentare vale circa 15,5 miliardi di euro l’anno**¹. Ne deriva che se recuperare gli sprechi è fondamentale, prevenirli è ancora più importante: solo in questo modo si può realisticamente agire sullo spreco di cibo nelle case, che rappresenta la reale voragine di questo fenomeno. “**Adottare abitudini di consumo sostenibili** – sostiene **Vittorio Gagliardi, Presidente IIAS (Istituto Surgelati)** – è la soluzione chiave al problema. Il ruolo che il cibo surgelato può ricoprire in questa lotta è fondamentale: secondo gli studi inglesi della *Sheffield Hallam University*, infatti, il consumo domestico di prodotti surgelati, rispetto agli analoghi a temperatura sopra lo zero, può costituire realmente un valido antidoto contro gli sprechi in cucina, contribuendo ad abatterli di ben il 47%”.

Nei Paesi industrializzati, **la quota maggiore degli sprechi** avviene infatti nelle fasi finali della filiera agroalimentare, in pratica **nelle nostre case e nella ristorazione**.

Come dimostrano i dati degli studi condotti dalla *Sheffield Hallam University*, **il 42% degli sprechi alimentari si verifica a livello domestico**: circa la metà del cibo gettato proviene dalle case dei consumatori. La maggior parte finisce **direttamente dal frigorifero o dalla tavola nel cassonetto** dell’immondizia, perché non consumato entro la data di scadenza oppure perché cucinato in quantità eccessiva.

SURGELATI, UN VERO E PROPRIO “ANTIDOTO” CONTRO IL *FOOD WASTE*

I motivi per i quali i prodotti surgelati possono essere considerati un valido alleato “anti-spreco” sono molteplici e sotto gli occhi di tutti i consumatori:

- 1) innanzitutto, la **lunga durata di conservazione** dei cibi surgelati permette di utilizzarli prima che si deteriorino;
- 2) un maggior **controllo nelle porzioni e nelle quantità** consente, inoltre, di utilizzare solo ciò di cui si ha davvero bisogno;
- 3) la **quantità acquistata corrisponde a quella che si mangia** (niente sbuccature, 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**. Ad esempio, quando si acquista un filetto di pesce surgelato, **si mangia il 100% di ciò che si acquista**, 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

¹ fonte: Progetto “Reduce 2017” su dati Ministero dell’Ambiente, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell’Università di Bologna, SWG.

acquisto, 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: tutti gli ortaggi sono già lavati e puliti;

5) c’è un **minore spreco di risorse energetiche** per la cottura dei cibi: i tempi di preparazione sono nettamente più brevi;

6) infine, 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 – conclude l’ing. **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 contro lo spreco alimentare inizia proprio 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 nella filiera produttiva”.*

Sotto questo punto di vista, sembra che gli Italiani stiano iniziando ad intuire le potenzialità e i vantaggi del ricorso ai **cibi sottozero come utile “anti-spreco”**. Come confermano i più recenti dati IIAS, infatti, nei primi 2 quadrimestri del **2017, il consumo di surgelati in Italia ha registrato un’impennata**, segnando un **+2,9%** di quantità consumate (circa 330mila tonnellate nel solo canale *retail*). A trainare la crescita sono stati soprattutto **gli ittici** (61.958 tonnellate, **+4,4%**), **le pizze e gli snack** (49.788 tonnellate, **+4,5%**) e i **prodotti vegetali** (136.789 tonnellate, **+4,1%**).

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

Simone Silvi 06 44160881 – 335.1097279 – s.silvi@inc-comunicazione.it

Elena Mastroieni 06 44160843 – 334.6788706 – e.mastroieni@inc-comunicazione.it