

Ridurre gli sprechi alimentari è possibile e conveniente



Secondo quanto riportato a seguito degli studi del progetto "reduce 2018", portati avanti dall'università di Bologna e dal ministero dell'ambiente, in Italia gli sprechi alimentari ammontano a 15 miliardi all'anno, di cui 12 miliardi rappresentano il valore del cibo gettato dalle famiglie e la restante parte agli scarti di filiera. L'1% della popolazione italiana ha dichiarato di aver buttato del cibo ogni giorno nel 2018, dato inferiore rispetto al 2014 quando a gettare cibo quotidianamente era un italiano su due. Nonostante il miglioramento, il valore del cibo buttato rimane molto alto, 15 miliardi infatti corrispondono a circa l'1% del

Pil del nostro paese.

A risentire dello spreco alimentare è anche l'ambiente, in quanto gli scarti devono esser portati nelle discariche e negli inceneritori e poi smaltiti. Non sprecare cibo ancora commestibile, inoltre, significa risparmiare le energie e le risorse normalmente impiegate nella catena che dal campo porta gli alimenti fino alle tavole e dare una mano alla propria comunità.

Con quest'ottica si è sviluppata MyFood, startup italiana che ha vinto il bando food waste reduction finanziato dalla fondazione Unicoop Firenze. MyFoody nasce con la missione di combattere gli sprechi alimentari. Lo fa utilizzando una piattaforma web e un'app che permette al consumatore di acquistare prodotti a rischio spreco a un prezzo ridotto, prenotandoli online e recandosi per il ritiro e il pagamento nei punti vendita più vicini a lui. Utilizzando l'app e acquistando i prodotti prossimi alla scadenza si riesce a risparmiare circa il 50% sulla spesa. My food ha riscosso, sin dalla sua fondazione nel 2015 un grande successo e al momento vanta tra i partner alcuni dei supermercati più forti in Italia come Lidl e Coop. Al momento disponibile nelle principali città, myfood ha dimostrato come anche nel piccolo è possibile fare qualcosa.