



## CENONE DI NATALE, SPRECALE 33 MILA TONNELLATE DI CIBO

27 DICEMBRE, 2014 ATTUALITÀ 715

Siamo ancora nel pieno delle festività natalizie e già si comincia a fare il conto degli sprechi che gli italiani hanno fatto sulle loro tavole.

Perché se è vero che la nostra tradizione vuole tavole imbandite con ogni ben dio, con portate numerose e molto consistente, è anche vero che già a metà del pranzo o della cena, il cibo inizia ad essere sprecato, in barba a chi non riesce, neanche quotidianamente, a conciliare il pranzo con la cena.

I dati Istat ci avevano già confermato che quest'anno avevano fatto molti tagli sul proprio budget per regali e partenze, ma pochi a tavola: quasi nessuno ha lesinato sul cenone della vigilia e di quello di Natale.

Secondo i calcoli di Althesys dopo i pranzi di Natale finiscono nella spazzatura 33 mila tonnellate di cibo: questi scarti venissero riciclati in modo corretto si potrebbero ricavare beni per un valore di 3 milioni di euro.

Il bilancio arriva da Was, il think tank sui rifiuti e sul riciclo di Althesys che ha presentato il report di settore.

“La raccolta differenziata rappresenta una delle grandi sfide del futuro, non solo in termini ambientali ma anche sotto il profilo economico. Basti pensare che tutto il comparto italiano della gestione dei rifiuti e del riciclo fattura oltre 20 miliardi di euro, quanto le energie rinnovabili, più di molti settori manifatturieri tradizionali, come ad esempio il tessile o il vinicolo”, ha spiegato l'amministratore delegato di Althesys Alessandro Marangoni.