

COMUNICATO STAMPA

SPRECOMETRO E IEO INSIEME PER RIDURRE LO SPRECO E MANGIARE MEGLIO

IEO e LMM (Università di Bologna) collaborano allo sviluppo della innovativa App antispreco

Milano, 20 Giugno - **Istituto Europeo di Oncologia**, attraverso il programma **Smartfood**, e **campagna Spreco Zero / Last Minute Market**, impresa sociale spin-off dell'Università di Bologna, si sono alleati per lo sviluppo e la diffusione di **Sprecometro**, la App messa a punto **dall'Osservatorio Internazionale Waste Watcher** per misurare e soprattutto prevenire lo spreco alimentare, adottando comportamenti responsabili, a partire da un'alimentazione sana e sostenibile.

Sprecometro è un app scaricabile gratuitamente, sviluppata sotto la direzione scientifica di Andrea Segrè, professore ordinario di Economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile dell'Università di Bologna, attraverso il lavoro congiunto del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari e di Last Minute Market (LMM), di cui Segrè è socio fondatore.

Lo Sprecometro è uno strumento quotidiano per vivere in modo sostenibile. L'app misura infatti in grammi lo spreco alimentare di singoli e gruppi, valutando la perdita economica (Euro), l'impronta carbonica (quantità prodotta di Anidride Carbonica) e l'impronta idrica (quantità consumata di acqua).

Come? L'app attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato (video, lettura delle schede, risposte corrette ai quiz) consentendo di confrontarsi con altri utenti. Permette inoltre di attivare dei gruppi di riferimento: amici, famiglia, classe scolastica/universitaria, dipendenti aziendali, comuni e così via. Si possono così calcolare i dati aggregati di impatto economico e ambientale per valutare i progressi dei singoli, dei gruppi di amici e del totale degli utenti.

Dalla data di lancio, 31 gennaio 2023, in soli 3 mesi l'app è stata adottata da quasi 10.000 cittadini. Nel monitoraggio di **Sprecometro** è risultato pari a più di 80.000€ il valore del cibo gettato per un impatto ambientale pari a 37.000 kg di Anidride Carbonica, equivalente a 2.800 m³ di acqua. Per capire meglio i valori basta pensare che, ad esempio, 37.000 Kg di Anidride Carbonica corrispondono a poco più di 310.000 Km percorsi da un'automobile di media cilindrata, pari a 8 giri della terra se lungo tutto l'equatore fosse stata costruita un'autostrada. Invece 2.800 m³ di acqua corrispondono al contenuto di una piscina olimpionica. Infine, 80.000€ equivalgono, circa, alla spesa alimentare di una famiglia media italiana per oltre 13 anni. È comprensibile dunque l'impatto di quello che può sembrare un piccolo e poco significativo gesto, cioè aprire il bidone della spazzatura e gettarci dentro pochi grammi di avanzi.

Proprio sulla consapevolezza circa questo gesto interviene il team Smartfood IEO, che realizzerà dei contenuti digitali sui temi dell'alimentazione sostenibile, della corretta conservazione degli alimenti per la prevenzione degli sprechi, sull'organizzazione e la composizione di pasti salutari e su temi generali sulla sana alimentazione e sulla prevenzione nutrizionale. All'inizio di ogni mese, inoltre, approfondirà le caratteristiche nutrizionali di un alimento di stagione ed il mese successivo a cui seguirà una ricetta semplice e salutare, realizzata con lo stesso alimento.

"Il Programma Smartfood è nato nel 2011 con l'intento di promuovere la divulgazione scientifica su nutrizione e salute e la sostenibilità è divenuta un obiettivo prioritario in linea con l'impostazione strategica di IEO, di anno in anno più mirata a questo tema. Proporremo allo staff IEO di costituire un gruppo di utenti di **Sprecometro** e così faremo con i nostri fornitori, i partner e le tante realtà con cui siamo in contatto", spiega Lucilla Titta, coordinatrice di Smartfood IEO.

"Sono veramente felice dell'avvio della collaborazione con il Programma Smartfood che apprezzo da sempre e che, nel tempo, ha acquisito una grande autorevolezza scientifica sui temi legati ad un'alimentazione sostenibile. Si tratta di un passaggio fondamentale: lo Sprecometro, aiutandoci prevenire lo spreco alimentare domestico grazie ai contenuti realizzati da Smartfood, permetterà l'adozione di diete sane. Una strategia win win: non sprecando mangi meglio", conclude Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero.