



COMUNICATO STAMPA

## GIORNATA NAZIONALE CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

### NO ALLO SPRECO NEI CAMPI, ETICHETTE CONSAPEVOLI, BOX ALIMENTARI: COSÌ NATURASÌ SI IMPEGNA PER RECUPERARE IL CIBO

4 febbraio 2022. Dimezzare lo spreco alimentare pro capite e ridurre le perdite di cibo lungo tutta la filiera in poco meno di dieci anni: è l'ambizioso obiettivo formulato dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite per contribuire significativamente alla lotta contro il cambiamento climatico e mantenere l'aumento delle temperature al di sotto dei 2°C entro la fine del secolo. Guardando al solo reparto ortofrutta, in Italia e nel resto d'Europa, il 21% dello spreco di frutta e verdura avviene direttamente nei campi (dati Fao). Alimenti che vengono scartati, lasciati sui terreni o utilizzati per fare compost, spesso a causa di imperfezioni, di mancata adesione agli standard che l'industria alimentare ha imposto in un primo momento ma che è poi diventata una condizione essenziale per l'accettazione da parte dei consumatori.

“Un principio che va contro uno dei valori fondanti dell'agricoltura biologica e biodinamica” commenta Fausto Jori, Amministratore delegato di NaturaSì, in occasione della Giornata Nazionale di Prevenzione contro lo Spreco Alimentare promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio del Ministero della Transizione Ecologica che si celebra sabato 5 febbraio. Per questo motivo NaturaSì, la rete di negozi biologici, ha avviato da oltre un anno con Legambiente la campagna **CosiperNatura**. “Portiamo in negozio - spiega Jori - anche i prodotti un po' più grandi o un po' più piccoli o semplicemente dalla forma insolita. Ma buoni lo stesso perché contenenti le stesse proprietà nutritive di qualsiasi altro prodotto biodinamico e biologico, coltivati nel rispetto dell'ambiente e del lavoro degli agricoltori. Un vantaggio per tutti: con questo progetto passiamo da un 20% circa di prodotto scartato sui campi a un 4%. I prodotti CosiperNatura, inoltre, sono venduti con una riduzione di prezzo che arriva fino al 50% rispetto agli altri prodotti”.

Nel 2021 nei negozi NaturaSì sono state vendute **650 tonnellate di frutta e verdura CosiperNatura**. “L'obiettivo è quello di aumentare la quantità di frutta e verdura recuperate, evitando di sprecare quello che c'è, che abbiamo coltivato e per cui sono stati impiegati acqua, energia, lavoro, risorse. Uno schiaffo all'ambiente ma anche all'etica e alla sostenibilità sociale”, dice l'Ad di NaturaSì.

Ma l'impegno di NaturaSì sul fronte della lotta allo spreco non si ferma qui. L'azienda si è attivata ottimizzando lo smaltimento della merce eccedente all'interno dei magazzini, collaborando con 22 Onlus attive sul territorio nazionale attraverso donazioni di prodotti non più commercializzabili nei negozi pari circa a **250 tonnellate** nel 2021, con un incremento del 60% rispetto al 2020.

**EcorNaturaSì SpA società benefit**  
prodotti biodinamici e biologici



**Sede Legale:**

via Palù, 23 z. a. Zoppè - 31020 S. Vendemiano (TV) Italia  
tel. +39 0438 477411 - fax +39 0438 477447 - [www.naturasì.it](http://www.naturasì.it)

**Partita Iva - Codice Fiscale - Iscr. Reg. Impr. TV** 02010550263 **REA TV** 182516  
Capitale Sociale € 2.025.932 i.v.



“Perché lo spreco si combatte a 360 gradi con una buona pratica che va diffusa in tutti gli ambiti della catena alimentare, mettendo in rete ogni sforzo possibile”, conclude Jori.

Un passo ulteriore è stata l’adesione, con circa 100 negozi, all’app contro lo spreco [To Good To Go](#) che ha permesso nel 2021 la vendita di **65.000 magic box equivalenti ad altrettanti chilogrammi di cibo ‘salvato’**. La collaborazione con Too Good To Go, inoltre, ha portato a 33 i **prodotti NaturaSi esposti con “l’etichetta consapevole”** ovvero l’indicazione “Spesso Buono Oltre: osserva, annusa e assaggia” sull’incarto di alcuni prodotti a marchio, come cereali, bevande, paste, sugh.

Un invito a osservare più attentamente le etichette e in particolare il Termine minimo di conservazione (TMC), spesso confuso con la data di "scadenza". La data che riporta la dicitura “Da consumarsi preferibilmente entro” (Termine Minimo di Conservazione) indica infatti una stima del produttore sul periodo di migliore qualità del prodotto. Superata questa indicazione non significa che il prodotto costituisca un rischio per la nostra salute ma potrebbe iniziare a perdere gradualmente le proprietà organolettiche (aroma, fragranza, gusto). Ecco perché “l’etichetta consapevole” invita il consumatore a usare i propri sensi per verificare eventuali variazioni delle confezioni (come il rigonfiamento), del colore, dell’odore, della consistenza o eventuali sedimentazioni.

[SCARICA LE FOTO](#)

## Ufficio stampa NaturaSi

Silverback - greening the communication

[naturasi@silverback.it](mailto:naturasi@silverback.it)

+39 06 20976191

+39 339 7135003

**EcorNaturaSi SpA società benefit**  
prodotti biodinamici e biologici



**BioToBio**

**Sede Legale:**

via Palù, 23 z. a. Zoppè - 31020 S. Vendemiano (TV) Italia  
tel. +39 0438 477411 - fax +39 0438 477447 - [www.naturasi.it](http://www.naturasi.it)

**Partita Iva - Codice Fiscale - Iscr. Reg. Impr. TV 02010550263 REA TV 182516**  
Capitale Sociale € 2.025.932 i.v.