



**CONFCOMMERCIO**  
IMPRESE PER L'ITALIA

**DIREZIONE COMUNICAZIONE E IMMAGINE**  
**UFFICIO STAMPA**

17/2023

Roma, 2.2.2023

Ma serve più informazione per consumi consapevoli e sostenibili

## **STOPPANI: "DA DISTRIBUZIONE E RISTORAZIONE UN AIUTO CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE"**

"Collaborare con l'Osservatorio Internazionale su Cibo e Sostenibilità significa per Confcommercio acquisire una visione globale del problema dello spreco alimentare e cogliere l'opportunità per avviare un percorso legato alle azioni virtuose che le imprese di settore possono sviluppare, soprattutto nella distribuzione e nella ristorazione. Lo spreco di cibo, infatti, è un tema di responsabilità sociale sentito come urgente dalla Confederazione e dalle imprese associate e la nostra adesione all'Osservatorio, avvenuta un anno fa, rappresenta il naturale ampliamento del campo di azione di Confcommercio su questi temi, già avviato da tempo nei tavoli costituiti presso il Masaf": così Lino Stoppani, Vice presidente vicario di Confcommercio, nel suo intervento in occasione della campagna Spreco Zero 2023 di Last Minute Market organizzata a Roma nell'ambito della 10ª giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare.

"Oggi sappiamo – prosegue Stoppani - che metà delle perdite e degli sprechi alimentari globali avviene a monte, prima che i prodotti arrivino ai negozi, ai magazzini dei rivenditori e ai ristoranti, ma è cruciale analizzare anche il comportamento del consumatore, dentro e fuori casa. Esiste un nesso tra informazione, acquisto e consumo di cibo che svolge un ruolo cardine per far acquisire al consumatore, soprattutto nelle fasce di popolazione dove si spreca più cibo, la consapevolezza necessaria a consolidare abitudini alimentari sane, per sé e per l'ambiente. Per questo è necessario rafforzare e sostenere campagne informative che raggiungano il consumatore per guidarlo consapevolmente nella scelta dei prodotti, guardando non solo alle offerte, ma anche alla sostenibilità e alla qualità del cibo che viene acquistato."

"E, in questa direzione, anche le imprese svolgono un ruolo importante nel contrasto allo spreco alimentare, sia quelle della distribuzione, ad esempio con la redistribuzione del cibo, sia quelle della ristorazione, dove sta crescendo la possibilità di portare a casa gli alimenti non consumati. Una pratica, questa, che rimane virtuosa, anche dinanzi al calo dei consumi fuori casa registrato in concomitanza con gli anni dell'emergenza sanitaria da Covid-19. Perché mettere al centro il valore del cibo svolge una funzione educativa che va ben oltre la ristorazione stessa. Ma nella ristorazione occorre fare di più ripensando i processi in funzione del contrasto degli sprechi anche nella fase della preparazione dei piatti, oltre che in quella della conservazione dei prodotti.

Occorre, dunque – conclude Stoppani – il contributo di tutti, imprese, consumatori, esperti della salute, per raggiungere l'obiettivo di preservare il valore del cibo lungo tutta la filiera, ridurre lo spreco alimentare e giungere a modelli di consumo e produzione sostenibili".

Seguici su Facebook: [www.facebook.it/confcommercio](http://www.facebook.it/confcommercio) e su Twitter: <http://twitter.com/Confcommercio>

Questo documento è presente sul sito di Confcommercio all'indirizzo <http://www.confcommercio.it/sala-stampa>  
00153 Roma – Piazza G.G.Belli 2, telefono 06.5866219/384/404, e-mail: [stampa@confcommercio.it](mailto:stampa@confcommercio.it)