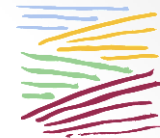




COLDIRETTI
DONNE IMPRESA
PUGLIA



**CAMPAGNA
AMICA**

ZEROSPRECHI CON IL KM0

In Puglia si sprecano 310mila
tonnellate di cibo all'anno



Gli sprechi alimentari nel mondo

Secondo dati FAO un terzo del cibo del mondo pari a 1,3 miliardi di tonnellate viene sprecato.

Uno spreco intollerabile, a fronte di un miliardo di persone nel mondo che soffre la carenza alimentare e di 1,4 miliardi di persone obese o in sovrappeso.

Le ricadute ambientali dello spreco sono altrettanto pesanti. Ogni anno nel mondo 250 mila miliardi di litri d'acqua e 1,4 miliardi di ettari di suolo vengono utilizzati per produrre cibo che non viene utilizzato.

In Europa una crescente quantità di cibo sano e commestibile - secondo alcune stime fino al 50% - si perde ogni anno lungo gli anelli della catena agroalimentare trasformandosi in rifiuti.

ZEROSPRECHI CON IL KM0



Gli sprechi alimentari in Puglia

In Puglia il cibo buttato sfiora le 310mila tonnellate all'anno. Gli sprechi alimentari si rivelano per il 54 per cento al consumo, per il 21 per cento nella ristorazione, per il 15 per cento nella distribuzione commerciale, per l'8 per cento nell'agricoltura e per il 2 per cento nella trasformazione.

La situazione è grave, basti pensare che ogni pugliese butta nella spazzatura durante l'anno fino a 76 chili di prodotti agroalimentari.

ZEROSPRECHI CON IL KM0



Quadro normativo

Il DdL regionale su “Recupero e riutilizzo di eccedenze alimentari” che approderà a breve in Consiglio regionale della Puglia è coerente con gli obiettivi della Legge dello Stato n. 166 del 19 agosto 2016, entrata in vigore il 14 settembre ultimo scorso che rafforza il lavoro di contrasto agli sprechi alimentari, facendo crescere la consapevolezza dei consumatori rispetto alle abitudini alimentari, semplifica le donazioni per le aziende e per la prima volta anche per l'agricoltura svolge un ruolo da protagonista, attraverso le donazioni dirette agli indigenti.

ZEROSPRECHI CON IL KM0



Il progetto

Il progetto 'Zero sprechi con il Km0' si propone di incentivare il consumo sostenibile e consapevole del cibo, rafforzando al contempo l'opera di contrasto agli sprechi alimentari, facendo crescere la consapevolezza dei consumatori rispetto alle abitudini alimentari, dando attuazione a progetti di educazione per la diffusione di una corretta cultura della nutrizione e della lotta allo spreco alimentare e favorendo il recupero delle eccedenze alimentari in favore delle persone in stato di povertà e di grave disagio sociale.

ZEROSPRECHI CON IL KM0



Zerosprechi sin da piccoli

La cultura del consumo sostenibile e consapevole inizia sin da piccoli.

Il progetto 'Zerosprechi con il Km0' propone agli alunni delle scuole elementari e medie lezioni dialogate interattive per imparare, attraverso il vademecum Coldiretti che sarà fornito ai giovani studenti e agli insegnanti, a non buttare il cibo. I consumatori in erba dovranno successivamente cimentarsi in elaborati che rappresentino al meglio il tema della lotta agli sprechi alimentari. Gli elaborati saranno sottoposti al vaglio di una giuria tecnica e il vincitore sarà premiato con un pranzo in un agriturismo di Campagna Amica - Terranostra, dove l'agrichef proporrà un intero menù a base dei prodotti agricoli 'brutti' ma buoni.

ZEROSPRECHI CON IL KM0



'Brutti' ma buoni

Spesso i prodotti agricoli, soprattutto ortaggi e frutta, se sono 'brutti' non hanno mercato e sono destinati al macero, nonostante siano 'buoni'.

Con il progetto 'Zero sprechi con il km0' sui banchi dei Mercati di Campagna Amica e delle Botteghe Italiane ai 'brutti ma buoni' sarà dedicato uno spazio ad hoc e con puntuale comunicazione saranno spiegate le ragioni delle 'imperfezioni', illustrate le qualità organolettiche e proposti i 'brutti' a prezzi di vendita più vantaggiosi per riabilitarli agli occhi dei consumatori.

ZEROSPRECHI CON IL KM0



I 'brutti' sui blog

Sarà lanciato un food contest, a cui saranno invitati a partecipare i food blogger pugliesi. Dovranno scegliere esclusivamente prodotti 'brutti' che in altre occasioni non avrebbero mai utilizzato, quali ingredienti alla base della propria ricetta.

Il gioco e la creatività ai fornelli saranno, quindi, i benvenuti, purché si rispettino poche e semplici regole. Per candidare una ricetta è necessario: pubblicare la ricetta sul proprio blog; inserire il banner del food contest 'Zero sprechi con il km0' sulla sidebar del proprio blog e nel post in cui è stata pubblicata la ricetta candidata. Sarà una giuria di esperti a valutare le ricette.

Centrale l'utilizzo dei prodotti e la relativa indicazione durante la preparazione della ricetta. E' la comunicazione vincente, perché l'endorsement del blogger ha un alto appeal sulla community.

ZEROSPRECHI CON IL KM0



Pick your own solidale

Una novità per l'Italia - in realtà molto diffusa in altri Paesi come gli Stati Uniti – è il "pick your own" che sta appunto ad indicare la possibilità offerta ai consumatori di scegliere direttamente dalle piante e nell'orto frutta e verdura freschissime delle aziende agricole. Interi famiglie, anche con bambini al seguito, decidono di trascorrere il proprio tempo libero lavorando gomito a gomito con gli agricoltori per imparare i trucchi del mestiere e tornare a casa con cassette di gustosi prodotti raccolti al giusto grado di maturazione a prezzi vantaggiosi. Spesso, però, le calamità rovinano i prodotti in campo. Il progetto 'Zerosprechi con il Km0' prevede la immediata segnalazione alle associazioni benefiche della rete di imprese agricole a cui rivolgersi per ritirare direttamente e a costo zero i prodotti agricoli invenduti a causa di danni provocati da eventi meteorologici e di errori nella programmazione della produzione.

ZEROSPRECHI CON IL KM0

