

# Conquiste del Lavoro

Quotidiano di informazione socio economica

Anno 77 - N. 173 | SABATO 20 SETTEMBRE 2025

Direttore Responsabile: Mauro Fabi. Proprietario ed Editore: Conquiste del Lavoro Società Cooperativa a r.l. Sede legale: Via Nicotera, 29 - 00195 Roma - C.F./Reg.Imprese Roma: 055 68260583 - P.Vat: 1413871003 - REA RM 495248 - Albo Cooperative: C137557 Telefono 06 3851942 - Rappresentante legale: Dott. Giacomo Abbate - Via Pari, 22 - 00195 Roma - C.F./Reg.Imprese Roma: 055 6847343 - Ufficio Amministrazione - Uff. Pubbliche Amministrazioni - Uff. Abbonamenti - Via Po, 22 - 00195 Roma - Telefono 06 38473281/270 - 06 38456742/3 - Fax 06 3845385. Email: [info@conquistedelavoro.it](mailto:info@conquistedelavoro.it). Condizioni di pubblicità: Articolo 12, comma 1, lettera b) - Articolo 12, comma 4, lettera d) - Articolo 12, comma 10, lettera d). Prezzo di copertina: € 0,60. Abbonamento annuale: € 109,30. Spese di spedizione: € 6,00. C.C. Postale: 85000. Interessati a ricevere il bollettino settimanale "I Controlli" rivolgersi al numero 06 3845385. Numero verde: 147 22 22. Adempimento degli obblighi di trasparenza e di pubblicità Legge 4 agosto 2017 n. 124 - art. 1 commi 125-129 - in ottemperanza alla legge 4 agosto 2017 n. 124 - art. 1, commi 125/129 - riguardo la finalità trasparenza e pubblicità la pubblicazione delle informazioni relative a sovvenzioni, contributi, incarichi, retribuzioni e comunque ai vantaggi economici di qualunque genere superiore a € 10.000,00, ricevuti da amministrazioni Pubbliche Amministrazioni e da altri soggetti anche societari in controllo pubblico - Contributi alle imprese editrici di quotidiani e periodici erogati dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri - Dipartimento per l'informazione e l'editoria; nell'anno 2024 sono stati percepiti i contributi (€ 395.655,77) relativi all'account del contributo aspettativo per l'anno 2023 - € 37.413,79 relativi alla quota integrativa dei contributi aspettanti per l'annualità 2013 - € 433.059,56 totale incassato) di cui al decreto legislativo 15 maggio 2017 n. 70. Indicazione resa ai sensi della lettera f) del comma 2 dell'articolo 5 del medesimo decreto Legislativo.

ISSN 0010-6348



50 92 0

#17700101634014

## “Bollino, la rivoluzione anti-spreco”: così l’italia insegna all’Europa a non buttare il futuro nel bidone

Ogni anno, in Italia, finiscono nella spazzatura circa 25 chili di cibo per famiglia, per un valore complessivo di 8 miliardi di euro. Non si tratta solo di prodotti scaduti, ma spesso di alimenti ancora perfettamente commestibili che vengono eliminati per paure, cattiva informazione e una percezione distorta delle date riportate sulle confezioni. Per affrontare questa emergenza nasce “Bollino: Building Optimal Living through Lasting Initiatives for Nutritional Optimization”, progetto europeo guidato dal CODACONS con l’Università Cattolica del Sacro Cuore e la cooperativa Idee in

Fuga, finanziato dall’Agenzia esecutiva del Consiglio europeo per l’innovazione e delle PMI. L’iniziativa è l’evoluzione del programma “Bollino contro lo spreco” già avviato dal CODACONS e punta a diventare un modello replicabile in tutta Europa. Lo spreco non è solo un fallimento del mercato ma soprattutto una sfida culturale e antropologica. Troppo spesso i consumatori scartano cibi ancora buoni per eccesso di prudenza, stigmatizzando i prodotti vicini alla scadenza. A incidere è anche la scarsa conoscenza delle proprietà degli alimenti e delle tecniche di conservazione e preparazione. Il cuore

del progetto sarà una piattaforma digitale multilingue, collegata a Facebook, Instagram e YouTube, che offrirà contenuti innovativi e accessibili: guide pratiche per distinguere cosa è ancora sicuro da consumare, quiz interattivi per verificare la comprensione dei concetti e consolidare le conoscenze, tutorial con chef professionisti, che mostreranno come cucinare in modo creativo con alimenti prossimi alla scadenza, valorizzando verdura, carne, pesce e frutta, uno spazio comunitario in cui condividere ricette anti-spreco e buone pratiche, creando una rete di consumatori consapevoli.

L’obiettivo è ridurre la quantità di cibo buttato, migliorare la qualità della vita e muovere abitudini sostenibili, a partire dalle piccole azioni quotidiane. “Bollino” non guarda solo all’Italia. L’esperienza che nascerà qui è pensata per diventare una best practice replicabile in tutta l’Unione europea. Il progetto si concluderà nell’agosto 2027, in linea con l’obiettivo UE di dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030, previsto dall’Agenda ONU per lo Sviluppo Sostenibile. La forza di “Bollino” sta nel suo approccio dal basso, che parte direttamente dai cittadini. Un modello di benesse-

re diffuso che nasce da piccoli gesti: non buttare una mela leggermente ammaccata, usare con fantasia ciò che resta in frigo, imparare a fidarsi della propria capacità di valutare un alimento. Combattere lo spreco significa tutelare ambiente, economia e società. È anche un atto etico: non sprecare risorse mentre milioni di persone nel mondo soffrono la fame. “Bollino” prova a cambiare mentalità, ricordando che ogni alimento recuperato è un pezzo di futuro salvato. Perché ridurre lo spreco alimentare non è solo una questione di numeri, ma un dovere collettivo che può trasformare la società.

Giovanni Ianni