

Food waste: le tecnologie, anche in Italia, aiutano a ridurre lo spreco di cibo

di **Tommaso Galli** - città: Milano - pubblicato il: 17 marzo 2017



Il **food waste**, ovvero lo **spreco di cibo**, è un problema di dimensioni importanti: secondo i dati **FAO** (Food and Agriculture Organization), infatti, **ogni anno** vengono sprecate circa **1,3 miliardi di tonnellate di cibo** in tutto il mondo.

Nel nostro Paese, gli alimenti buttati raggiungono annualmente un valore di 13 miliardi di euro, con un impatto sulle emissioni di CO2 davvero notevole: circa 4 milioni di tonnellate.

L'**Osservatorio DBJWatch**, nato per tenere sotto controllo l'innovazione italiana nei settori del cibo

e del turismo, sul tema del food waste ha da poco pubblicato la sua seconda ricerca, dal titolo **Digital Technologies for Food Waste Reduction** a cura di **Fabio Fraticelli** – Postdoctoral Research Fellow presso l'Università Politecnica delle Marche e coordinatore scientifico dell'Osservatorio – e **Chiara Corbo**, Ricercatrice presso l'Osservatorio Smart AgriFood (Osservatori Digital Innovation del Politecnico di Milano).

Lo studio ha analizzato e descritto le principali tecnologie digitali attualmente attive in Italia – in particolare le piattaforme web e le applicazioni per smartphone – che permettono attraverso la creazione di community online di recuperare gli alimenti in eccesso e di redistribuirli, evitando che si trasformino in **spreco alimentare**.

A livello mondiale il fenomeno è già abbastanza diffuso: per esempio **Foodsharing** ha permesso di salvare quasi 5.000 tonnellate di cibo.

Nel nostro Paese, invece, siamo ancora in una fase di espansione ma già si delineano interessanti applicazioni pensate per la lotta al food waste, come **Ratatouille, My Foody, Senza Spreco, Last Minute Sotto Casa, Breeding, Bring the Food, I Food Share, S-cambia cibo, Next door help**.

In futuro, quindi, le tecnologie digitali potranno fornire un valido contributo nella **lotta agli sprechi alimentari**, grazie alla loro capacità di agevolare la comunicazione e di mettere in contatto le persone e le aziende che dispongono di cibo in eccedenza, favorendo la loro interazione e riducendo, di molto, il food waste.

Iscriviti alla Green Newsletter

Non perderti nemmeno un articolo di **Green Planner Magazine**: resta aggiornato sui temi legati alla sostenibilità, all'energia, alla mobilità...

Inserisci il tuo indirizzo e-mail...

Iscriviti!