



## COMUNICATO STAMPA

# Giornata contro lo Spreco MAGIC BOX ED ETICHETTE CONSAPEVOLI PER COMBATTERE IL FOOD WASTE

## NaturaSì e Too Good To Go rafforzano la loro collaborazione

5 febbraio 2023 - Quella contro lo spreco è una battaglia di cui finalmente si inizia a parlare. Oggi il 40% del cibo prodotto viene sprecato rispetto al 30% di due anni fa. Cifre che si scontrano con un paradosso: ogni anno 828 milioni di persone soffrono la fame nei Paesi più poveri. Sprecare cibo inoltre significa sprecare le risorse naturali attraverso cui è stato prodotto, riversando enormi quantità di CO2 nell'atmosfera. Si calcola che lo spreco alimentare rappresenti il 10% delle emissioni di CO2. Il 53% dello spreco alimentare in Europa inoltre è imputabile al consumatore: in Italia sono 67 i kg di cibo pro capite sprecati in un anno a livello domestico.

Un danno economico e ambientale contro cui NaturaSì si è opposta da sempre con numerose iniziative e partnership che si sono rafforzate nel tempo. E che anche quest'anno, in occasione della giornata italiana contro lo spreco, NaturaSì, la più grande azienda del biologico in Italia rilancia. A cominciare dal rafforzamento della collaborazione con **Too Good To Go** attraverso la vendita di **"Magic Box"** contenenti prodotti in scadenza che i clienti possono acquistare a un prezzo più basso. Un modo per ridurre al massimo gli sprechi nei negozi e allo stesso tempo dare un messaggio positivo e di attenzione al tema ai clienti, coinvolti così in una scelta che fa bene alla Natura fino in fondo. Nel 2022, nei 172 punti vendita che aderiscono al progetto, sono state vendute **58.140 magic box** che equivalgono a **145.350 kg di Co2 risparmiati**.

NaturaSì e Too Good To Go fanno fronte comune anche attraverso la diffusione dell'**Etichetta Consapevole**, sistema utile per ridurre lo spreco alimentare domestico. In Italia, secondo i dati di Waste Watcher, nel 2021 sono state buttate 1.5 milioni di tonnellate di cibo solo tra le mura di casa.

Una quantità che si può facilmente ridurre attraverso una lettura intelligente e accurata delle etichette. Come? Indicando sui prodotti in vendita, oltre alla dicitura **"Consumarsi preferibilmente entro il..."**, il **TMC**, ovvero il **"Termine Minimo di Conservazione"**. Molti alimenti infatti sono buoni

da consumare anche oltre la data di scadenza. Basta affidarsi al buon senso e ai nostri sensi. Ecco perché il TMC avvisa **“Spesso Buono Oltre. Osserva, annusa assaggia”**.  
Una campagna, quella della “Etichetta consapevole”, che aiuta la lotta allo spreco e anche le tasche dei cittadini. Tanto che Too Good To Go l’ha già promossa in altri Paesi come Germania, Danimarca e Francia.

[Foto Gallery](#)

---

### Ufficio stampa NaturaSi

Silverback - greening the communication

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

+39 06 20976191

+39 339 7135003