
CIBO: NO ALLO SPRECO!

Bibliografia



Eating planet : nutrirsi oggi: una sfida per l'uomo e per il pianeta : 2012 / Barilla center for food & nutrition ; in collab. con Worldwatch institute - Milano : Ed. Ambiente, 2012 – pp. 325

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB vpvve 338.439 EATI

Nel 1992 l'Earth Summit di Rio de Janeiro pose il mondo di fronte a una nuova idea di futuro, tracciando le linee guida per un diverso modello di sviluppo. Il 2012, anno di Rio+20, è il momento del bilancio. Uno dei temi cardine è, inevitabilmente, quello del cibo. Le speculazioni sui prezzi delle commodity, le “rivolte per il pane” e l'impatto di un clima sempre più imprevedibile sulla disponibilità di risorse alimentari hanno già messo in chiaro a quali scenari la comunità globale dovrà fare fronte. Il nostro modo di produrre e di consumare alimenti è un fattore critico per gli equilibri ambientali, economici e sociali. Con questo primo rapporto internazionale il Barilla Center for Food & Nutrition, con l'autorevole collaborazione del Worldwatch Institute di Washington, propone all'attenzione del pubblico un'analisi assolutamente originale sui trend attuali e sulle prospettive future. Il volume è articolato nei quattro ambiti su cui il BCFN ha sviluppato la propria attività di ricerca (accesso al cibo, cibo e sviluppo sostenibile, cibo e salute, cibo e cultura) e offre contributi di altissimo livello di scienziati, politici, premi Nobel ed esperti di fama mondiale... (Editore)

Sprechi : il cibo che buttiamo, che distruggiamo, che potremmo utilizzare / Tristram Stuart - [Milano]: Bruno Mondadori, 2009 – pp. 358 (Presente storico)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB vpve 338.439 STUA

LO-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:BCL 33

LU-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:LG 363.8 STUA 1

ME-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:BCM 613.2 STUA

Per la tutela dell'instabile ecosistema terrestre, ridurre gli sprechi è importante almeno quanto combattere l'effetto serra o salvaguardare la biodiversità. Tristram Stuart, ricercatore di Cambridge e anticonsumista sfegatato, con lo spreco di cibo si è voluto sporcare le mani, affrontando il tema da un punto di vista globale: per individuare l'origine di questo fenomeno planetario, l'autore ha viaggiato dall'Europa agli Stati Uniti, passando per la Russia e l'Asia centrale, e poi in Pakistan, India, Cina, Corea del Sud e Giappone.

Indice e argomenti trattati:

Parte I – Beni deteriorabili

Liberi di mangiare - Supermercati - Le menzogne della produzione - Il mito della scadenza è servito - Consumatori che non consumano - La Terra e il clima: alcune conseguenze dello spreco sull'ambiente.

Parte II – Raccolti sperperati

Agricoltura: le patate hanno gli occhi - La pesca: le proporzioni dello spreco - La carne: buona la corata! - Muffa e tarme: lo spreco in una terra di fame - Le origini evolutive del surplus - Sommiamo il tutto e chiediamoci "Che cosa accadrebbe se...?".

Parte III – Pecunia non olet

Ridurre: il cibo si mangia - Ridistribuire: gli spigolatori - Riciclare: compost e gas - Fratelli onnivori: noi e i maiali - Isole di speranza: Giappone, Taiwan, Corea del Sud - Piano d'azione: la strada per Eutrofia.

Spreco utile : il libro del cibo solidale : trasformare lo spreco in risorsa con i Last Minute Market: Food & Book (Lo) / Andrea Segrè ; con i contributi di: Fulvia Ambrosini ... [et al.] - Bologna : Pendragon, 2004 – pp. 194

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB vpve 339.9 SEGRE

Viviamo per consumare o consumiamo per vivere? Continuiamo a comprare e, più compriamo, più gettiamo via con maggior leggerezza. Montagne di prodotti, alimentari e non, vengono distrutti: uno spreco enorme di risorse, un danno ambientale gravissimo, un sistema a lungo andare insostenibile. Questo libro racconta di come un professore universitario e un gruppo di laureati, analizzando lo spreco nei suoi aspetti economici, sociali e ambientali, siano riusciti ad attivare un sistema virtuoso che recupera gli "scarti" facendoli arrivare direttamente sulla tavola dei più bisognosi. Le imprese alimentari, dagli ipermercati ai bar, risparmiano sui costi dello smaltimento, gli enti assistenziali ricevono cibo gratuitamente mentre tutti noi viviamo in un ambiente più sano. Su queste basi nasce il "cibo della solidarietà", un progetto davvero innovativo sia per l'Italia che per l'estero. Così, promuovendo un'originale azione di sviluppo sostenibile, i "mercati dell'ultimo minuto" offrono beni e servizi, diffondono valori etici e di legame, innescano un'economia solidale che pone la gratuità e il dare al centro del suo operato. (Editore)

Vita ridotta all'osso : [un anno senza sprechi : le disavventure di un consumatore coscienzioso] (La) / Leo Hickman ; trad. di Valentina Daniele - Milano : Ponte alle Grazie, 2007 – pp. 268

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ut 316.728 HICK

Prima o poi nella vita di tutti arriva il momento della folgorazione, delle Grandi Domande. A Leo la svolta esistenziale consegna un compito difficilissimo: verificare se una vita vissuta in modo ecocompatibile sia un progetto realmente attuabile o un ideale impossibile da praticare. Il giornalista ecologista Leo Hickman mette così alla prova se stesso e la sua famiglia in un faticoso esperimento di vita vissuta in modo ecologicamente, politicamente, moralmente e naturalmente corretto. (Editore)

Cuciniamo gli avanzi

Cucina a impatto [quasi] zero : scarti, avanzi e gustose ricette (La) / Lisa Casali, Tommaso Fara - Milano : Grubaud, 2010 – pp. 143

BZ-Biblioteca cantonale. xxx. Segnatura:BCB ctl 641 CASA

LO-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:BCL 64

Cucinare in modo sostenibile è facile: possiamo ridurre il nostro impatto sull'ambiente semplicemente intervenendo sui piccoli gesti quotidiani. Ogni scelta effettuata in modo responsabile è un passo importante verso un modo di vivere più attento e consapevole. La cucina a basso impatto ambientale fa bene anche a noi, perché ci offre la possibilità di mangiare in modo più sano e gustoso. In questo libro troverete tanti consigli e suggerimenti per rispettare l'ambiente in cucina, cominciando dalla scelta degli ingredienti per finire con i metodi di cottura. E per mettere subito in pratica i principi della cucina sostenibile ecco tante gustose ricette che utilizzano in modo creativo le parti degli alimenti che siamo abituati a eliminare: bucce di pomodoro, lisce di pesce e semi di zucca non sono mai stati così appetitosi. (Editore)

Cucina degli avanzi (La) - Castelnuovo del Garda (VR): Edizioni del Bando, 2012

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl (in ordinazione)

Il libro contiene ricette semplici e gustose, come la torta di pane vecchio, la panzanella, la paella, la ratatouille, le polpette, i canederli e molto altro...

Cucina di Andrea Bassetti : gli avanzi. L'arte di utilizzare le eccedenze (La) / Andrea Bassetti – Trento: Artimedia-Valentina Trentini, 2012

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl (in ordinazione)

Undici menu completi per tutte le occasioni con una fantasiosa rassegna di ricette alternative e divertenti per recuperare il cibo in eccesso.

Cucinare gli avanzi / Associazione consumatrici della Svizzera italiana, Commissione alimentazione - Lugano : ACSI, [1995] – pp. 6

LU-Biblioteca cantonale. Libreria Patria. Segnatura:LGC LPSQ 3372

Cucinare senza sprechi : contro lo spreco alimentare: azioni e ricette / Andrea Segrè ; ricettario a cura di Lorenza Pliteri - Milano : Ponte alle Grazie, 2012 – pp. 151 (Il lettore goloso)

LO-Biblioteca cantonale. Libero accesso. Segnatura:BCL 64

Bucce di patata, insalata appassita, gambi di spinaci, latte cagliato, teste di pesce... questo elenco di ingredienti - che potrebbe continuare a lungo - suona un po' come una pozione magica, e in un certo senso lo è, per due ragioni. La prima: perché gli scarti di cucina possono trasformarsi in squisitezze, basta conoscere la formula, cioè le tante, buonissime e sorprendenti ricette di questo libro. La seconda: perché usandoli non solo ci trattiamo meglio, ma trattiamo meglio il mondo. Come ci spiega con competenza e dovizia di argomenti Andrea Segrè, ridurre gli sprechi in cucina, a tavola e prima ancora facendo la spesa, è un atteggiamento vantaggioso e insieme responsabile, un modo per guardare al cibo come risultato e parte di un processo globale che coinvolge il suolo, l'acqua, le risorse energetiche e quelle umane, e rispettarlo come si faceva nelle cucine dei nostri nonni. Dove i torsoli di pera e il pane raffermo, i noccioli di prugna e gli ossi della carne erano ingredienti a pieno titolo, e non andavano sprecati. (Editore)

Cuisiner les restes: 25 recettes autour des plats de fête. – Paris: Ademe – pp. 19

http://www.developpement-durable.gouv.fr/IMG/pdf/25_recettes_noel.pdf

Dispensa in cantina (La) - Firenze : Giunti Demetra, 2010 – pp. 128 (In cantina)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl 641 DISP

Un manuale per organizzare la cantina ideale: dalla conservazione di frutta e verdura alla preparazione dei distillati ai metodi per surgelare gli alimenti, ma anche consigli sulla realizzazione di una cantina fresca... Tanti trucchi per avere a portata di mano, anche fuori stagione, una varietà di preparazioni che stupiranno gli ospiti. (Editore)

Gioco degli avanzi : tante maniere per utilizzare i resti di cucina (II) / di Sussy Errera - Berna : Hallwag, 1989 – pp. 64

LO-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura: BRLA 41427

Le bruit du frigo – ricette con gli avanzi

<http://www.lebruitdufrigo.fr/>

Non spreco: campagna per l'uso sostenibile delle risorse. Pagina delle ricette. –

<http://www.nonspreco.it/category/ricette/>

Nuove riciclette : gustose ricette cucinate con gli avanzi (Le) / testi a cura di Paola Pozzoli-Sala – Lugano :

RTSI, Radiotelevisione della Svizzera italiana – pp. 40

LU-Biblioteca cantonale. Magazzini. Segnatura: LGC OP 4835

Polpetta ci salverà (Una) / Anna Scafuri ; Giancarlo Roversi – Firenze: Giunti, 2013 – pp. 192

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura: BCB ctl (in ordinazione)

La polpetta è la preparazione più antica del mondo, ma anche la Cenerentola di ogni cucina. Mescolare ingredienti tagliati in finissimi pezzi è invece un'arte sublime, che non concede improvvisazione. Per questo, contro le esigue varianti ammesse nei fast food, le polpette ci rieducano a una gloriosa storia culinaria: quella di ogni famiglia italiana. Perché proprio noi italiani abbiamo inventato le polpette. Anna Scafuri e Giancarlo Roversi fanno dell'elogio della polpetta la filosofia gastronomica di questo nuovo millennio, proponendo un decalogo scritto da illustri italiani per rispondere a queste domande: come mangiare bene spendendo poco, come dare facilmente un'anima a ogni ricetta, come utilizzare gli avanzi, quali ingredienti d'eccellenza scegliere e come conciliare gusto e salute. Il libro va alla scoperta delle polpette d'Italia, con oltre 120 ricette, quelle presenti nei menù degli chef di tutte le regioni. Con un occhio a leggerezza e qualità e con l'altro a facilità di preparazione e stagionalità degli ingredienti, grazie a queste ricette salviamo così il portafoglio e la dieta. E mettiamo d'accordo grandi e piccini davanti allo stessa tenera pietanza. (Editore)

Polpetta perfetta: 50 ricette della polpetteria Ciccilla: carne, pesce, formaggio o verdura, l'apoteosi di una pietanza unica. (La) – Milano: Altreconomia, 2013 – pp. 80

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura: BCB ctl (in ordinazione)

50 infallibili ricette per squisite polpette! Piatti che escono, ancora fumanti, dalla cucina di Ciccilla, prima polpetteria sociale di Milano: polpette a base di carne, pesce, formaggio e verdura; fritte, al forno o al sugo; cotte o crude, salate o dolci, italiane o esotiche. Un libro unico con un tocco speciale: quello dello chef stellato Bruno Barbieri, che lo ha impreziosito con due ricette inedite. E poi tante altre ricette da libri e film celebri; i piatti etnici, come meatballs, kibbeh, cevapcici e le loro mille sorelle, in Italia e nel mondo. Tutti i consigli per recuperare e trasformare gli avanzi in ottime eco-polpette. Ai fornelli! Ciccilla non è solo una polpetteria" ma un'impresa sociale che inserisce al lavoro persone in difficoltà: con loro abbiamo "cucinato" questo libro. Ciccilla è il nome della zia di uno dei fondatori, gran cuoca di polpette. (Editore)

Recettes de restes.

<http://www.lesfoodies.com/recettes/restes>

Ricettario degli Avanzi. / Enia in collab. Con Accademia Barilla – Enia, 2009 – pp. 36

<http://www.nonspreco.it/wp-content/uploads/2013/10/Ricettario-degli-avanzi.pdf>

Ricette del risparmio: recuperare gli avanzi con ricette fantasiose per ridurre gli sprechi (Le) - Aosta: Regione Valle d'Aosta; Assessorato Territorio e Ambiente – pp. 65

<http://www.nonspreco.it/wp-content/uploads/2013/10/Le-ricette-del-risparmio.pdf>

... L'idea di questo ricettario è nata all'interno di questa manifestazione. La spesa mirata e la lotta allo spreco fanno parte proprio dei gesti quotidiani che tutti possiamo mettere in atto per dare una svolta "ecologica" alle nostre abitudini. In verità, l'arte di organizzarsi in cucina, di riutilizzare con estro e fantasia il cibo avanzato era già prerogativa delle nostre nonne, che per necessità non sperperavano le risorse familiari, e molte delle nostre ricette tradizionali rivelano l'impiego ottimale delle disponibilità quotidiane. Oggi questa filosofia acquista un significato ancora più responsabile, perché una spesa più ragionata e più avanzi riutilizzati rappresentano meno rifiuti da gettare. (Dall'introduzione)

Riciclare in cucina : l'arte di utilizzare con gusto scarti e avanzi. / Giuliana Lomazzi - Aam Terra Nuova Edizioni, 2013

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ctl (in ordinazione)

Ogni anno gettiamo nella spazzatura 179 chili di cibo buono, uno spreco insensato per il nostro portafoglio e una fonte di inquinamento in più per l'ambiente. Eppure trasformare in modo gustoso e creativo gli scarti vegetali e gli avanzi alimentari è meno difficile di quanto non si creda. Come dimostrano le oltre 80 ricette presenti nel libro *Riciclare in cucina*, utilizzare baccelli, foglie, gambi e altre parti di vegetali comunemente buttate via, oppure gli avanzi del giorno prima non solo costituisce un grande risparmio, ma offre l'opportunità di preparare piatti gradevoli e originali. Qualche esempio di felice recupero? Una crema di foglie di carciofi o di soli baccelli di piselli, gambi di broccoli cucinati nei modi più diversi, torsoli di cavolo che acquisiscono una straordinaria dignità gastronomica. Per conoscere gli altri esempi è sufficiente sfogliare il libro e insieme godere delle splendide immagini che accompagnano le ricette più intriganti. (Editore)

Riciclette : gustose ricette cucinate con gli avanzi (Le) / [a cura della] Radiotelevisione della Svizzera italiana ; [ill.: Armando Boneff] - Lugano : RTSI, [1988] – pp. 33 (A conti fatti)

LU-Biblioteca cantonale. Libreria Patria. Segnatura:LGC LPS 4801

Rieccolo: non chiamateli avanzi. Un ricettario per ridurre gli sprechi di cibo. – Trento: Provincia Autonoma di Trento. 2011 – pp. 15

<http://www.nonspreco.it/wp-content/uploads/2013/10/Rieccolo.pdf>

Dove va a finire il cibo che non consumiamo e quindi lasciamo nei piatti quando mangiamo fuori casa? Una domanda lecita la cui risposta è logica, ma, purtroppo, non ecologica: grandi quantità di cibo fresco e di ottima qualità vengono quotidianamente gettate nel bidone del rifiuto umido, appesantendo i già sovraccarichi cicli di raccolta e smaltimento della spazzatura. Ecoristorazione Trentino è il progetto che la Provincia autonoma di Trento ha avviato nella primavera 2011 al fine di aumentare le prestazioni degli esercizi ristorativi trentini attraverso una politica e azioni di sostenibilità ambientale. Per ottenere l'etichetta ambientale Ecoristorazione Trentino (che può essere richiesta dal 2012), gli esercizi ristorativi devono dimostrare di mantenere una condotta dalle elevate prestazioni ambientali: utilizzare in buona parte materie prime locali, biologiche e solidali, impiegare prodotti ecologici ed introdurre modalità di risparmio energetico ed idrico. Il progetto Ecoristorazione Trentino, tra le varie azioni di sostenibilità, promuove anche la possibilità per il cliente di portare a casa il cibo non consumato, con lo slogan "Ri-gustami a casa: col tuo cibo riempi il frigo non il cestino". Un semplice gesto, vantaggioso per tutti, dal grande valore sia ambientale che etico: il ristoratore vede ridursi la frazione di rifiuto organico da smaltire, mentre il consumatore trasforma in cibo ciò che altrimenti sarebbe finito nel cestino. A questo scopo, è stata messa a disposizione dei ristoratori trentini (e dei loro clienti) un'eco-vaschetta, fatta in carta proveniente da foreste certificate FSC e totalmente compostabile, con la quale i clienti dei locali aderenti potranno portare a casa il cibo non consumato, per ridurre gli sprechi e tutelare l'ambiente. L'eco-vaschetta è in distribuzione da agosto 2011 presso l'Ecosportello Fa la Cosa Giusta a Trento e presso gli uffici delle Comunità di Valle. Il coinvolgimento della clientela in questo circolo virtuoso di buone pratiche ambientali è naturalmente un passo fondamentale per consolidare e diffondere il progetto. Il libriccino che state tenendo fra le mani vuole essere un primo passo in questa direzione, dandovi qualche idea su come riutilizzare il cibo che non si è consumato, sia fuori casa che a casa. I cosiddetti "avanzi" sono da sempre gli ingredienti principali di ottime pietanze nella tradizione trentina, e - con un po' di fantasia - lasciano spazio a nuove ed invitanti sperimentazioni. (Dalla prefazione)

Senza vizi e senza sprechi : la virtù in cucina e la passione degli avanzi / Fabio Picchi - Milano : Mondadori, 2010 – pp. 112 (Strade blu. Nonfiction)

BZ-Biblioteca cantonale. Lettura. Segnatura:BCB ut 641 PICC

Fabio Picchi, padre fondatore del Cibrè, ha fatto del recupero della tradizione una delle peculiarità della sua cucina. In questo libro, che è insieme una brillante autobiografia e un vero e proprio manifesto culinario, l'autore ci insegna come evitare gli sprechi in cucina. Sano principio di economia, l'utilizzo degli avanzi offre a Picchi l'occasione per esporre la sua personalissima visione del cibo: vita vissuta, ponte emotivo con gli altri, momento di condivisione e distensione. Ma non solo. L'economia in cucina alimenta anche la virtù, e così Picchi organizza la sua esposizione in sette capitoli, ciascuno dedicato a uno dei sette peccati capitali. Possiamo allora vincere l'Accidia preparando la polenta nelle sue mille varianti e non farci tentare dall'Avarizia grazie alla pasta e fagioli, uno dei culti del Picchi bambino. Il panino col salame diventa la cartina di tornasole per capire se il nostro nuovo amore avrà un futuro, mentre la preparazione della fiorentina ci farà comprendere la saggezza che si cela dietro a gesti apparentemente primitivi. Gli esorcismi contro l'Invidia passano attraverso la preparazione di piatti semplici come il risotto alla fiorentina o la pasta saltata, e la medicina migliore contro l'Ira sarà uno squisito purè di patate. Ultimo il peccato di Gola, che l'autore ammette di avere commesso e che riesce a espiare grazie alla sua professione. (Editore)

Siti e documenti in Internet

Comment réduire le gaspillage alimentaire au sein de sa restauration collective ? Eléments de méthode & recueil de pratiques auprès des CPIE. – Centres Permanents d’initiatives pour l’environnement, 2012 – pp. 56

http://alimentation.gouv.fr/IMG/pdf/GuideGaspillage-8_pages_cle8759e5.pdf

... Les chiffres moyens du gaspillage alimentaire mesuré en France s’établissent à 20 kg par habitant et par an... Une fois les sources de gaspillage identifiées tout au long de la chaîne alimentaire (sur-approvisionnement, non-consommation de produits préparés, restes effectifs sur les portions de repas, issue non adaptée aux déchets fermentescibles...), les acteurs de structures collectives et les citoyens qui les fréquentent ont aujourd’hui besoin d’être sensibilisés et guidés vers de meilleures pratiques, permettant de réduire sensiblement ce gaspillage, souvent réalisable par des gestes simples. La méthode formalisée dans ce guide, réalisé en partenariat avec le Ministère de l’Agriculture, de l’Agro-Alimentaire et de la Forêt, offre aux collectivités des solutions accessibles pour mettre en place de nouveaux modes de gestion de leur restauration. Cette méthodologie vise un changement de pratiques durable de la structure et touche tant les décideurs, les gestionnaires que les citoyens qui fréquentent ce lieu collectif ; chacun devant être accompagné différemment. (Dalla prefazione)

Contro lo spreco: sconfiggere il paradosso del food waste. – Barilla ACFN, 2013 – pp. 35

<http://www.nonspreco.it/wp-content/uploads/2013/10/Barilla-Center-Rivista.-Contro-lo-spreco.pdf>

In questo secondo numero della rivista, il Barilla Center for Food & Nutrition affronta il problema globale dello spreco alimentare. Un paradosso che mette in evidenza lo spreco di cibo lungo il percorso che va dalla produzione al consumo, anche negli stessi Paesi in cui molte persone soffrono la fame. Una vera e propria patologia sociale che nuoce alle persone e all’ambiente e che nega il valore del cibo. Per contrastarla, istituzioni e associazioni sono all’opera da anni, come racconta Barbara Buchner e Danielle Nierenberg (BCFN), Ren Wang (FAO), Soledad Blanco (UE), Andrea Segrè (Last Minute Market). Oltre alle ricerche del BCFN, Tristram Stuart (Freegans), Jonathan Bloom e Federica Marra descrivono gli sprechi in diverse parti del mondo. Questo numero dedica poi spazio alla quotidianità del riuso e del risparmio alimentari – con il lavoro di Roberto Cavallo –, alle azioni del singolo consumatore attraverso nuove iniziative come il food sharing, ai progetti di raccolta, alla filosofia gastronomica di Moreno Cedroni. E ancora: gli avanzi come tema che lega passato e presente, dai libri storici che spiegano come cucinarli alle app che insegnano a non ignorarli. (Introduzione)

Evolution of (bio-)waste generation/prevention and (bio-)waste prevention indicators. – European Commission DG ENV, 2011 – pp. 343

<http://www.nonspreco.it/wp-content/uploads/2013/10/Bio-Waste-prevention-UE-Inglese.pdf>

The European Commission study on the 'Evolution of (bio-)waste generation/prevention and (bio-)waste prevention indicators', led by Umweltbundesamt, BIO Intelligence Service, Arcadis and AEA, aims to support EU Member States in designing and implementing waste prevention programmes and in implementing the recommendations of Commission Communication (2010) 235 on bio-waste. As such, a draft Action Plan on three priority areas in waste prevention and Guidelines on bio-waste prevention (limited to ten pages) have been developed and are being presented for stakeholder consultation. (Editore)

Fame e sprechi: il paradosso della scarsità nell’abbondanza. – Roma: Save the Children, 2012 – pp. 39

http://images.savethechildren.it/IT/f/img_publicazioni/img193_b.pdf

... Questo rapporto vuole sia fornire una panoramica sulla malnutrizione e sottolineare come gli sprechi nei paesi sviluppati e nei paesi in via di sviluppo abbiano un evidente impatto sui milioni di persone che nel mondo soffrono la fame, sia evidenziare l’approccio dell’Organizzazione in alcuni dei suoi interventi programmatici nei paesi più poveri del pianeta, volti a promuovere l’autosufficienza delle comunità locali. Il rapporto infatti si colloca nell’ambito delle attività di sensibilizzazione legate alla promozione della campagna Every One, che l’Organizzazione ha lanciato nel 2009 e che si propone di raggiungere con interventi di salute e nutrizione milioni di bambini e donne in età riproduttiva nei paesi più poveri del mondo. (Dall’introduzione)

Gaspillage alimentaire: pourquoi et comment agir Etats des lieux, enjeux & pistes pour agir: dossier. -

France Nature Environnement ; Pôle Industrie Produits Service, 2010 – pp. 40

<http://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&frm=1&source=web&cd=3&ved=0CDkQFjAC&url=http%3A%2F%2Fwww.fne.asso.fr%2Fdechets%2Fgaspillage-alimen->

Gasillage alimentaire: un coup dur pour votre budget. – Namur: copidec – pp. 12
<http://www.copidec.be/Gasillage-Alimentaire.pdf>

Global food losses and food waste: extend, causes and prevention. – FAO, 2011 – pp. 30

<http://www.nonspreco.it/wp-content/uploads/2013/10/Global-food-losses-adn-food-waste-FAO-Inglese.pdf>

This publication is based on studies carried out from August 2010 to January 2011 by The Swedish Institute for Food and Biotechnology (SIK) on request from the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). The two studies on global food losses (one for high/medium-income countries and one for low income countries) have been carried out to serve as a basis for the international congress Save Food!, 16-17 May 2011, at the international packaging industry fair Interpack2011 in Düsseldorf, Germany. Save Food! Has been co-organized by Interpack2011 and FAO. Save Food! aims at awareness raising on global food losses and waste, and on the impact of these on poverty and hunger in the world, as well as on climate change and on the use of natural resources... (Dalla Prefazione)

Nostro spreco quotidiano (II) – Bra (CN): SlowwFood, 2012 - pp. 30

<http://www.nonspreco.it/wp-content/uploads/2013/10/Il-nostro-spreco-quotidiano-Slow-food.pdf>

Li chiamiamo eccedenze, surplus, invenduti, scarti ma, qualunque sia il nome che scegliamo per parlare degli alimenti che finiscono tra i rifiuti, hanno una cosa in comune: hanno richiesto energia, acqua, terra, tempo, carburanti, risorse naturali e una serie di inquinanti per essere prodotti, trasportati, trasformati, confezionati. Hanno prodotto emissioni che hanno contribuito a cambiare il clima. Hanno richiesto denaro per essere acquistati e, ancora, energia per essere conservati. Poi sono finiti, in qualche modo, tra i rifiuti: e lì hanno consumato altre risorse. Quindi, comunque li vogliamo chiamare, non sono che sprechi. Sprechi di cibo. Per ogni europeo si producono all'incirca 840 kg di cibo all'anno. 560 ce li mangiamo, al ritmo, del tutto rispettabile, di circa 1,5 kg al giorno all inclusive e tenendo presente le statistiche. Che fine fanno gli altri 280 kg? Poco meno di 200 vengono sprecati prima che il consumatore ci metta su gli occhi. Nei campi, nelle aziende di trasformazione, nei supermercati. Gli ultimi 95 kg circa ci premuriamo personalmente di acquistarli per poi buttarli in pattumiera. (Introduzione)

Osservatorio sugli sprechi alimentari delle famiglie italiane.

<http://www.wastewatcher.it/>

Waste Watcher è prodotto da Last Minute Market società spin-off dell'Università di Bologna che dal 1998 si occupa dello sviluppo di progetti territoriali volti al recupero dei beni invenduti (o non commercializzabili) a favore di enti caritativi su tutto il territorio nazionale. Tutte le rilevazioni dell'osservatorio vengono condotte in partnership con SWG società che da oltre 30 anni progetta e realizza con cura artigianale ricerche di mercato, di opinione, istituzionali, studi di settore e osservatori, analizzando i trend e le dinamiche del mercato, della politica e della società. (Presentazione sito internet)

Preparatory study of food waste across EU 27. – Comunità Europea, 2011 – pp. 213

<http://www.nonspreco.it/wp-content/uploads/2013/10/Preparatory-study-on-food-waste-across-UE-UE-Inglese.pdf>

Addressing a lack of information about food waste in Europe: Food waste is composed of raw or cooked food materials and includes food loss before, during or after meal preparation in the household, as well as food discarded in the process of manufacturing, distribution, retail and food service activities. It comprises materials such as vegetable peelings, meat trimmings, and spoiled or excess ingredients or prepared food as well as bones, carcasses and organs. Although it constitutes a large proportion of bio-waste, no overall view of the situation of food waste in the European Union had been available. More information on the issue was necessary to determine the scale of the problem and to identify appropriate measures that could be taken. This study aims at providing this information to the European Commission.

Objectives and methodology of this study:

Covering the many facets of the problematic at European level, the objectives of this study were to: Identify the key causes of food waste in all sectors - Establish a baseline of food waste data for the EU27 - Quantify the environmental impacts of food across its lifecycle - Inventory existing food waste prevention measures - Forecast food waste generation levels over fifteen years (2006-2020) - Develop policy recommendations for prevention and analyse their impacts.

A stakeholder consultation was launched to solicit input from stakeholders on food waste data, prevention measures and policy options. The methodologies for elaborating the study objectives are outlined below. Four sectors were addressed in each task: Manufacturing, Wholesale/Retail, Food Service and Households. Although Agricultural food waste was not within the scope of the study, there may be important causes and quantities of food waste to tackle in this sector through further research... (Dall'Introduzione)

Quanta natura sprechiamo: Report WWF . Le pressioni ambientali degli sprechi alimentari in Italia. – Roma: WWF, 2013 – pp. 62

<http://www.nonspreco.it/wp-content/uploads/2013/10/Report-Sprechi-Alimentari-WWF-Ottobre-2013.pdf>

Nel gennaio 2012, il WWF Italia ha lanciato il programma One Planet Food dedicato a promuovere modelli alimentari a basso impatto ambientale e a migliorare il rapporto del cibo con il Pianeta. Per raggiungere questo obiettivo è, però, necessario un approccio olistico in cui gli impatti vengano analizzati lungo tutta la catena alimentare, dalla produzione delle materie prime fino alla trasformazione, alla distribuzione, al consumo e allo smaltimento. Si tratta di una sfida complessa che richiede un approccio integrato tra mondo scientifico, i cittadini, le imprese, i decisori politici, le organizzazioni di consumatori e altre organizzazioni non governative. Il programma OnePlanet Food lavora con tutti questi soggetti per conseguire una transizione verso un sistema alimentare più sostenibile che contribuisca alla conservazione della biodiversità e dei servizi ecosistemici, all'uso efficiente delle risorse naturali, alla riduzione dell'inquinamento, alla lotta al cambiamento climatico e al conseguimento di una maggiore equità nella gestione globale del cibo. Il WWF ha identificato nell'eliminazione degli sprechi alimentari una significativa opportunità per raggiungere questi obiettivi e ridurre, quindi, la nostra pesante impronta sul Pianeta. www.oneplanetfood.info (Dall'introduzione)

Spreco alimentare: cause, impatto, proposte (Lo) – Barilla ACFN, 2012 – pp. 31

<http://www.nonspreco.it/wp-content/uploads/2013/10/Lo-spreco-alimentare-Barilla-Center.pdf>

Caro Lettore, nei nostri campi, nelle nostre fabbriche e nelle nostre case si verificano continuamente enormi perdite e sprechi di cibo. Tale fenomeno, che analizziamo a fondo in questo documento, getta un'ombra preoccupante sul modello di sviluppo che ha governato negli ultimi cinquant'anni l'economia dei nostri Paesi. Un tipo di economia che oggi – alla luce delle conoscenze di cui disponiamo – consideriamo a pieno titolo insostenibile. Un'economia che si misura unicamente sulla crescita del Prodotto Interno Lordo e che basa le sue fondamenta sull'aumento esasperato dei consumi, non tenendo conto del fatto che le risorse naturali sono limitate e che il nostro pianeta ha confini fisici che rappresentano un limite invalicabile allo sviluppo incondizionato. Un'economia che non ha mai visto nello spreco delle risorse, in particolare di quelle alimentari, un fattore negativo, ma che anzi lo ha tollerato, considerandolo un sottoprodotto ineliminabile del suo modello produttivo. Non è questa l'economia che auspichiamo per il futuro dei nostri figli. La realtà culturale, sociale ed economica nella quale desideriamo vivere non accetta lo spreco, sia quello dei Paesi ricchi, che avviene principalmente nelle case o nella distribuzione al dettaglio, sia quello dei Paesi in via di sviluppo, che nasce soprattutto nei campi per la difficoltà di raccogliere, conservare e trasportare quanto viene coltivato. Non si tratta solo di denunciare un fenomeno e un'impostazione sbagliate, ma di mostrare soluzioni e percorsi possibili. In questo documento, insieme alla presentazione di dati piuttosto sorprendenti sulla dimensione del fenomeno "food losses and waste" e alla spiegazione delle principali cause, vengono perciò mostrate le possibili soluzioni, grazie alla disamina di buone pratiche raccolte in diverse parti del mondo. Combattere gli sprechi alimentari è una battaglia che si vince solo mettendo insieme le forze di tutti: di chi coltiva i campi, di chi produce e distribuisce il cibo, e delle persone che lo acquistano e lo consumano. Noi siamo pronti a fare la nostra parte. (Dalla presentazione editore)

Sprecare il cibo che stupidità. – agina UFAG

<http://www.blw.admin.ch/dienstleistungen/00020/01495/index.html?lang=it>

Spreco alimentare domestico in Italia: stime, cause ed impatti (Lo). / Silvia Gaiani – Bologna: Università di Bologna, 2012 – pp. 166

http://amsdottorato.cib.unibo.it/5916/1/silvia_gaiani_spreco_alimentare_domestico.pdf

Non esiste una definizione standard di spreco alimentare, così come non esistono metodologie uniformi per calcolarlo. Gli studi finora realizzati sullo spreco sono carenti, i dati raccolti spesso insufficienti.

Di certo il cibo viene sprecato ad ogni stadio della filiera alimentare – dal campo alla tavola - nella produzione, trasformazione, vendita e consumo. La maggior parte delle ricerche - a livello globale - si concentra sulla formazione dello spreco a livello di produzione e distribuzione. In questi ambiti lo spreco pare inevitabile: molti scarti sono ineditabili o derivanti da erronea gestione del magazzino, sovrapproduzione, prodotti deformati o danneggiati. Poche ricerche si concentrano invece sullo spreco alimentare generato a livello domestico. Nei Paesi Membri dell'Unione Europea, infatti, le famiglie – secondo dati elaborati da Eurostat- sono le principali responsabili dello spreco. Secondo la Fao, ogni europeo spreca ogni anno 179 chili di alimenti. Il cibo perso o buttato via in Europa potrebbe nutrire 200 milioni di persone. Uno studio dell'Università di Stoccarda afferma che i tedeschi gettano nel cestino 11 milioni di tonnellate di cibo, mentre secondo WRAP nel Regno Unito il 60% dello spreco nelle famiglie potrebbe essere evitato, con un risparmio pari a €565 per famiglia ogni anno.

Last Minute Market, spin off accademico che si occupa di ridurre e recuperare lo spreco, ha stimato che a livello domestico in Italia si sprecano mediamente il 17% dei prodotti ortofrutticoli acquistati, il 15% di pesce, il 28% di pasta e pane, il 29% di uova, il 30% di carne e il 32% di latticini. E da un punto di vista economico, per una famiglia italiana lo sperpero alimentare significa una perdita di 1.693 euro l'anno.

Vi sono molte spiegazioni sul perché gli alimenti vengano sprecati a livello domestico: in genere si fa riferimento alla consapevolezza, alle attitudini degli individui, all'abilità di gestione pratica del cibo come la pianificazione, la porzionatura e la conservazione ma anche allo status socio-economico dei membri familiari e alla loro cultura di riferimento. Per inquadrare lo spreco alimentare domestico in Italia e gettare luce su dati contrastanti emersi da diversi studi finora realizzati da centri di ricerca, associazioni e organizzazioni non governative, la tesi – dopo aver presentato dati a livello globale, europeo e italiano – si concentra sull'analisi di dati estrapolati da un questionario sullo spreco domestico che tra il mese di novembre e quello di dicembre 2012 è stato compilato da 3.087 italiani... (Abstract autrice)

Un anno contro lo spreco (2014: anno europeo contro lo spreco)

<http://www.unannocontrolospreco.org/it/>

Nel catalogo del Sistema bibliotecario Ticinese possono essere trovati altri documenti sui temi:

- ***cucina etica***
- ***cucina biologica***
- ***cucina naturale***
- ***conserve***
- ***altri libri di cucina pieni di idee***
- ***compostaggio***