



**SPRECO ZERO** 



**5 FEBBRAIO 2025**  
**12<sup>A</sup> GIORNATA NAZIONALE**  
**DI PREVENZIONE**  
**DELLO SPRECO ALIMENTARE**

**RASSEGNA STAMPA**

*A cura di*  
**Studio Vuesse&c**



Con il Patrocinio di



Media partner



Spazio Europa è gestito dall'Ufficio del Parlamento europeo in Italia e dalla Rappresentanza in Italia della Commissione europea



# SPRECO ZERO



## 5 FEBBRAIO 2025 12<sup>A</sup> GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

### CAMPAGNA SPRECO ZERO 2025



Con il Patrocinio di



Associated



Media partner



Partner scientifico



Partner tecnico



Con il sostegno di





Guarda il servizio.



### SPRECO ALIMENTARE

Fonte: WASTE WATCHER INTERNATIONAL

- 4, 513 MILIONI DI TONNELLATE
- 14 MILIARDI DI EURO



Agricoltura	988.894.706	1.291.016
Industria	854.618.75	1.008.276
Distribuzione	4.015.195.173	307.972



### SPRECO ALIMENTARE

Fonte: WASTE WATCHER INTERNATIONAL

-  FRUTTA FRESCA **24,3 gr**
-  PANE FRESCO **21,2 gr**
-  VERDURE **20,5 gr**
-  INSALATA **19,4 gr**
-  CIPOLLE, AGLIO, TUBERI **17,4 gr**







Guarda il servizio.





**Guarda il servizio.**

## Troppo cibo nella pattumiera, giornata contro spreco alimentare

Troppo cibo nella pattumiera: alla vigilia della giornata contro lo spreco alimentare emergono alcuni dati preoccupanti.

Servizio di Nicola Ferrante

18:42

### SPRECO ALIMENTARE I NUMERI IN ITALIA

LE RAGIONI DEGLI ITALIANI

- 27% TROPPO DIFFICILE FARE LA LISTA DELLA SPESA
- 23% NON SPRECARRE RICHIEDE TEMPO
- 19% NON CONOSCE RICETTE PER RICICLARE CIBO

Fonte: Osservatorio Waste Watcher, 4 febbraio 2025

TG 2000

18:42

PER LECONOMIA  
CAMP  
SPRECO  
SOSTENIBILE

5 FEBBRAIO  
12ª GIORNATA NAZIONALE  
DI PREVENZIONE  
SPRECO ALIM

TG 2000

direttore scientifico di Waste Watcher

18:41

TG 2000

servizio di  
NICOLA FERRANTE

18:41

### SPRECO ALIMENTARE I NUMERI IN ITALIA

618 GRAMMI A SETTIMANA	
88 GRAMMI AL GIORNO	
FRUTTA	24 g
PANE FRESCO	21 g
VERDURE	20 g
INSALATA	19 g

Fonte: Osservatorio Waste Watcher, 4 febbraio 2025

TG 2000

grafica di  
LUIGI MARINACCI



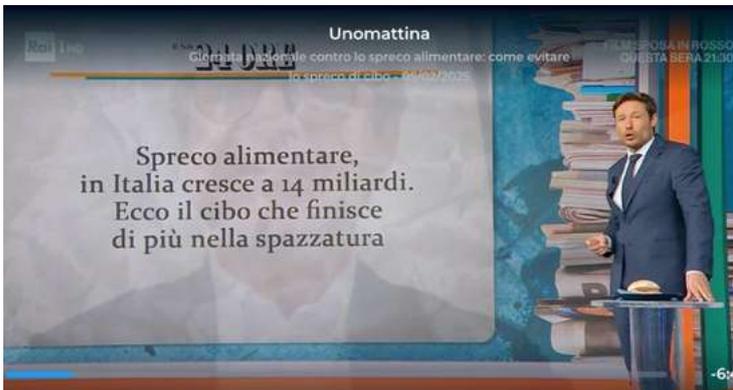
**Guarda il servizio.**



5/02/2025



**Guarda il servizio.**





**Guarda il servizio.**



Guarda il servizio.



## In Italia aumenta del 10% lo spreco alimentare

*Soprattutto pane e frutta finiscono nel cestino, per un valore di circa 130 euro all'anno a testa, denuncia un'indagine in occasione della Giornata di prevenzione contro lo spreco alimentare*

05/02/2025 Matteo Parlato/Rainews24



Condividi

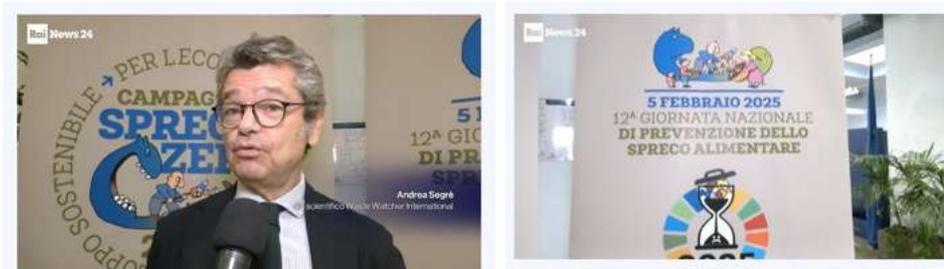
**L**a crescente povertà alimentare del Paese viene messa in rilievo dal rapporto *Il caso Italia 2025* predisposto dall'Osservatorio Waste watcher international - con università di Bologna-Distal su elaborazione Ipsos - e presentato in occasione della 12esima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare che si celebra il 5 febbraio. Nel cestino dei rifiuti - viene spiegato - gli italiani buttano infatti prodotti alimentari, soprattutto pane e verdure, per 130 euro a testa all'anno (più di 88 grammi al giorno di cibo).



**Guarda il servizio.**

## La denuncia di Coldiretti: nel mondo gettati 12mila pasti al secondo

*Il valore del cibo sprecato ogni anno sfiora i 4500 miliardi di dollari. Secondo le stime della Fao i beni sprecati potrebbero sfamare 1,26 miliardi di persone. In Italia, nel cestino alimenti per 130 euro a testa all'anno.*



**O**gni secondo che passa **nel mondo l'equivalente di quasi 12mila pasti finisce nella spazzatura**, con un impatto pesante dal punto di vista economico e della sostenibilità ambientale, oltre che da quello etico, considerato l'aumento delle persone affamate. Secondo le **stime della Fao, il cibo perso e sprecato potrebbe, infatti, sfamare ogni anno 1,26 miliardi di persone**. Lo denuncia la Coldiretti sulla base di un'analisi su dati Unep diffusa in occasione della **giornata contro lo spreco alimentare, che ricorre il 5 febbraio**. Secondo elaborazioni del centro studi Divulga, **vengono sprecati o persi oltre 1,7 miliardi di tonnellate di cibo all'anno per un valore economico che sfiora i 4.500 miliardi di dollari a livello mondiale**. Si tratta di circa un terzo dei 6 miliardi di tonnellate di cibo disponibile. **La maggior parte degli sprechi avvengono tra le mura domestiche e nella fase a valle della filiera** (1,05 miliardi di tonnellate) rispetto alla produzione primaria e l'industria (oltre 600 milioni di tonnellate di cibo).

Nell'ultimo anno si registra – indica Coldiretti – una **crescita dell'8% del costo economico dovuto agli sprechi, a fronte di un incremento del 6,6% dei volumi complessivi**. L'agricoltura e l'industria alimentare hanno visto una riduzione delle perdite (-2,2%), mentre sono cresciuti gli sprechi domestici e nelle fasi a valle delle filiere (distribuzione e somministrazione) con un +13%. Senza un reale cambio di passo, **secondo il centro studi Divulga entro il 2033 i dati potrebbero peggiorare con una perdita aggiuntiva di cibo di 230 milioni di tonnellate rispetto al periodo attuale**. A pesare sono anche l'attuale modello della distribuzione delle risorse alimentari e gli squilibri causati dal declino dei sistemi alimentari locali basati sull'agricoltura familiare, che necessitano di essere sostenuti e rilanciati. In molti Paesi, tali sistemi non riescono più a produrre e distribuire cibo sufficiente per nutrire una popolazione globale in crescita, soddisfare le esigenze nutrizionali, garantire un accesso equo e operare in modo sostenibile.



## Lo spreco in Italia: nel cestino alimenti per 130 euro a testa all'anno

"Italiani più spreconi ma anche un po' più poveri". La crescente povertà alimentare del Paese viene messa in evidenza dal rapporto *Il caso Italia 2025* predisposto dall'Osservatorio Waste watcher international - con l'università di Bologna-Distal e l'elaborazione dell'Ipsos - presentato in occasione della 12esima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare.

Nel cestino dei rifiuti - viene spiegato - **gli italiani buttano infatti prodotti alimentari, soprattutto pane e verdure, per 130 euro a testa all'anno** (più di 88 grammi al giorno di cibo). Insomma "meno attenti nella gestione del cibo a casa ma comunque preoccupati per la possibilità di accedere al cibo sano e sostenibile". Inoltre "le buone pratiche con cui avevamo familiarizzato" durante la pandemia da Covid-19 sono "oggi un po' in disuso". E' infatti **in salita "l'asticella dello spreco alimentare domestico: gettiamo ogni giorno 88,2 grammi di cibo ovvero 617,9 grammi a settimana**. In testa allo spreco la frutta fresca con 24,3 grammi a settimana, il pane con 21,2 grammi, le verdure con 20,5 grammi, l'insalata (19,4 grammi) e le cipolle, l'aglio e i tuberi (17,4 grammi)".

Se lo spreco alimentare domestico vale 130,71 euro pro-capite ogni anno, "**lo spreco di filiera del cibo in Italia costa complessivamente 14,1 miliardi, pari a un peso di 4,513 milioni di tonnellate di cibo gettato nelle pattumiere**. Il 58,55% del costo dello spreco di filiera arriva dalle nostre case, il 28,5 % nelle fasi di commercializzazione del cibo". L'obiettivo numero 12 dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite è dimezzare lo spreco alimentare globale pro-capite, sia nella vendita al dettaglio che nelle case dei consumatori, e ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione e di fornitura. E per questo che - spiega **Andrea Segrè, fondatore della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste watcher international** - "**nel 2025 viene lanciata una sfida a tutti gli italiani per arrivare nel 2030 a uno spreco pro-capite di 369,7 grammi settimanali**, ovvero la metà dei 737,4 grammi registrati 10 anni fa al momento dell'adozione dell'Agenda 2030, dobbiamo tutti tagliare ogni anno dal 2025 al 2029 circa 50 grammi di cibo". L'obiettivo è il traguardo previsto dall'Agenda delle Nazioni Unite in cui si chiede di **dimezzare lo spreco di cibo** tra il 2015 e il 2030.



## Gadda: "Serve una campagna massiva di educazione"

"Con la **legge Antispreco del 2016 si è messo a sistema un modello culturale e operativo, che sta dando i suoi frutti**. Se continuiamo a raccontare che siamo solo degli spreconi, senza mostrare le soluzioni che già esistono, non si migliorerà mai. Oggi la cosa più utile da fare è quella di rafforzare gli strumenti a disposizione" Lo ha detto **Maria Chiara Gadda, vice-presidente della commissione Agricoltura della Camera** e prima firmataria della legge 166/2016 Antispreco, ai microfoni de *Il pomeriggio di Rai Radio 1*. "Parliamo di migliaia di tonnellate di alimenti sottratti allo spreco, con risultati crescenti in termini di varietà del paniere di beni recuperati e di tipologia di aziende che hanno messo in campo politiche antispreco. Partendo da qui, però, bisogna **migliorare su alcuni fronti. Su consumo domestico e prevenzione, servirebbe davvero una campagna massiva di comunicazione** sulla corretta lettura delle etichette e delle modalità di conservazione. Confondere 'data di scadenza' con il 'TMC o preferibilmente entro' è ancora grande causa di spreco, ma anche un problema crescente con cui si sta confrontando il volontariato. Sempre più spesso i beneficiari del recupero rifiutano gli alimenti con il TMC superato. Va sfatato questo mito per cui siano alimenti pericolosi per la salute. E poi, oggi, **la rete del recupero è quasi a saturazione. Aumentando la propensione delle aziende a donare le eccedenze, bisogna accompagnare la crescita del Terzo settore** nell'accesso a strumenti fondamentali per il recupero. Se mancano furgoncini, celle frigorifere o contenitori idonei al trasporto, si perdono opportunità di recupero di alimenti freschi o surgelati. Aumentando i bisogni sociali, non è certo di buonsenso mandare cibo al macero", ha concluso.





# Rai News

Guarda il servizio.



## Spreco alimentare, ogni settimana buttiamo via 617 grammi di cibo a testa

*Il costo annuo pro-capite è di 140 euro, ma l'intera filiera pesa per 14,1 miliardi. I dati nell'ultimo report di Waste Watcher International*

05/02/2025 Marco Procopio



Condividi

**D**alla finanziaria piemontese al pancotto foggiano, la **tradizione culinaria italiana** è ricca di **ricette anti-spreco**. Eppure ogni settimana buttiamo via in media **617 grammi di cibo**, in aumento rispetto al 2024. Lo rivela l'**ultimo rapporto dell'osservatorio Waste Watcher International**. Un danno per l'ambiente ma anche per il portafogli: a fine anno il costo è di **140 euro a testa**. "Ci stiamo allontanando dall'obiettivo Onu 2030 quando dovremo aver ridotto del 50% lo spreco domestico", commenta Andrea Segrè, docente dell'università di Bologna e direttore di Waste Watcher. "E infatti ora vogliamo **lanciare una sfida** perché c'è ancora tempo per raggiungerlo".

**#Tempodiagire** è lo slogan della campagna lanciata da Segrè, che è anche fondatore della **giornata di prevenzione dello spreco alimentare**. Per rispettare gli obiettivi dell'Onu, basterebbe **ridurre di 50 grammi** il cibo sprecato dalle famiglie italiane nei prossimi 5 anni. "Come? Facendo la lista della spesa, cercando di organizzare il frigorifero, la cucina del recupero", spiega il docente. "Quei pochi grammi al giorno, che sono frutto di disattenzione, ci possono aiutare ad arrivare a -50%".

Gli alimenti più sprecati sono la **frutta fresca, il pane, le verdure**. Il Piemonte fa meglio di altre regioni, ma tra le **fasce più povere** i dati restano allarmanti. "E' l'acquisto fatto senza grande attenzione alla qualità. Si cerca di intercettare le offerte speciali, che ti inducono ad acquistare molto. Acquisti troppo rispetto a quello che ti serve e lo butti via", chiarisce **Ilaria Pertot**, docente del centro Agricoltura Alimenti Ambiente dell'UniTrento e co-autrice insieme al professor Segrè del libro "**La spesa nel carrello degli altri**" (Baldini & Castoldi), presentato all'università del Dialogo del Sermig di Torino. Un aiuto arriva dalla tecnologia. Lo **Sprecometro** è un'app che permette di monitorare quanto cibo gettiamo via, quanto pesa sulle nostre tasche e qual è l'impatto sull'ambiente.





Guarda il servizio.



5/02/2025



Guarda il servizio.



5/02/2025



Guarda il servizio.



# OGGI

## LE DOMANDE DI **OGGI**

### COME SI FA CONCRETAMENTE A RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE?

In Italia continuiamo a buttare 500-600 grammi di cibo a settimana a persona. **L'Onu chiede di fare più attenzione.** E non è così difficile



**Risponde**

**Andrea Segrè**

Docente di Economia circolare, fondatore della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare

**R**idurre lo spreco alimentare si può. Anzi, si deve. Ma siamo ancora lontani dall'obiettivo dell'Agenda 2030 dell'Onu, che richiede di diminuirlo del 50% entro quella data. In Italia, tuttora, si spreca circa 500-600 grammi di cibo per persona alla settimana, in valore si superano 7 miliardi di euro. Organizzandosi, però, si può raggiungere l'obiettivo. A vantaggio anche del portafoglio, perché ciò che finisce nella spazzatura costa. L'app Sprecometro ci aiuta. Con una

#### **L'ABBUFFATA**

Una scena del film *La grande abbuffata*, del 1973, diretto da Marco Ferreri. La Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare si celebra il 5 febbraio.



lista della spesa ragionata, per esempio, si acquista solo quello che serve, soprattutto se si tratta di alimenti freschi. In frigorifero, è opportuno

disporre il cibo a seconda delle temperature dei ripiani. Poi, bisogna guardare bene la data di scadenza sull'etichetta: per i prodotti freschi, è perentoria;

quelli secchi e con la dicitura "preferibilmente entro", come il riso, se ben conservati, possono essere consumati anche oltre quella data. La "cucina del recupero" è un ottimo modo per utilizzare anche quel poco che ci è avanzato e che finirebbe nel bidone della spazzatura. Ciò che stiamo osservando, negli ultimi 3-4 anni, è che sono le fasce meno abbienti a "sprecare" di più, perché tendono ad acquistare alimenti di qualità scadente, perché meno costosi, e poi si trovano a buttare più cibo. E a mangiare peggio.

# la Repubblica

## il venerdì

di Repubblica


**MITI D'OGGI**

MARINO NIOLA

### CONOSCERE GLI SPRECHI PER EVITARLI

«**S**iamo tutti peccatori dietetici; solo una piccola percentuale di ciò che mangiamo ci nutre; il resto va nello spreco e nella perdita di energia»: la frase di William Osler, professore ad Oxford, tra i padri della medicina moderna, sembra ispirare la Campagna di sensibilizzazione Spreco Zero patrocinata dal ministero dell'Ambiente. L'edizione 2025 si svolgerà a Roma nello Spazio Europa, sede di rappresentanza della Commissione e del Parlamento europeo, martedì 4 febbraio con la presentazione dei nuovi dati del rapporto *Il caso Italia 2025* dell'Osservatorio Waste Watcher International.

Quest'anno il titolo di ambasciatore di Buone Pratiche della campagna Spreco Zero della cucina va al noto chef palermitano Filippo La Mantia. Nelle precedenti edizioni si sono avvicendati personaggi come Francesco Tullio Altan, Paolo Rumiz, Eliana Liotta, Veronica Pivetti, Cristina Bowerman, Luca Mercalli. Il problema è urgente e i dati preoccupanti. Lo spreco alimentare nel nostro Paese è aumentato invece che diminuire. Ciascuno di noi nel 2024

ha sprecato un etto di cibo più dell'anno precedente con in testa verdura e frutta, seguite da pane fresco. Per invertire questo trend negativo, secondo Andrea Segrè professore all'università di Bologna, fondatore della **Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare** e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International, diventa necessario tracciare un monitoraggio sugli stili di vita e alimentazione, per agire concretamente sui comportamenti di consumo e la prevenzione degli sprechi. Conoscere per curare, insomma. E uno chef come La Mantia noto per una filosofia culinaria basata su semplicità, prodotti locali, una cucina accessibile e ispirata ai valori della sostenibilità, della stagionalità, del recupero degli alimenti è la scelta migliore per ripartire con il piede giusto.



GETTY IMAGES

Nel 2024 abbiamo sprecato un etto in più di **cibo** rispetto all'anno precedente

© RIPRODUZIONE RISERVATA

QUOTIDIANONAZIONALE

# QNECONOMIA

Territori, innovazione e lavoro

## Giornata nazionale prevenzione sprechi: come si comportano gli italiani

I dati dell'osservatorio Waste watcher diretto da Andrea Segrè: 14 miliardi di euro di cibo finiscono nel bidone ogni anno



Giornata mondiale di prevenzione dello spreco alimentare, foto generica

PER APPROFONDIRE:

ARTICOLO: A casa della famiglia anti spreco: "Le ricette per non buttare il cibo"

**R**oma, 4 febbraio 2025 - Il 5 febbraio torna la **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**, giunta ormai alla 12esima edizione. È l'occasione in cui vengono rilasciati i dati dell'osservatorio **Waste watcher**, diretto dall'economista e fondatore di 'Last minute market' Andrea Segrè. I numeri di quest'anno svelano che, nel nostro Paese, ogni giorno buttiamo via 88,2 grammi di cibo, ovvero 617,9 grammi settimanali, per un costo pro capite di 130,71 euro: complessivamente, parliamo di 14,101 miliardi di euro sprecati nella filiera italiana del cibo.

### Tagliare gli sprechi si può

"A cinque anni dal 2030 – spiega **Andrea Segrè** – è urgente verificare il cammino che ci separa dagli obiettivi dell'agenda delle Nazioni unite. In tema di spreco alimentare, sappiamo che in Italia bisogna arrivare, entro il 2030, a uno spreco pro capite di 368,7 grammi settimanali, ovvero la metà dei 737,4 grammi registrati 10 anni fa, al momento dell'adozione dell'Agenda 2030. Ciò significa che dobbiamo tutti tagliare, ogni anno, dal 2025 al 2029, circa 50 grammi di cibo ogni settimana, così da arrivare nel 2030 a uno spreco alimentare pro capite che non superi il traguardo quantificato dall'Agenda delle Nazioni unite. Una sfida ambiziosa, nella quale possiamo cimentarci con uno strumento semplice, lo **Sprecometro**, che ogni giorno misura non solo lo spreco del cibo, ma anche la nostra impronta ambientale, lo spreco nascosto dell'acqua e le emissioni correlate al cibo gettato."

### La #sprecozero challenge

Il **5 febbraio 2025 parte, dunque, la #sprecozero challenge**, una staffetta che tutti gli italiani, da soli o in famiglia, potranno affrontare con l'aiuto di uno strumento operativo, la app gratuita **Sprecometro**, messa a punto dal dipartimento di Scienze e tecnologie agroalimentari dell'università di Bologna. La #sprecozero challenge 2025>2030 aiuterà gli utenti a raggiungere l'obiettivo 12.3 dell'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, sensibilizzando sull'importanza della riduzione degli sprechi, offrendo dati concreti e casi di studio.

La challenge favorisce una rete di consumatori e famiglie impegnate nella sostenibilità e promuove uno stile di vita consapevole. È rivolta principalmente alle famiglie e ai singoli consumatori, ma potenzialmente destinata a scuole, aziende, comuni, associazioni e qualsiasi altra comunità sociale. Si propone di monitorare e documentare pubblicamente il percorso e i progressi dei nuclei selezionati dal comitato scientifico

QUOTIDIANONAZIONALE

# QNECONOMIA

Territori, innovazione e lavoro

## La #sprecozero challenge

Il 5 febbraio 2025 parte, dunque, la **#sprecozero challenge**, una staffetta che tutti gli italiani, da soli o in famiglia, potranno affrontare con l'aiuto di uno strumento operativo, la app gratuita **Sprecometro**, messa a punto dal dipartimento di Scienze e tecnologie agroalimentari dell'università di Bologna. La **#sprecozero challenge 2025>2030** aiuterà gli utenti a raggiungere l'obiettivo 12.3 dell'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, sensibilizzando sull'importanza della riduzione degli sprechi, offrendo dati concreti e casi di studio.

La challenge favorisce una rete di consumatori e famiglie impegnate nella sostenibilità e promuove uno stile di vita consapevole. È rivolta principalmente alle famiglie e ai singoli consumatori, ma potenzialmente destinata a scuole, aziende, comuni, associazioni e qualsiasi altra comunità sociale. Si propone di monitorare e documentare pubblicamente il percorso e i progressi dei nuclei selezionati dal comitato scientifico dell'applicazione nella riduzione dello spreco alimentare domestico.

## Strategie anti-spreco in cucina o fuori casa

Tornando ai **dati rilasciati dall'osservatorio**, è interessante notare come l'86% degli italiani dichiarati di avere a cuore e prestare molta attenzione al cibo e alla sua preparazione in cucina, anche quando il tempo scarseggia. Solo 3 italiani su 100 dichiarano di non cimentarsi mai ai fornelli, mentre il 14% dichiara di avere poco tempo e quindi di dedicare poca attenzione alla preparazione del cibo.



- 6 italiani su 10 (60%) danno priorità ai cibi a ridosso di scadenza o congelano i cibi che non potranno mangiare a breve.
- Il 56% testa il cibo prima di buttarlo, anche se è già scaduto: se è buono lo utilizza comunque.
- Solo 1 italiano su 10 (11%) dona il cibo cucinato in eccesso a parenti o amici.

Non aumenta la percentuale di italiani che chiede al ristorante una bag per portarsi a casa il cibo avanzato: 28%.

## Lo spreco aumenta, ma nessuno lo ammette

Malgrado l'**aumento costante evidenziato dai numeri degli ultimi 3 anni**, gli italiani ritengono di essere attenti alla questione spreco: il 94% dichiara che la propria famiglia è attenta o attentissima, solo il 6% si dichiara consapevole di prestare scarsa attenzione al cibo gettato. Nel dettaglio, 6 italiani su 10 (63%) dichiarano di gettare del cibo al massimo 1 volta alla settimana, 1 italiano su 5 ammette di gettarlo 3 o 4 volte a settimana e il 14% confessa di sprecare cibo quasi ogni giorno.

Le ragioni sono da ricondurre, per lo più, alla 'scarsa attenzione': 1 italiano su 3 ammette di non pensare al rischio dello spreco, anzi, di dimenticarsene. Per il 23% la prevenzione degli sprechi richiede troppo tempo, secondo l'11% è troppo costoso o troppo faticoso. Si scoraggia 1 italiano su 10, pensando che il contributo personale non faccia la differenza, o che sia troppo difficile essere costanti nel tempo. Secondo 5 italiani su 100, infine, la questione semplicemente "non è importante".

QUOTIDIANONAZIONALE

**QNECONOMIA**

Territori, innovazione e lavoro

## Il compito più difficile? La lista della spesa

Per rovesciare lo stato delle cose, **1 italiano su 2 è disponibile a mangiare prima il cibo che rischia di guastarsi**, il 45% a congelare i cibi che non si possono mangiare a breve, il 40% a utilizzare comunque il cibo scaduto da poco, se è ancora buono, il 37% a valutare attentamente le quantità prima di cucinare, il 32% a fare la lista della spesa e attenersi solo alla lista, e a comprare sempre frutta e verdura di stagione.

Solo il 6% pensa di donare il cibo cucinato in più a parenti o vicini. E cosa invece risulta più difficile da fare, in ottica #sprecozero? Gli italiani indicano subito la lista della spesa (27%), quindi l'organizzazione del frigorifero/dispensa, mentre il 19% trova ostico conservare gli avanzi cercando su internet le ricette antispreco.

# il manifesto

quotidiano comunista

## SETTIMANALE ECOLOGISTA DEL MANIFESTO

# L'ExtraTerrestre



6 L'ExtraTerrestre  
6 febbraio 2025

L'INCHIESTA

Lo spreco alimentare si nota anche nei rifiuti  
foto Ap

Il caso Italia del rapporto conferma alcuni trend ed evidenzia nuovi punti di attenzione. Innanzi tutto, ed è l'aspetto più negativo, si registra un incremento dello spreco alimentare pro capite a settimana del 10% (da 566,3 a 617,9 grammi).

ANDREA SEGRÈ

**I**l rapporto dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero, presentato a Roma in occasione della XII Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, offre molti spunti alla politica e alle istituzioni per promuovere una società più equa, solida e sostenibile. Lo spreco alimentare, soprattutto se riferito al consumo domestico che ne rappresenta la parte più rilevante sia in valore che quantità, risulta infatti un campo di osservazione fondamentale per indagare i comportamenti delle diverse fasce della popolazione e stimolare l'adozione di modelli di produzione agricola e consumo alimentare più responsabili. Come peraltro indicato dall'Obiettivo 12 dell'Agenda Onu 2030 per lo sviluppo sostenibile.

**IL RAPPORTO WWI 2025**: il caso Italia conferma alcuni trend ed evidenzia nuovi punti di attenzione. Innanzi tutto, ed è l'aspetto più negativo, si registra un incremento dello spreco alimentare pro capite a settimana del 10% (da 566,3 a 617,9 grammi). Il che conferma l'inversione di tendenza registrata dopo il Covid. Gli italiani sono tornati, progressivamente, alle abitudini alimentari precedenti. Ma il dato che colpisce maggiormente, peggiorando un trend registrato negli ultimi anni e già segnalato in più occasioni, riguarda i ceti sociali meno abbienti. Questi sprecano, mediamente, il 26% in più rispetto alle fasce più «ricche» della popolazione italiana. Nel 2024 lo spreco medio dei più poveri era superiore del 17% rispetto alla media, dunque in un anno la situazione è peggiorata ulteriormente.

**È PARADOSSALE, MA SONO PROPRIO** le fasce più deboli della popolazione a contribuire maggiormente all'incremento medio dello spreco alimentare italiano. Il che è particolarmente preoccupante, non solo per il dato in sé ma anche perché la situazione non risulta evidente. Si pensa, superficialmente, che il mancato accesso al cibo si traduca di default in un minore spreco. Non è così, perché lo spreco alimentare delle famiglie più povere della nostra società è generato da un abbassamento qualitativo degli acquisti alimentari che, nei fatti, determina un doppio spreco. Da una parte aumenta la quantità dei prodotti alimentari che finiscono nella spazzatura, dall'altra l'abbassamento della qualità dei prodotti consumati si riflette su un peggioramento nutrizionale e sulla salute che derivano da una malnutrizione per eccesso che porta a sovrappeso e obesità e a tutte le malattie metaboliche.

**LE FASCE PIÙ POVERE DELLA POPOLAZIONE**, ben inteso non i poveri assoluti che vengono assistiti con i pacchi e il recupero alimentare, non solo non mangiano bene ma si ammalano anche e maggiormente di patologie legate ad un'alimentazione squilibrata. Questa fascia della popolazione cerca di soddisfare il bisogno primario di alimentarsi ricercando sul mercato gli alimenti con il costo più basso il che si traduce, non sempre ma molto spesso, in un altrettanto basso valore nutrizionale. Un circolo vizioso che porta come detto a un doppio spreco di alimenti, in quantità e qualità.

**IL PEGGIORAMENTO DI QUESTA SITUAZIONE**, osservando anche ai dati Istat che contano quasi 6 milioni di poveri alimentari e tenendo conto che quello che abbiamo definito «impovertimento alimentare», riguarda anche le fasce della popolazione italiana che hanno accesso economico al cibo (si veda il saggio *La spesa nel carrello degli altri. L'Italia e l'impovertimento alimentare*), è un faro che si accende per far capire che si tratta di un fenomeno strutturale. Le misure tampone come ad esempio la social card dedicata a te non hanno alcun effetto concreto e non intervengono a monte. **L'IMPOVERIMENTO ALIMENTARE** della nostra società non è solo strutturale ma anche crescente. Come dimostra anche il nostro Rapporto 2025 nella parte dedicata all'*Insicurezza alimentare* il cui indice è in continuo peggioramento: il tasso di prevalenza ovvero la percezione delle persone di essere in una condizione di insicurezza alimentare è passata dal 10,27 del 2024 al 13,95 del 2025. Per il ceto popolare l'indice di insicurezza alimentare in 12 mesi è aumentato del 209%. In prospettiva nei prossimi 12 mesi la situazione non migliora: l'indice predittivo è a +181%.

**SAREBBE DUNQUE NECESSARIO** intervenire a monte con politiche alimentari urbane e metropolitane che, a partire dal riconoscimento



## Cibo, si mangia male e si spreca di più

del diritto al cibo (i.e. cibo) ovvero il diritto ad un'alimentazione adeguata, sufficiente, nutriente e compatibile culturalmente poniamo una vera e propria «cittadinanza alimentare» e mettano in campo azioni concrete sul territorio: dalla spinta al recupero delle eccedenze alimentari per le mense sociali alla revisione dei capitolati delle mense scolastiche contrastando il massimo ribasso; dall'estensione degli orti urbani alla diffusione dei mercati delle filiere corte; dalla promozione degli empori solidali all'inserimento dell'educazione alimentare nelle scuole.

**I COMUNI E LE CITTÀ METROPOLITANE**, come insegna il caso di Bologna dove l'inserimento dello ius cibi nello Statuto è stato deliberato in giunta (28 gennaio), hanno tutti gli strumenti per poter intervenire e at-

tivare una politica locale del cibo.

**DAL REPORT WWI 2025** emerge con forza anche la necessità di lanciare una sfida che riguarda tutti e che possiamo ancora vincere. Ovvero raggiungere l'Obiettivo dell'Agenda Onu per lo Sviluppo Sostenibile che ci chiama a ridurre lo spreco alimentare del 50% entro il 2030. Mancano solo 5 anni. Tuttavia, fissare un Obiettivo senza dare un punto di partenza, degli strumenti per raggiungerlo e fare un monitoraggio continuo e forse la pecca più grande dell'Agenda ONU. Invece nel caso, forse unico, della Campagna Spreco Zero, che oltretutto è una partnership pubblico-privata come richiede l'ONU per il raggiungimento degli SDG, il dato iniziale è noto perché l'Osservatorio ha iniziato le rilevazioni prima del 2015. Allora lo spreco ali-

mentare domestico pro-capite a settimana, questa l'unità di misura di rilevazione, era 737,4 grammi. Dunque nel 2030 dovremmo arrivare a 369,7 grammi. In altre parole la riduzione progressiva ogni anno dovrà essere di circa 50 grammi pro-capite a settimana. Una quantità alla portata di tutti se aumentata la consapevolezza e la conoscenza delle buone pratiche alimentari. Proprio per questa ragione da due anni la Campagna Spreco Zero ha lanciato un'applicazione, lo *Sprecometro*, dedicata proprio a questo fine. Provare per credere: l'obiettivo si può raggiungere, la sfida si può vincere per una società più equa, più solida, più sostenibile.

\* Fondatore della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare - Campagna Sprecozero, Università di Bologna

Il rapporto è stato presentato a Roma in occasione della XII Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, offre molti spunti alla politica e alle istituzioni per promuovere una società più equa, solida e sostenibile.

Il dato che colpisce di più è il peggioramento di un trend già registrato negli anni passati: i ceti sociali meno abbienti sprecano, mediamente, il 26% in più rispetto alle fasce più ricche.

Da una parte aumenta la quantità di alimenti che finisce nella spazzatura, dall'altra l'abbassamento della qualità dei prodotti consumati si riflette su un peggioramento nutrizionale e salute.

Nel 2030 dovremmo arrivare a 369,7 grammi. La riduzione ogni anno dovrà essere di 50 grammi pro-capite a settimana. Una quantità alla portata di tutti se aumentata la consapevolezza.

ANDREA SEGRÈ

PAGINA 6

## Clima Scenari da incubo nelle città del mediterraneo

**L'EMERGENZA**

Report di Waste Watcher: nel 2024 nella spazzatura 4,5 milioni di tonnellate di prodotti in Italia. Segre: «I cittadini più poveri accedono ad alimenti di bassa qualità, quindi più deperibili». Così sale anche l'indice sulla insicurezza alimentare

**Al Bambin Gesù test innovativo per individuare allergie al cibo**

Il Bambin Gesù ha introdotto un nuovo test che promette di predire il rischio e la gravità delle reazioni a cui potrebbero andare incontro se entrassero in contatto con determinati cibi. L'esame, che si chiama "test di attivazione dei basofili", è semplice e viene fatto con un comune prelievo del sangue. «Una diagnosi tempestiva e la presa in carico specialistica possono fare la differenza nella gestione efficace della malattia allergica riducendo il rischio di complicanze gravi e migliorando la qualità della vita di bambini e famiglie», spiega Alessandro Flocchi, responsabile di Allergologia del Bambin Gesù. In Italia ogni anno tra le 2 e le 4 persone muoiono a causa di una reazione dovuta a un'allergia alimentare. Il più delle volte si tratta di giovani sotto i 20 anni. Quelle delle allergie alimentari è infatti un fenomeno in crescita. Si stima che 1 bambino su 50 sia allergico a uno o più alimenti e, nel 16% dei casi, lo è in forma grave. Crescono le allergie alla frutta a guscio (noci, mandorle, anacardi, pistacchi) passate dal 3% all'8% dei casi pediatrici; quella alle arachidi, dall'11 al 6%, mentre l'allergia al latte rimane stabile a oltre il 15%.

**Il conto salato degli alimenti finiti nell'immondizia**
**14 miliardi**

Il valore economico in euro dello spreco di cibo in un anno (pari a 140 euro pro capite)

**24,3 grammi**

Lo spreco settimanale di frutta fresca (il prodotto che di più di tutti gli altri finisce nella spazzatura)

**13,95%**

L'indice Fies di insicurezza alimentare nell'ultimo anno (era al 10,27% 12 mesi fa)

**+17%**

L'aumento dell'impegno alimentare al Sud (che è anche l'area dove si spreca più cibo)

## Lo spreco a tavola continua a crescere E sono le fasce deboli a buttare più cibo

ALESSIA GUERRIERI

Roma

La parola che dovrebbe entrare a far parte della nostra quotidianità è «educazione civica alimentare» perché per ridurre lo spreco di cibo l'unico segreto resta l'attenzione quotidiana costante. Bene certo l'educazione alimentare e le campagne di prevenzione, ma ciò che fa davvero la differenza è la consapevolezza che quel pane o quella frutta di troppo che a casa finisce nella spazzatura costa più di 11 miliardi di euro. Per non parlare dello spreco dell'intera filiera del cibo in Italia che vale 14 miliardi, per 4,5 milioni di tonnellate. Dopo la pandemia del Covid, dove stare a casa in maniera forzata consentiva di programmare meglio i consumi giornalieri e avevano imparato a riciclare gli avanzi, ora sale ancora lo spreco alimentare in casa e si fa meno attenzione alle buone pratiche. E così 617,9 grammi settimanali, pari a 88,2 al giorno - per lo più di frutta (24,3 grammi), pane fresco (21,2) verdure (20,5) e insalata (19,4) - premono la via della pattumiera e ciò che costa 139,21 euro pro capite. I nuovi dati su *Il cibo Italia 2025* dell'Osservatorio Waste Watcher, un'elaborazione Ipsos-Università di Bologna che verrà presentata oggi in vista della 12esima

**Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare** di domani 5 febbraio, raccontano di un Paese in cui lo spreco è principalmente concentrato al sud (+16%, diventando 713,8 grammi) e al centro (+4%, fermandosi a 640,1 grammi) e parallelamente - ma anche parzialmente - in queste zone l'impegno alimentare delle famiglie italiane è cresciuto del 17% ed del 15%. Eppure per

raggiungere l'obiettivo 12.3 dell'Agenda di sostenibilità 2030 delle Nazioni Unite - lo spreco pro capite di 369,7 grammi - basterebbe tagliare da oggi fino al 2029 circa 50 grammi di alimenti buttati a settimana. «Sono diversi anni che assistiamo ad un trend negativo in salita sugli sprechi - prevede il direttore scientifico di Waste Watcher Andrea Segre - ma la cosa ancora più preoccupante

è che sono le fasce più deboli, che accedono ad un cibo di minore qualità e quindi più deperibile, a buttare più alimenti. A ciò si lega anche il fatto che la loro alimentazione è di minor livello». E ciò non è un bene per la salute. Ciò è dimostrato dall'indice Fies di insicurezza alimentare (Food Insecurity Experience Scale della fao) che nel 2025 sale a 13,95% mentre era 10,27% lo scorso anno. Il diritto

al cibo, o come lo chiama il direttore Segre lo «*ius cibi*, ovvero la cittadinanza alimentare, deve essere il nostro obiettivo che si può raggiungere materialmente a livello locale, come si sta facendo in questi giorni nel comune di Bologna introducendo questo diritto nello statuto della città metropolitana, con gli strumenti che abbiamo già recuperato del cibo in eccesso donato ad enti caritativi, capita-

ti nelle mense, educazione alimentare, tanto per fare alcuni esempi. L'attenzione ai poveri, che mangiano male e inoltre sprecano di più, deve essere il focus di ogni azione. Il tempo di agire sarà dunque il filo rosso del conto alla rovescia per dimezzare lo spreco alimentare fra il 2025 e il 2030. «L'obiettivo è ambizioso» ammette il coordinatore del rapporto, Luca Falasconi, docente Università di

Bologna - ma insieme possiamo fare la differenza. Ogni piccola azione conta, ridurre lo spreco alimentare inizia infatti proprio dalle nostre case e impegnarsi a ridurre questo spreco significa fare una scelta consapevole per il nostro futuro. Non ci resta che tradurre in impegno l'ansia che ci chiamano di avere per il cibo. Un'ansia che - confermano i dati Waste Watcher - dicono di avere l'86% degli italiani intervistati, quando confermano di prestare molta attenzione al cibo e alla sua preparazione. Inoltre, 6 italiani su 10 fanno attenzione a scegliere di acquistare prima cibi a ridosso della scadenza o li congelano se non li possono utilizzare a breve.

In più il 56% testa il cibo prima di buttarlo, anch'esso è più scaltro e se è buono lo utilizza comunque. Ma solo 1 italiano su 10 (11%) dona il cibo cucinato in eccesso a parenti o amici, e neppure aumenta la percentuale di italiani che chiede al ristorante una *bag* per portare a casa il cibo avanzato: 28%. Malgrado l'aumento costante degli ultimi 3 anni, gli italiani ritengono però di essere attenti alla questione spreco: il 94% dice che la propria famiglia è attenta o attentissima, solo il 6% si dichiara consapevole di prestare scarsa attenzione al cibo gettato. Nel dettaglio, 6 italiani su 10 (63%) dichiarano di gettare del cibo al massimo 1 volta alla settimana, 1 italiano su 5 ammette di gettarlo 3 o 4 volte a settimana e il 14% confessa di sprecare cibo quasi ogni giorno. A voler scendere nel dettaglio delle cause per cui si butta via cibo, si comprende come la mancanza di attenzione ai gesti quotidiani sia alla base di tutto, visto che un italiano su 3 riconosce di non pensare al rischio dello spreco, il 23% pensa che la prevenzione agli sprechi richieda troppo tempo e per l'11% è addirittura troppo faticoso. E se si chiede loro cosa risulta più difficile da fare, il 27% risponde la lista della spesa, quindi l'organizzazione della dispensa e del frigorifero, mentre il 19% trova ostico conservare gli avanzi cercando su internet le ricette del riutilizzo.



Per centrare l'obiettivo Onu al 2023 di uno spreco pro capite di 369,7 grammi settimanali basterebbe tagliare da oggi al 2029 circa 50 grammi di alimenti tagliati a settimana

# FAMIGLIA CRISTIANA

**SOCIETÀ**



IL 5 FEBBRAIO LA GIORNATA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE:  
FRA I TESTIMONIAL, LO CHEF **FILIPPO LA MANTIA**

## CUCINO PERCHÉ AMO FAR STAR BENE GLI ALTRI

«Mi piace curiosare tra i carrelli di chi fa la spesa e vedo acquisti senza senso. Meglio comprare ogni giorno quel che serve e imparare a cucinare con gli avanzi del frigo. Il Covid mi ha tolto il ristorante ma ora mi godo i figli»

di **Orsola Vetri**

**L'**ultimo locale che aveva aperto, Oste e cuoco a Milano, non ha retto l'onda distruttiva del Covid. Ma il nome del grande chef **Filippo La Mantia** nel mondo della ristorazione significa molto e il suo ruolo di consulente, creativo e organizzatore è prezioso nell'ambiente. Si distingue per il suo impegno nel sociale, la lotta allo spreco (è testimonial della campagna #sprecozero 2025) e perché ama la pasta in bianco, prediligendo una cucina leggera, senza aglio e cipolla: «È una scelta che segue il mio gusto sin dagli anni '80. Non è una moda. Ma rispetto il soffritto, nato per dare gusto alla materia prima che moltissimi anni fa era un po' scarsa. Ci sono contadini e famiglie che coltivano aglio e cipolla, e c'è un'economia intorno a loro da supportare». Lo incontriamo a ridosso della Giornata mondiale contro lo spreco alimentare, quest'anno il 5 febbraio.

**Per i dati gli italiani sono "spreconi"...**

«Quando faccio la spesa "spio" nei carrelli degli altri. Vedo che la gente ama riempire le dispense con un'opulenza che non ha assolutamente senso. Per non parlare di chi compra cibo già preconfeziona-



### IMPEGNO UMANITARIO E IN USA UNA SERIE TV

Filippo La Mantia, 64 anni, palermitano, vive a Milano.

È impegnato in cause umanitarie ed è testimonial della sostenibilità, dell'accessibilità conviviale e della stagionalità della cucina per la campagna *Spreco zero 2025*. Negli Usa stanno girando una serie tv sulla sua vita.

FOTO DI SIMONE COCCO

# FAMIGLIA CRISTIANA

 le cifre

**Il cibo che  
gettiamo di più  
ogni settimana**

frutta fresca   
**24,3 g**

pane   
**21,2 g**

verdure   
**20,5 g**

insalata   
**19,4 g**

cipolle, aglio, tuberi   
**17,4 g**



**617,9 g**

il cibo sprecato  
dagli italiani ogni  
settimana, pari a  
**88,2 g** giornalieri

**369,7 g**

l'obiettivo di spreco  
fissato dall'Agenda  
Onu, da raggiungere  
entro il 2030

**139,71 €**

il costo annuo pro capite  
dello spreco alimentare  
domestico (equivale  
a **8,24** miliardi  
di euro in Italia)

Fonte: Osservatorio Waste  
Watcher per campagna Spreco  
Zero, elaborazione Ipsos

to, precotto, presbucciato, prepulito, pre-tagliato.... La pigrizia regna sovrana. Tagliare una zucca a cubetti, sbucciare i carciofi, ripulire un'insalata è amore per quello che i contadini fanno tutti i giorni.

#### E i giovani come si comportano?

«Nei carrelli dei giovani benestanti della zona vedo che la maggior parte acquista prodotti precotti. Assurdo. Credo che l'educazione in famiglia passi anche attraverso il cibo e il rispetto per l'ingrediente. La devono impartire i genitori insegnando tutte le azioni per non sprecare, iniziando dal chiudere l'acqua (quando ci si lava i denti o ci si fa la barba) sino a spegnere le luci in casa quando non c'è bisogno. Tutte cose che vedevo fare a mio padre 60 anni fa. Era uno stile di vita dettato dal bisogno».

#### Come consiglia di fare la spesa?

«Di acquistare il cibo per la giornata. Che senso ha aprire i frigoriferi e trovarci dentro cose inservibili o da buttare? Magari perché esteticamente non attirano più. Come una banana annerita che invece si può riutilizzare per fare un dolce da frullare e mischiare allo yogurt. O i vasetti con due acciughine sott'olio, brutte da vedere. Ma basta scioglierle in padella col concentrato di pomodoro per condire una pasta. Così facevano i nostri nonni».

#### Il cibo della sua infanzia.

«Mio padre faceva il sarto ed era un ottimo cuoco, come mia mamma. I miei ri-

cordi sono soprattutto olfattivi. Ricordo lo svegliarsi la mattina e sentire il profumo di dolci, di cannella, mischiati alla salsa del pomodoro, al ragù, ai rumori della cucina. C'era poi la casa della nonna, un centro di "sviluppo cibo" dove noi nipoti andavamo, aprivamo anche gli stipetti, e trovavamo sempre qualcosa del giorno prima: i cardi fritti, l'arrosto panato palermitano... Non si buttava nulla e io ancora tuttora conservo questi sapori».

#### Ha passato sette mesi di carcere da innocente, un'esperienza sconvolgente.

«Sì, per un errore giudiziario. Avevo 26 anni, ma ora mi sono lasciato tutto alle spalle. In quei mesi in cella ho cucinato come facevano gli altri detenuti. Le famiglie, tutte le settimane, inviavano il pacco che conteneva biancheria intima, vestiti puliti e cibo. I profumi di casa si mischiavano e avevamo tutti l'orgoglio di mettere a tavola quello che ci arrivava. Prima ero un fotoreporter, tra quelle mura ho ritrovato l'amore per la cucina. E ho capito anche l'importanza di occuparsi dei carcerati».

#### Nasce così il suo impegno sociale?

«Il mio lavoro è cucinare per far stare bene le persone. Ma, in generale, ho bisogno di relazionarmi con ambienti dove c'è bisogno: i bambini poveri, i barboni, i senzatetto, i detenuti, i profughi».

**Infatti ha ricevuto l'Ambrogino d'oro. Cosa le è rimasto dei tempi del Covid?** →

# FAMIGLIA CRISTIANA

SOCIETÀ



➔ «Innanzitutto il fatto che sono in salute e non sono deceduto. Poi che quando rimanemmo chiusi in casa io avevo voglia di fare. Entrai in contatto con l'Ospedale Niguarda, mi vennero a prendere al sesto giorno di pandemia. Ho visto cose inimmaginabili e ho capito che non potevo lavorare per loro in quella situazione. Così ho riaperto le cucine del mio ristorante, ho fatto rientrare i cuochi e abbiamo prodotto per tre mesi 450 pasti al giorno per il personale sanitario. Per questo il riconoscimento dell'Ambrogino. Peccato che il Covid ha poi totalmente depennato la mia attività. Al secondo lockdown, ho dovuto chiudere. Non ero protetto, non avevo dietro nessuno che mi aiutasse economicamente a supportare l'attività».

#### Cosa ha significato chiudere?

«È stato come morire perché il mio ristorante era come un tempio sacro. E in tutto questo, ovviamente, purtroppo ho perso molti soldi. Però ho pagato tutti i dipendenti e i fornitori. Ma non potrò mai più aprire un ristorante».

#### Ora avrà più tempo da passare con i suoi ragazzi.

«Sto recuperando dedicandomi a loro. Carolina, maggiorenne a maggio, cucina benissimo. Mi manda le foto dei piatti, le ho insegnato molto ed è un po' il mio alter ego. Bianca, 11 anni, è un'executrice incredibile di cucina asiatica. L'accompagno nella Chinatown di Milano per la spesa, sembra che un cuoco cinese si sia reincarnato in lei. Andrea, 7 anni, è monotematico, ama la pasta, ma non lo forziamo. Ogni tanto gli si concede il McToast. Ma va bene così. Negando il cibo che non ci piace ai figli si ottiene l'effetto contrario: lo mitizzano».

#### IL PREMIO E LA FAMIGLIA

Sopra, Filippo La Mantia con i figli in una foto di qualche anno fa, da sinistra: Andrea, oggi 7 anni, Bianca, 11, e Carolina, 17; a lato, lo chef riceve l'Ambrogino d'oro il 7 dicembre 2021 dal sindaco di Milano Beppe Sala, 66, e dalla presidente del Consiglio comunale Elena Buscemi, 42. A destra, la ricetta antispreco: un piatto sfizioso per recuperare alimenti che spesso abbondano in cucina.

LA SUA RICETTA PER VOI LETTORI

#### PASTA CON ZUCCA, PATATE E SPINACINO

**Ingredienti per 1 porzione:** 80 g di pasta; 100 g di zucca tagliata a cubetti; 1 patata media (circa 100 g) tagliata a cubetti; 30 g di spinacino fresco; 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva; 1 pizzico di peperoncino (a piacere); 2-3 foglioline di menta fresca; 1 cucchiaino di succo di limone; 1 cucchiaio abbondante di pesto; 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato; 1 cucchiaio di nocciole tritate grossolanamente.

**Preparazione:** taglia la zucca e la patata a cubetti di dimensioni simili per garantire una cottura uniforme. In una padella versa un filo

d'olio extravergine di oliva, aggiungi un pizzico di peperoncino (a piacere) e un cucchiaino di succo di limone per dare freschezza. Unisci i cubetti di zucca e patata, lo spinacino e le foglioline di menta fresca. Versa un po' di acqua (circa 50 ml, o quanto basta per evitare che le verdure si attacchino) e lascia cuocere a fuoco medio, mescolando di tanto in tanto, finché le verdure saranno morbide.

**Realizzazione:** nel frattempo, porta a ebollizione una pentola di acqua salata e cuoci la pasta. Per questa ricetta utilizzeremo una pasta a forma di fede nuziale, usata tradizionalmente a Palermo. Scolala al dente, unisci un cucchiaio abbondante di pesto che aiuta ad amalgamare, insieme al parmigiano e alle verdure cotte. Impiatta completando con le nocciole tritate. Servi subito e gusta questo piatto semplice e ricco di sapore!



#### Una app per vincere la sfida

La Challenge #sprecozero è un'idea di **Andrea Segrè** (economista e divulgatore), direttore scientifico dell'osservatorio **Waste Watcher International**. Concepita in occasione della giornata del 5 febbraio, dedicata alla lotta contro lo spreco alimentare, è una sfida per le famiglie italiane a cimentarsi nella riduzione di 50 grammi di spreco alla settimana, circa 13 kg in cinque anni dal 2025 al 2030 per restare nei parametri richiesti dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

Per imparare le buone pratiche e ottenere il risultato un valido aiuto può venire dalla app **Sprecometro**, ricca di contenuti da scaricare, come le diete sane e sostenibili e le ricette dei grandi chef. Per informazioni: [sprecozero.it](https://sprecozero.it)



GENTE

TUTTE LE ACCORTEZZE PER FARE ECONOMIA IN CUCINA

# QUEI 32 CHILI DI CIBO NON SPRECHIAMOLI PIÙ

È LA QUANTITÀ DI ALIMENTI CHE OGNUNO DI NOI BUTTA OGNI ANNO. PER EVITARLO E RISPARMIARE BASTA POCO, DALLE APP PER FARE LA SPESA INTELLIGENTE ALL'USO CREATIVO DEGLI SCARTI DI VERDURE E FRUTTA



di Francesco Gironi

**L**a storia di Sofie Juel Andersen, manager danese residente in Australia, sta facendo il giro del mondo: da quattro anni non varca più la soglia di un supermercato e per mangiare non spende più di 90 euro l'anno. Il cibo lo trova nei cassonetti della spazzatura: pasta, carne, verdura e frutta ancora confezionati, in perfetto stato ma buttati. «Voglio creare consapevolezza sullo spreco alimentare e dimostrare che il cibo può essere buono anche se ha superato la data di scadenza o presenta imperfezioni», spiega. Si chiama *dumpster diving*, cioè "tuffarsi nei cassonetti", ed è nato negli Anni 90 negli Usa diffon-

dendosi poi pure in Europa, soprattutto in Germania e nei Paesi del Nord, proprio come risposta agli sprechi (il 5 febbraio è stata la Giornata di prevenzione dello spreco alimentare). Un dato: secondo l'ultimo rapporto dell'Osservatorio **Waste Watcher** International, solo in Italia lo scorso anno ognuno di noi ha buttato

dell'immondizia 617,9 grammi di cibo la settimana, 32 chili in tutto l'anno; il 10% in più rispetto al 2023.

## LE NUOVE ETICHETTE

Non che si debba seguire l'esempio di Sofie, cosa peraltro vietata per legge in Italia (una volta buttati, i rifiuti sono considerati proprietà dei Comuni). Eppure, come racconta a *Gente* Cinzia Pollio di Cittadinanzattiva, «sono proprio i cittadini quelli che possono fare di più». Per esempio, ricordando che l'etichetta "da consumare preferibilmente entro il..." non significa che trascorsa quella data il cibo non sia più buono. «E infatti

**120 CONSIGLI**  
Il libro distribuito gratuitamente dalla Fondazione Barilla con 120 consigli pratici per ridurre gli sprechi. Si può richiedere a [www.fondazionebarilla.com](http://www.fondazionebarilla.com)



# GENTE



**LEI NON COMPRA PIÙ NULLA** Sofie Juel Andersen, manager di 30 anni, davanti ai prodotti alimentari che ha trovato ancora utilizzabili ma buttati nella spazzatura.

molti produttori stanno sostituendo questa dicitura con "spesso buono oltre il...", proprio per non indurre in errore il consumatore», aggiunge Pollio.

Eppure, per quanto si ripeta di frequente che sprechiamo troppo cibo, la quantità di alimenti che finiscono nella spazzatura continua a crescere. «Denunciare non è sufficiente: il problema, e soprattutto le soluzioni, vanno calate nella vita di tutti i giorni», nota Matteo Pauri, direttore della Fondazione Barilla. Per esempio, se non sei un grande consumatore di burro (o se per risparmiare preferisci acquistare una confezione da 500 grammi e non da 200) per evitare che ingiallisca potresti dividerlo in parti più piccole e congelarlo; oppure, se dopo qualche giorno l'insalata sembra appassita, mettendola in acqua gelata, dopo qualche minuto recupererà consistenza. Sono alcuni dei 120 suggerimenti che la Fondazione ha raccolto in un volume in distribuzione in questi giorni (*Il libro del risparmio - 120 azioni contro lo spreco alimentare*). È possibile richiederne una copia sul sito [www.fondazionebarilla.com](http://www.fondazionebarilla.com). Da 18 anni lo chef Igles Corelli parla di cucina circolare: «Dei gamberi, per esempio, si usa tutto, dalla polpa per una tartare al carapace per brodo e olio o burro aromatizzati; stessa co-

sa per il sedano: con le foglie aromatizzi il sale, con la parte esterna prepari un brodo, un soufflé con la parte prima del cuore che, invece, userai per un'insalata».

## IL BOLLINO DEL SUPERMERCATO

Non si spreca, si risparmia. L'app Too Good To Go segnala negozi che a fine giornata offrono prodotti a prezzi ridotti, mentre vari supermercati scontano la merce vicina alla scadenza. «Stiamo introducendo nei nostri negozi il nuovo

## DA TENERE D'OCCHIO

Il bollino che la catena di supermercati Esselunga ha introdotto: si scontano prodotti vicini alla scadenza.

## SPESA ANTISPRECO

# 40%

SCONTO ALLA CASSA  
PRODOTTO VICINO ALLA SCADENZA



bollino "Spesa antispreco": è verde e viene apposto giornalmente sui prodotti prossimi alla scadenza che vengono venduti con uno sconto importante», dice a *Gente* Astrid Palmieri, responsabile direzione sostenibilità dei supermercati Esselunga. Il problema è che avvicinarsi ai banconi di queste offerte viene vissuto in maniera negativa. «Si deve essere più pragmatici: se non abbiamo problemi ad acquistare un vestito di marca in un outlet, per quale ragione dovremmo vergognarci di acquistare un prodotto scontato perché vicino alla scadenza?», osserva Riccardo Valentini, che nel 2007 era tra i membri del Comitato intergovernativo per i cambiamenti climatici vincitore del premio Nobel per la Pace. E calcola: «Con comportamenti attenti si possono risparmiare fino a 500 euro l'anno». ●

## QUELLO CHE FINISCE NEL PATTUME

Gli alimenti freschi più sprecati da una famiglia ogni anno



PANE

1 kg

CIPOLLE,  
AGLIO,  
TUBERI

0,9 kg



FRUTTA FRESCA

1,26 kg



INSALATA  
E VERDURE

2 kg



## CORRIERE DELLA SERA

## PIANETA 20

CORRIERE DELLA SERA

EDITORIALE / 2

PIANETA 20  
27/02/2025  
PIANETA2030.CORRIERE.IT

5

Gli alimenti deperibili gettati nella spazzatura crescono invece di diminuire. E meno costano, più si rovinano in fretta. Occorre poco: tempo sufficiente per fare la spesa e un uso migliore degli avanzi. Il portafoglio qui è amico del Pianeta

L

a cosa bella delle iniziative che vedono tutti noi, singoli cittadini-utenti-consumatori, come potenziali attori, è che sono sempre possibili. E **forse di risultati tangibili, e neppure così limitati come siamo portati a pensare. Prendiamo lo spreco di cibo.** Se consideriamo il contenuto dei frigoriferi di tutto il mondo, la semplificazione statistica ci dice che ci sono alimenti a sufficienza per dare 1,3 pasti al giorno a ogni persona colpita dalla fame. Tantissimo. Risposte forti, anche risolutive, ci sono, e appaiono facili da applicare. Diciamo facili come una dieta ipocalorica. Bisogna volerlo. O trovare una motivazione autentica per farlo.

L'analisi della parola "sprecare" ci può aiutare a trovare la strada. **Consumare, sciupare, sperperare, dissipare, scialare: ecco i sinonimi da dizionario.** Il significato lo conosciamo bene: "consumare in modo eccessivo, scriteriato o inutile". L'etimologia non si individua facilmente, ma pare addirittura risalire a prima del Trecento, e derivare dal latino "exprecari", mandare in malora (ex- e precari "pregare, augurare, maledire"). Maledire, appunto. Le nostre - nell'Occidente ricco, naturalmente - **sono le prime generazioni che se lo possono permettere.**

L'Osservatorio Waste Watcher International (to waste, in inglese, viene dalla radice latina vastus, che indicava uno spazio vuoto immenso) nel Rapporto Italiano 2025 (con Università di Bologna/Distal, su elaborazione Ipsos) ci ha appena fatto sapere che ogni giorno (per dirla in estrema sintesi) sprechiamo (in media, a testa) più di 88 grammi di alimenti, che in una settimana sono circa 617, in un mese quasi due chili e mezzo. **Tradotti in soldi buttati nella spazzatura, in un anno, fanno 140 euro pro capite.** Moltiplicati per una famiglia di 4 persone, 560 euro, la metà per una coppia, 280 euro.

Non poco. Certo, si tratta di una media, e non può, per definizione, tenere conto del potere di acquisto purtroppo sempre più divaricato fra i (pochi) ricchi e i (tanti, e in crescita) poveri, anche nel nostro ricco Occidente. Ma **se ci pensiamo bene, a buttare nel sacco (dell'organico) qualcosa di scaduto o non più utilizzabile, siamo un po' tutti.** I dati (sempre medi) dicono che la hit vede in testa la frutta fresca (un etto al mese), il pane (85 grammi più o meno), le verdure (82), l'insalata (80), cipolle, aglio e tuberi, spesso perché disponibili in confezioni sovradi-

mensionate al fabbisogno.

Noi Italiani (anche gli altri popoli, ma qui pensiamo a noi) **siamo spreconi.** E questo appellativo, che suona un po' bonario, in realtà nasconde effetti economici e ambientali pesanti. Lo spreco di filiera in Italia costa 14,1 miliardi all'anno (!), quello alimentare nelle case 8,2. Un'enormità, che si sostanzia in un allontanamento dell'accesso al cibo sano e sostenibile, espresso nell'indice di insicurezza alimentare, che nel 2025 è salito del 13,95 per cento (2024: +10,27). Lo studio conclude anche, peraltro, che l'impoverimento alimentare delle famiglie colpisce soprattutto al Sud (+17 per cento) e al Centro (+15), le stesse aree dove si spreca più cibo nelle case (rispettivamente +16 e +4). E, a sorpresa, se-

condo la ricerca sprecano in primis le fasce più deboli (+26 sulla media).

#### Il valore e l'attenzione

Il costo unitario dei beni c'entra, orienta l'acquisto, che spesso per i meno abbienti riguarda quelli di qualità peggiore e quindi anche più rapidamente deteriorabili. E d'altra parte, questo vale per tutti, più il prezzo è basso, più saremo orientati a non gestirli con l'attenzione che dedichiamo ai prodotti che paghiamo di più. Carne, verdure, frutta: vale per ogni cosa. «Le probabilità cause degli sprechi alimentari, in Italia», conferma il Wwf, che presenta soluzioni concrete con la campagna Our Future, «sono legate a una maggiore deperibilità del cibo economico di minore qualità da associare a scar-

sa programmazione, dimenticanza, mancanza di tempo e di inventiva per riciclare gli avanzi in ricette gradevoli». Filippo La Mantia, cuoco e oste, Ambasciatore di buone pratiche della campagna Spreco Zero, ricorda come l'alta cucina, così di moda in questi anni, sia sempre in prima fila per eliminare lo sperpero: «L'educazione alimentare è una questione culturale. Dobbiamo riprendere la tradizione delle case italiane in cui non si buttava via nulla, in cucina».

Certo, in un mondo in cui la medicina suggerisce a tutti, per la nostra salute e il nostro benessere (dal colesterolo in giù) di mangiare meno e meglio, la prima regola dovrebbe essere di cominciare a imparare come selezionare diversamente i prodotti da mettere nel carrello della spesa o



Il fiordo di Ilulissat si trova lungo la costa occidentale della Groenlandia. In questa zona si staccano enormi iceberg dal ghiacciaio Icepap o di Sermeq Kujalleq, il più grande del mondo dopo l'Antartide. La foto di Mahone Lee è tra le finaliste della WMO Competition 2025

nella busta al mercato, guardando in prima battuta quelli più sani (penso al bio). Ovviamente, laddove il potere di acquisto è sempre più basso e l'inflazione picchia duro (come oggi), la scelta è purtroppo limitata, se non obbligata. Ma meno, anche se più costoso, può essere meglio.

#### Bastano 50 grammi

Diventare consumatori consapevoli, in primo luogo della necessità di trovare un nuovo e più giusto equilibrio fra la salute propria e della propria famiglia e la gestione del portafoglio, è il passaggio indispensabile per vivere bene e dissipare meno. La dieta, tutte le diete serie, indicano i prodotti e i quantitativi corretti. Il bene del pianeta, interessi o meno, verrà naturalmente di conseguenza. «Per questo la Giornata che sensibilizza in Italia sullo spreco alimentare ha lanciato la sua sfida a tutti gli italiani», dice **Andrea Se-gre**, fondatore dell'evento e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International. «Tagliare 50 grammi di cibo sprecato alla settimana, da qui al 2025, permetterebbe di arrivare nel 2030 (il traguardo dell'agenda dell'Onu, ndr) a uno spreco alimentare pro-capite che non superi i 360,7 grammi settimanali». Quasi la metà di oggi.

Le soluzioni ci sono, e molte di queste vengono già praticate, a molti livelli. Facciamo solo qualche esempio. Ci sono aziende come il Gruppo Hera, che in collaborazione con Last Minute Market e la società di ristorazione Elior, utilizza i pasti non consumati nelle mense aziendali per donarli a enti no-profit (solo nel 2024 ne ha recuperati 17mila, per 7,4 tonnellate di cibo). E ad adottare iniziative simili sono tanti altri. Coldiretti invita a puntare sulla spesa a Km zero, che ridurrebbe gli alimenti che finiscono in pattumiera del 70 per cento. Fondazione Barilla ha appena pubblicato un libretto con 120 azioni per risparmiare sullo spreco a casa e fuori. Ad aiutarci ci sono app, come lo "Sprecometro", e imprese come Too Good To Go, che fa del salvataggio degli alimenti la propria mission e dal lancio (nel 2016) ha aiutato a salvare oltre 350 milioni di pasti dall'essere gettati via per essere venduti ad altri consumatori.

Una goccia nel mare? Il disfattismo non porta mai a nulla. Ogni goccia d'acqua bagna e nutre ogni filo d'erba, dice un proverbio cinese. E porta buono al nostro portafoglio.

# CORRIERE DELLA SERA

## PIANETA 20<sup>30</sup>

VERSO LA GIORNATA DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE (5 FEBBRAIO)

### Spredo di cibo in aumento, soprattutto tra le fasce sociali più deboli. Lanciata una sfida per dimezzarlo entro il 2030

di Valeriano Musiu | 04 feb 2025



Crediti foto: Getty Images

**D**ichiarano di amare il cibo, ma al tempo stesso 1 italiano su 3 ammette di non pensare al rischio dello spreco, e dimenticarsene. Quasi tutti (94 per cento) dicono di essere attenti alla questione, ma la quantità di alimenti gettati in pattumiera continua ad aumentare: **le ultime rilevazioni dicono che gettiamo 617,9 grammi di cibo a settimana.** È una fotografia contraddittoria quella che emerge dal rapporto *"Il caso Italia"*, su fonte Waste Watcher International con Università di Bologna/ Distal con elaborazione Ipsos, illustrato martedì 4 febbraio in occasione dell'evento ufficiale alla vigilia della Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare.

**Presentato il rapporto "Il caso Italia" curato da Waste Watcher International. Secondo le ultime rilevazioni, ogni italiano getta nella pattumiera 617,9 grammi di cibo a settimana, il doppio rispetto all'obiettivo dell'Agenda Onu. Al via la sfida #tempodiagire per ridurre lo spreco di 50 grammi ogni anno**

Quest'anno, però, all'orizzonte si profila un obiettivo chiaro e ambizioso: **dimezzare lo spreco di cibo da qui ai prossimi cinque anni.** Per farlo, spiega Andrea Segrè, fondatore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International, **basterebbe evitare di gettare l'equivalente di una rosetta di pane a settimana:** «Dobbiamo tutti tagliare, ogni anno dal 2025 al 2029, circa 50 grammi di cibo, così da arrivare nel 2030 a uno spreco alimentare pro capite che non superi i 369,7 grammi settimanali, il traguardo previsto dall'Agenda delle Nazioni Unite che richiedeva all'Obiettivo 12.3 di dimezzare lo spreco di cibo fra il 2015 e il 2030».

#### Fenomeno in aumento

Ogni giorno buttiamo 88,2 grammi di cibo, che in una settimana diventano 617,9 grammi. Tra gli alimenti più sprecati la frutta fresca (24,3 grammi alla settimana), il pane (21,2 grammi), le verdure (20,5 grammi), l'insalata (19,4 grammi) e cipolle, aglio e tuberi (17,4 grammi) che, si rileva nel rapporto, sono «spesso disponibili in confezioni sovradimensionate al fabbisogno».

# CORRIERE DELLA SERA

## PIANETA 20<sup>30</sup>



### I dati sullo spreco alimentare individuale e la top 5 degli alimenti più sprecati

La mappa italiana dello spreco non è tutta uguale: **la soglia media di 617,9 grammi settimanali viene superata di molto al sud (713,8 grammi pro capite)** e leggermente al centro Italia (640,1 grammi). Più virtuoso il nord, con uno spreco medio di 526,4 grammi per cittadino. Ci sono poi alcune categorie nelle quali lo spreco di cibo è più marcato: i piccoli centri fino a 30mila abitanti (+12 per cento), le famiglie senza figli (+16 per cento) e le fasce socialmente svantaggiate (+26 per cento). Il paradosso per cui le fasce sociali più deboli sono quelle che sprecano più alimenti, si legge nel rapporto, sottolinea che **«la deperibilità del cibo più economico, ma di minore qualità, incide non poco sulla bilancia degli sprechi».**

### LO SPRECO ALIMENTARE DELLE FAMIGLIE ITALIANE: LA MAPPA DELLO SPRECO



### Le aree dove si spreca più e meno cibo in Italia

Questo dato va di pari passo con un'altra tendenza: l'indice FIES di insicurezza alimentare 2025 sale del 13,95 per cento (era + 10,27 per cento nel l'anno scorso), il che indica che **si allontana l'accesso al cibo sano e sostenibile**. Il FIES (*Food Insecurity Experience Scale*) è uno strumento sviluppato dall'Organizzazione per l'Alimentazione e l'Agricoltura delle Nazioni Unite (Fao) che misura il livello di accesso delle persone a cibo adeguato e nutriente. L'indice, basato su risposte a una serie di domande relative all'accesso ai cibi, si basa sulla percezione e sull'esperienza delle persone riguardo all'insicurezza alimentare.

### Le ricadute economiche

Gettare cibo nella pattumiera significa anche perdere soldi: lo spreco di filiera del cibo in Italia costa complessivamente 14,101 miliardi di euro, pari a un peso di 4,513 milioni di tonnellate di cibo. **Il 58,55 per cento del**

# CORRIERE DELLA SERA

## PIANETA 20<sup>30</sup>

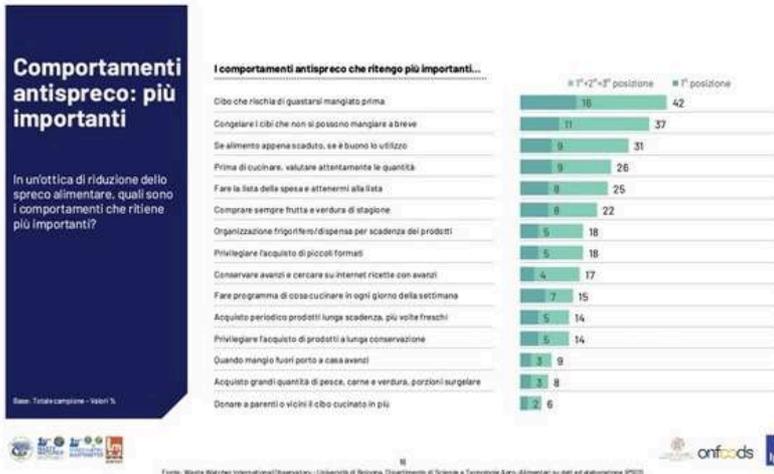
costo dello spreco di filiera arriva dalle nostre case (mandiamo in fumo 130,71 euro a testa ogni anno), mentre il 28,5 per cento nelle fasi di commercializzazione del cibo.

### Ogni azione conta

Le scelte che facciamo in casa giocano un ruolo fondamentale nella quantità di cibo che sprechiamo. Ecco perché Luca Falasconi, docente dell'Università di Bologna e coordinatore del rapporto, sostiene che «ogni piccola azione conta. Ora abbiamo l'obiettivo, arrivare a un massimo di 369,7 grammi settimanali di cibo gettato: **non ci resta che tradurre in impegno l'amore che dichiariamo di avere per il cibo** — monitorato dall'indagine Waste Watcher — sia quando andiamo a fare la spesa che preparando un pranzo o una cena».

### Combattere lo spreco

Tra le cause dello spreco di cibo gli italiani sottolineano fattori sia esterni sia soggettivi: nel primo caso, ad esempio, cibi venduti sono già vecchi per il 31 per cento dei consumatori; nel secondo caso, **il 24 per cento confessa di acquistare troppo o comprare confezioni troppo grandi**, di calcolare male le cose che servono e cucinare troppo (23 per cento) e, infine, di avere difficoltà nel fare la lista della spesa e nell'organizzare il frigorifero (27 per cento).



### I comportamenti antispreco ritenuti più importanti dal campione del sondaggio

La sfida di dimezzare lo spreco di cibo rispetto ai livelli attuali rimane aperta. Ma abbiamo solo cinque anni. In questo conto alla rovescia, rilanciata con l'hashtag #tempodiagire, alcune soluzioni possono fornire un supporto importante: è il caso dello **Sprecometro**, uno strumento pratico e gratuito, che ogni giorno misura non solo lo spreco del cibo ma anche la nostra **impronta ambientale, lo spreco dell'acqua nascosta e le emissioni correlate al cibo gettato**.

# LA GRANDE ABBUFFATA

## Gli italiani buttano nel cestino 6 etti di cibo a testa a settimana

*Aumenta lo spreco alimentare: 4,5 milioni di tonnellate per 14 miliardi di euro l'anno*

**..... Lorena Loiacono**

Ogni anno in Italia vengono buttati nel secchio della spazzatura 14,1 miliardi di euro di cibo. Oltre 6 etti di cibo a testa, ogni settimana. Uno spreco senza fine che peggiora di anno in anno ed entra nelle case degli italiani fin sulle tavole. Ogni giorno, infatti, in Italia vengono gettati via 88,2 grammi di cibo a testa, pari a 617,9 a settimana: un dato cresciuto negli ultimi 12 mesi visto che nel 2024 venivano sprecati circa 566,3 grammi a settimana.

Queste stime arrivano dal Rapporto "Il caso Italia" 2025 dell'Osservatorio Waste Watcher International, elaborazione Ipsos/Università di Bologna, in occasione della 12ª Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, che si celebra domani. Quando si parla di spreco ci si riferisce ad alimenti che potrebbero essere mangiati ma che, durante



tutta la filiera produttiva, commerciale e domestica, vengono cestinati. Una brutta abitudine che ha ripercussioni sul benessere e sulle finanze familiari ma anche sull'ambiente e la sostenibilità globale. In Italia vengono buttati via oltre 14 miliardi di euro l'anno, per 4,5 milioni di tonnellate di prodotti, sfiorando così i 140 euro a testa. Un dato esorbitante, in rialzo sullo scorso anno

quando il costo dei prodotti gettati via senza essere consumati si attestava sui 126 euro l'anno.

Domani partirà il countdown per dimezzare lo spreco di cibo in linea con l'obiettivo Onu 2030. «A quella data - spiega il direttore scientifico Waste Watcher e della Giornata, di cui è anche ideatore, **Andrea Segrè** - lo spreco si dovrà attestare a 369,7 grammi settimanali, e per fa-

re questo dobbiamo tutti tagliare, ogni anno, da qui al 2029, circa 50 grammi di cibo a settimana a testa». In pratica ogni settimana deve sparire dal secchio della spazzatura una rosetta di pane, un quarto di mela o di bicchiere di latte.

I cibi che gli italiani sprecano di più sono la frutta fresca, con 24,3 grammi ogni settimana, il pane con 21,2 grammi, le verdure con 20,5 grammi e l'insalata con 19,4 grammi, seguono cipolle, aglio e tuberi. E più si spreca, più si riduce l'accesso al cibo sano e sostenibile: l'indice Fies di insicurezza alimentare 2025, infatti, è salito del 13,95% rispetto al 10,27% nel 2024. Le regioni aree geografiche in cui si spreca di più sono quelle del Sud con 713,8 grammi pro capite settimanali e quelle del Centro con 640 grammi e sono, infatti, anche le stesse in cui si avverte di più l'impoverimento alimentare.

riproduzione riservata ©

# la Repubblica

## Oggi è la Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare: i numeri e come fare a ridurlo

Allegra Zanni



*L'osservatorio Waste watcher parla di una perdita in denaro di più di 14 miliardi di euro per la filiera. I più sprecati sono i prodotti freschi come frutta e pane*

Millioni di tonnellate di cibo sprecato e un conto assai salato da pagare: **14,1 miliardi di euro**. Sono i numeri dello **spreco alimentare in Italia**, fotografati dall'**Osservatorio Waste watcher international** in occasione della **12ª Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**.

Non tutto è perduto: ci sono alcuni modi per contenere e prevenire lo spreco di una risorsa preziosa come il cibo, con interventi che coinvolgano le aziende produttrici, i distributori, ma anche le abitudini a tavola.

### I numeri

Sempre secondo i dati di Waste watcher nel suo "Il caso Italia" 2025, parliamo di **4,5 milioni di tonnellate di prodotti** sprecati per circa **140 euro a testa**. Lo scorso anno la cifra pro capite era invece di 126 euro. **Soltanto lo spreco domestico vale ben 8,2 miliardi di euro**, più della metà del totale della filiera. Ogni settimana si perdono 617,9 grammi di cibo a testa.

### Chi spreca di più

In cima alle classifiche dei cibi che vengono buttati troviamo la **frutta fresca, seguita dal pane e poi dalla verdura**, l'insalata e infine aglio e tuberi come le patate. Si spreca più cibo nelle case del Sud e del Centro e in generale sono soprattutto le fasce sociali più deboli a buttare di più, circa il 26% più della media generale. Si butta più nei piccoli centri e nelle famiglie che non hanno figli.

### Terzi in Europa

Il centro studi **Divulga** nel focus "**Spreco e fame 2025**" evidenzia che il nostro Paese è il terzo in Europa per cibo sprecato e perso. I dati parlano addirittura di 8,2 milioni di tonnellate, dietro solo a Francia (9,5 milioni di tonnellate) e Germania (10,8 milioni di tonnellate). Sempre secondo la stessa ricerca, ben il 72% delle perdite si registra tra le mura domestiche.

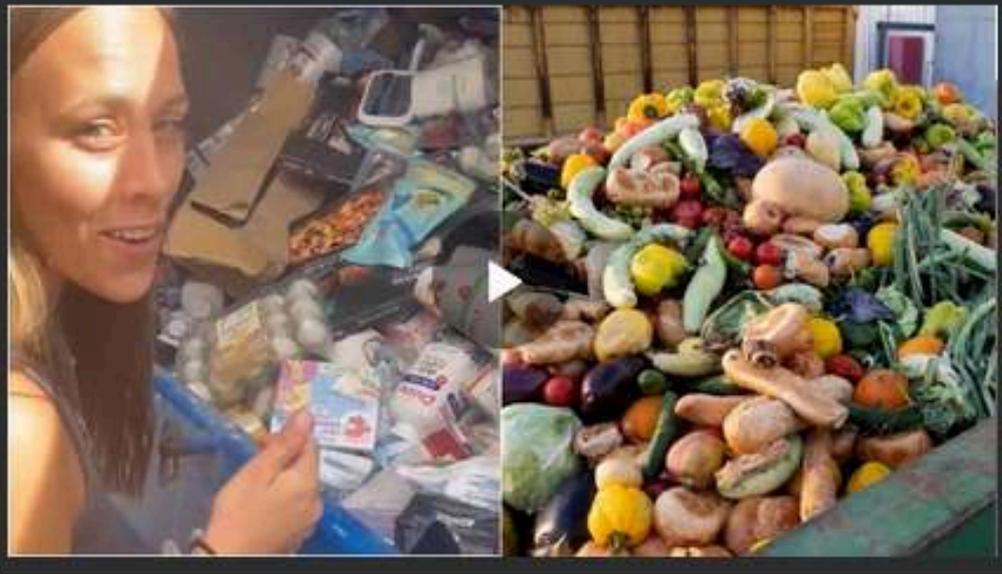
# la Repubblica

## Come evitarlo

**METROFOOD-IT**, coordinata da Enea, ha pensato per il 5 febbraio una guida anti-spreco. I rimedi devono coinvolgere i decisori politici, ma anche le aziende produttrici, la distribuzione, il mondo della ristorazione e naturalmente tutti i consumatori, visto quanto pesa lo spreco domestico. Tutti infatti possono contribuire alla riduzione di questo problema pianificando i pasti, **controllando sempre le scadenze del cibo**, acquistando solo prodotti nelle porzioni necessarie e valorizzando gli avanzi con nuove ricette. Anche al ristorante si può fare la differenza, chiedendo una "doggy bag" per portare a casa il cibo che non si è consumato o ordinando poco cibo alla volta nei locali che propongono la formula "All you can eat", che prevede ordini senza limiti a un prezzo fisso.

### Il fenomeno

**Dumpster diving: chi sono gli attivisti che "fanno la spesa" nei cassonetti dei supermercati**



## La giornata

Il 5 febbraio è stato scelto come data per la Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. È stata istituita nel 2014 a partire dalla volontà di **Andrea Segrè**, direttore scientifico dell'osservatorio Waste watcher international. Quest'anno Segrè ha messo in evidenza gli obiettivi dell'**Agenda 2030** dell'ONU: "Per arrivare nel 2030 a uno spreco pro capite di 369,7 grammi settimanali, ovvero la metà dei 737,4 grammi registrati 10 anni fa al momento dell'adozione dell'Agenda 2030, dobbiamo tutti tagliare, ogni anno dal 2025 al 2029, circa 50 grammi di cibo".

14 miliardi

**SALE LO SPRECO ALIMENTARE**

In Italia cresce a 14 miliardi lo spreco alimentare, secondo i dati dell'Osservatorio **Waste watcher** international di Ipsos e Università di Bologna

# QUOTIDIANO NAZIONALE

.12

LUNEDÌ — 3 FEBBRAIO 2025



## LA SFIDA A TAVOLA Una giornata a Bologna

### A casa della famiglia anti spreco «Le ricette per non buttare il cibo»

Moglie, marito e tre figli: domenica e mercoledì l'inventario del frigo per recuperare 50 grammi di alimenti «Le verdure avvizzite diventano minestrone buonissimi, lo yogurt in scadenza un ottimo dolce»

di Chiara Gabrielli  
BOLOGNA



**La signora** Fantuz, come ogni giorno, apre il frigo e controlla, uno a uno, i vasetti dello yogurt, le confezioni di latte, i formaggi, le verdure. Ogni settimana bisogna raggiungere l'obiettivo: tagliare 50 grammi di spreco alimentare. «In questa casa non si butta via nulla. Tutto si può recuperare: verdure non più fresche, frutta, yogurt in scadenza. Gli alimenti possono sempre assumere nuove forme: le verdure avvizzite diventano minestrone buonissimi, lo yogurt in scadenza un ottimo dolce, il pane raffermo? L'ideale per polpette gustose e compatte». Una giornata trascorsa in compagnia della famiglia Fantuz non si dimentica facilmente. «A casa nostra, i cestini della spazzatura restano vuoti (o quasi). Basta una pianificazione accurata - due volte a settimana si butta giù il programma dei pranzi e delle cene - ed è fatta. Un modo per prendersi cura di sé e del cibo. E un notevole risparmio economico».

Ogni giorno è una nuova sfida contro lo spreco alimentare. Sfida che la famiglia Fantuz di Granarolo, composta da marito, moglie e tre figli di 22, 20 e 9 anni, non ha nessuna intenzione di perdere. Per l'occasione, si è data pure un nome di battaglia: «Spreco Lemme team». Da due anni affronta la #sprecozero Challenge 2030. L'obiettivo della «gara», promossa dalla campagna Spreco Zero, è spiegato dal fondatore della giornata, l'accademico Andrea Segrè: «Tagliare 50 grammi di spreco per arrivare nel 2030 a uno spreco non superiore a 369,7 grammi pro capite a settimana».

**Luca Fantuz e Nadia Sinigaglia, la vostra vita quotidiana è più complicata rispetto a quella di altre famiglie?**

«No, al contrario. È molto più organizzata. La domenica e il mercoledì ci riuniamo e facciamo un inventario di cosa c'è in frigo. Un chilo di carote, mezzo di spinaci... Si pianificano pranzi e cene. Poi, si va al supermercato con una lista precisa e la spesa è veloce. In generale, la gente acquista a caso, in modo selvaggio, con la scusa di avere fretta. Ma è vero il contrario: con un programma accurato si risparmiano tempo e soldi».



Nadia Fantuz apre il frigo di casa e fa il controllo del cibo da utilizzare; sotto, con il marito Luca, Elisa la figlia più grande, Matteo e Elena

#### I comportamenti degli italiani



Fonte: Waste Watcher

#### E i figli sono collaborativi?

«Certo, danno una mano. Prima di acquistare qualcosa, si finisce quello che c'è in casa».

**Una spinta a non sprecare nulla, la vostra, che viene da molto lontano...**

«Da vent'anni seguiamo un villaggio in Tanzania: lì davvero non avevano da mangiare. Da

quando siamo stati là, è difficile che a casa nostra si butti qualcosa. Anche i nostri figli hanno visto con i loro occhi che significa non avere cibo, sono stati in quel villaggio. Anche nostra figlia piccola, se un giorno a scuola non ha mangiato la banana, se la porta a casa, non la butta».

**Perché aderire alla Challenge?**



ge?

«Conosciamo Andrea Segrè e ci siamo iscritti per gioco. La app Sprecometro contiene molte indicazioni: come controllare la freschezza di pesce e verdure, come leggere le etichette. E ci sono le ricette, facili e veloci».

#### Ad esempio?

«Partono dalla tradizione povera italiana. Se le verdure hanno perso brillantezza, non si buttano, ma si usano per zuppe o torte salate. Se lo yogurt sta per scadere e non si ha voglia di berlo, si fa una ciambella allo yogurt. E ancora, il pane raffermo, immerso nel latte, è fantastico per fare le polpette compatte».

#### Come funziona la app?

«Ogni tre giorni ci arriva una notifica con un nuovo contenuto.

### Competizione mondiale

LA CHALLENGE DELL'ONU



#### Si parte mercoledì

Ecco le regole

Per raggiungere nel 2030 l'obiettivo 12.3 dell'Agenda dell'Onu ogni italiano deve tagliare ogni settimana 50 grammi di spreco settimanale di cibo, e arrivare a un massimo di 368,7 grammi di cibo gettato a settimana. Si parte mercoledì, 12ª edizione della **Giornata nazionale di prevenzione spreco alimentare**



Dopo, c'è un quiz. La app dà un punteggio e c'è una classifica. Sprecare non è solo buttare via quel cibo, ma anche tutto il lavoro che c'è stato dietro per produrlo. Gettare un litro di latte significa buttarne mille d'acqua, quelli che ci sono voluti per la mucca, il foraggio, e così via».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il fratello Bernardo Viviani Della Robbia con i figli: Laudomia con il marito Giovanni Andrea Rocchi e figli, Luca con la moglie Maria Francesca Vannicelli Casoni e figli si uniscono al dolore di Carlo e Andriola per la morte del padre

MARCHESE  
**Folcardo Viviani Della Robbia**

Firenze, 3 febbraio 2025.

Speed-Numero Verde Neurologie, t. 800 017 188

# L'Arena

II

L'Arena Domenica 23 febbraio 2025

Focus &gt;&gt; Vivere sostenibile

By Athesis Studio

In Italia

## Si spreca troppo: oltre sei etti a testa ogni settimana

>> Lo scorso 5 febbraio si è celebrata la Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare: l'occasione per fare il punto su una piaga ancora troppa diffusa e che ha impatti economici e ambientali importanti.

### I numeri

La fotografia scattata dall'Osservatorio Waste Watcher International non è confortante. In media, ogni italiano getta nella spazzatura circa 88 grammi di cibo al giorno, quasi 618 ogni settimana: in totale, nel nostro Paese finisce nelle pattumiere una "montagna" di oltre 4,5 milioni di tonnellate di alimenti. In testa alla "hit parade" dello spreco ci sono frutta fresca (24,3 g settimanali), pane (21,2 g) e verdure (20,5 g). Lo spreco alimentare domestico vale 139,71 euro pro capite ogni anno, quello di filiera del cibo in Italia costa complessivamente 14,101 miliardi di euro. Il 58,55% di questo spreco economico arriva dalle case, il 28,5% invece si verifica nelle fasi di commercializzazione del cibo.

A livello mondiale emerge il drammatico dato fornito dalla Fao secondo cui il cibo perso e sprecato potrebbe sfamare ogni anno ben 1,26 miliardi di persone.



Troppi avanzi tra i rifiuti

### La sfida

"La Giornata che sensibilizza in Italia sullo spreco alimentare lancia la sua sfida a tutti gli italiani - afferma **Andrea Segrè**, fondatore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International: per arrivare nel 2030 a uno spreco pro capite di 369,7 grammi settimanali, ovvero la metà dei 737,4 grammi registrati 10 anni fa al momento dell'adozione dell'Agenda 2030, dobbiamo tutti tagliare, ogni anno dal 2025 al 2029, circa 50 grammi di cibo".

Il riferimento è al target fissato dall'Onu di dimezzare lo spreco dal 2015 e il 2030, che oggi appare davvero un miraggio.

# la Voce di Mantova

Quotidiano indipendente

28

la Voce di Mantova

PAGINA REALIZZATA IN COLLABORAZIONE  
CON PROMETED/ADNKRONOS

PROMETIS

SPECIALE SOSTENIBILITÀ

MARTEDÌ 25 FEBBRAIO 2025



Sale lo spreco alimentare nelle case degli italiani: gettiamo ogni giorno 88,2 grammi di cibo a testa (617,9 grammi settimanali vs 566,3 g di gennaio 2024) con un costo di 139,71 euro pro capite ogni anno. Sono i dati del Rapporto 'Il caso Italia' 2025 dell'Osservatorio Waste Watcher International diffusi alla vigilia della 12esima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario ogni anno il 5 febbraio.

In testa alla hit dello spreco la frutta fresca (24,3 grammi settimanali), seguono il pane (21,2 grammi), le verdure (20,5 grammi), l'insalata (19,4 grammi), cipolle, aglio e tuberi (17,4 grammi). Lo spreco di filiera del cibo in Italia costa complessivamente 14,101 miliardi

di euro, pari a un peso di 4,513 milioni di tonnellate di cibo gettato, dai campi dove viene prodotto alle nostre tavole (e pattumiere), passando per le fasi di distribuzione e commercializzazione. Il costo del solo spreco alimentare domestico è di 8,242 miliardi di euro. Dunque, stando ai dati, il 58,55% del costo dello spreco di filiera si genera nelle nostre case, il 28,5% nelle fasi di commercializzazione del cibo.

"Mancano solo cinque anni al 2030 e 10 anni sono già trascorsi dall'adozione dell'Agenda di sostenibilità delle Nazioni Unite. Se ne parla spesso senza mai verificare a che punto siamo realmente - spiega **Andrea Segrè**, fondatore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello

I DATI WASTE WATCHER, GETTATI 90 GRAMMI AL GIORNO A TESTA

## Spreco di cibo in aumento nelle case degli italiani

spreco alimentare e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International - Per questo nel 2025 la Giornata che sensibilizza in Italia sullo spreco alimentare lancia la sua sfida a tutti gli italiani: per arrivare nel 2030 a uno spreco pro capite di 369,7 grammi settimanali, ovvero la metà dei 737,4 grammi registrati 10 anni fa al momento dell'adozione dell'Agenda 2030, dobbiamo tutti tagliare, ogni anno dal 2025 al 2029, circa 50 grammi di cibo, così da arrivare nel 2030 a uno spreco alimentare pro capite che non superi i 369,7 grammi settimanali, il traguardo previsto dall'Agenda delle Nazioni Unite che richiedeva all'Obiettivo 12.3 di dimezzare lo spreco di cibo fra il 2015 e il 2030. Una sfida ambiziosa, nella quale possiamo cimentarci con uno strumento pratico e

gratuito, lo Sprecometro, che ogni giorno misura non solo lo spreco del cibo ma anche la nostra impronta ambientale, lo spreco dell'acqua nascosta e le emissioni correlate al cibo gettato". Così da quest'anno parte il conto alla rovescia per dimezzare lo spreco: #Tempodiagire, #Timetoact, lo slogan lanciato dalla Campagna Spreco Zero.

Intanto, da Metrofood-It, infrastruttura coordinata da Enea, arriva una Guida destinata ad aziende, decisori politici e consumatori, per ridurre gli sprechi alimentari, promuovere una spesa più consapevole, pratiche di consumo sostenibili, ma anche una gestione più efficiente delle risorse, il riutilizzo e la valorizzazione degli scarti.

Tra le raccomandazioni ai consumatori, fuori casa: informarsi sugli ingredienti e le porzioni

prima di ordinare un piatto intero; ordinare un po' alla volta quando si mangia negli all you can eat; chiedere al ristorante di avere una doggy bag con gli avanzi del pasto; scegliere ristoranti che promuovono iniziative contro gli sprechi o che effettuano donazioni di cibo; utilizzare app o servizi per acquistare a prezzi scontati le rimanenze di giornata. E a livello domestico: pianificare i pasti e fare una lista della spesa; utilizzare gli avanzi per creare nuovi piatti; controllare le scadenze; leggere le etichette e distinguere tra 'da consumarsi entro' e 'da consumarsi preferibilmente entro'; conservare gli alimenti correttamente come descritto in etichetta; acquistare prodotti prossimi alla scadenza venduti a prezzi scontati; acquistare prodotti sfusi o nelle porzioni necessarie.

## NELLA FEDE

### IN TERRIS

Quotidiano digitale fondato da don Aldo Ruonaiuto

LA VOCE DEGLI ULTIMI



a cura di  
**MANUELA  
PETRINI**  
ANCONA, FEBBRAIO

**C**he i poveri mangino male era cosa risaputa, ma i ricchi non è che mangino meglio». Lo afferma il professor **Andrea Segrè**, fondatore di Last Minute Market e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International, intervistato da Interris.it.

#### Alcuni dati

Sono 617,9 i grammi di cibo che una persona spreca in una settimana. In testa, frutta fresca, pane fresco, verdure, insalata, cipolle, aglio e tuberi. Sono i dati prodotti dal rapporto "Il caso Italia 2025" dell'Osservatorio Waste Watcher International. Mentre sprechiamo, si allontana l'accesso al cibo sano e sostenibile: l'indice FIES di insicurezza alimentare 2025 sale del 13,95% (nel 2024 era +10,27%).

#### Qual è l'importanza della Giornata per la prevenzione dello spreco alimentare?

«Porta all'attenzione un tema mai stato trattato veramente nel nostro Paese: lo spreco alimentare. I nostri studi, che proseguono da oltre quindici anni, hanno evidenziato che la maggior parte dello spreco avviene nelle nostre case, diventa rifiuto alimentare e viene smaltito. Quando ci siamo resi conto di questo aspetto, abbiamo ideato la Giornata - giunta alla sua dodicesima edizione - che pone l'attenzione sulla prevenzione a livello domestico».

**Gli italiani sono consapevoli di quanto cibo si spreca in ogni casa?**

«No. Ogni settimana sono spreca-



## SPRECO ALIMENTARE

# «Sul cibo non si scherza»

## TESTIMONIAL REALI

Anche Kate Middleton, 43 anni, principessa del Galles (sotto nel tondo con il marito William, 42), è attiva nella lotta allo spreco alimentare. A sinistra, Andrea Segré, fondatore di Last Minute Market e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International. Foto di Paola Onofri pubblicata su Interis.it.



In occasione della Giornata Nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare, l'intervista al professor Andrea Segré, fondatore di Last Minute Market e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International



ti 617,9 grammi di cibo pro capite. Sembrerebbe poca cosa, ma se moltiplichiamo questo dato per i giorni di un anno, il numero dei consumatori e il valore medio dei prodotti che acquistiamo, arriviamo a circa 8 miliardi di euro l'anno. La sfida è sensibilizzare le persone».

**Il rovescio della medaglia sono le persone che ogni giorno devono fare i conti con l'insicurezza alimentare...**

«I poveri alimentari non sono solo dall'altra parte del mondo, ma anche in Italia. Nel nostro Paese sono circa 5,7 milioni le persone che spesso non hanno accesso a cibo sano e sostenibile. La riflessione e l'azione devono partire da noi».

**In occasione della Giornata Nazionale, partirà #TempodiAgire, la campagna per riuscire a dimezzare, entro il 2030, lo spreco alimentare. Pensa sia un obiettivo raggiungibile?**

«Se ci impegniamo tutti, sì. Per raggiungere l'obiettivo bisogna sapere da dove partire e dove arrivare. Già nel 2015 l'Agenda di sostenibilità dell'ONU fissava come obiettivo per il 2030

il dimezzamento dello spreco di cibo. Dobbiamo arrivare a un massimo di 369,7 grammi settimanali di cibo sprecato, ossia la metà dei 737,4 grammi registrati dieci anni fa. Attraverso la campagna offriamo consigli e strumenti per far sì che le persone non sprechino più. Questa è la sfida e, impegnandoci tutti, possiamo superarla».



**DON ALDO BUONAIUTO**  
Fondatore di In Terris

Nel libro *La spesa nel carrello degli altri*, di cui lei è autore insieme alla professoressa Ilaria Pertot, sottolineate l'importanza di insegnare educazione alimentare in tutti i cicli di istruzione. Nel Paese che annovera tra i suoi patrimoni la dieta mediterranea e che del

cibo ha fatto quasi una cultura, sembra paradossale non parlare di questi argomenti...

«Vero. Dovremmo farcene carico tutti e informarci attraverso strumenti certificati. Lo Sprecometro è uno strumento scientificamente solido. Sul cibo non bisogna scherzare troppo».

**Se vuoi commentare l'articolo manda una mail a questo indirizzo: [scriviainteris@gmail.com](mailto:scriviainteris@gmail.com)**

**COMBATTERE LO SPRECO ALIMENTARE****Nei cestini 4,5 tonnellate di prodotti (+10%)**

Aumenta del 10% lo spreco alimentare in Italia, e tocca i 14,1 miliardi di euro per 4,5 milioni di tonnellate di prodotti. Si tratta di circa 140 euro a testa, contro i 126 dell'anno scorso. I dati arrivano dal rapporto

**Il Caso Italia 2025**

Dell'Osservatorio **Waste watcher** international, Ipsos e Università di Bologna. Sul podio degli alimenti più sprecati a settimana la frutta fresca (24,3 gr) il pane (21,2 gr) e le verdure (20,5 gr). «Ricerca e innovazione sono fondamentali per rispondere ai cambiamenti climatici e le Tea possono essere un valido supporto – spiega Riccardo Valentini, professore e premio Nobel per la Pace con IPCC (il Gruppo intergovernativo sul cambiamento climatico) – va però ben verificato l'impatto che la loro introduzione nell'ambiente ha lungo tutta la catena, penso per esempio al fatto che le colture Tea vengano riconosciute dagli impollinatori. Tea e agricoltura biologica possono certamente coesistere». In ogni caso –

aggiunge Valentini – ogni innovazione va vista come integrazione e supporto a una cultura dell'ottimizzazione delle risorse naturali.

«Circa un terzo del cibo prodotto finisce per essere buttato, nel viaggio dal campo alla tavola, ovvero oltre un miliardo di tonnellate. Perché viene sprecato, ma anche perché in molte aree del mondo è ancora difficile conservarlo in modo appropriato».

Per provare a indirizzare almeno i comportamenti personali Fondazione Barilla ha presentato il **Libro del risparmio, 120 azioni contro lo spreco alimentare**, per risparmiare dentro e fuori casa.

Una guida pratica che fornisce soluzioni concrete per ridurre gli sprechi, con capitoli dedicati alla corretta conservazione degli alimenti, al riutilizzo creativo degli avanzi, a ricette a spreco zero, e consigli su come comportarsi in fase di acquisto e quando si mangia fuori casa. Il volume che può essere richiesto gratuitamente su [fondazionebarilla.com](http://fondazionebarilla.com) in copia cartacea o può essere scaricato in pdf.

# ELLE

ELLE • GOURMET

**C**ome sta la generosità in Italia oggi? Quasi 6 milioni di individui vivono in stato di povertà assoluta. Sensibilizzare sul tema iper delicato è l'obiettivo della sinergia tra SpesaSospesa.org e Terre des Hommes Italia: ne abbiamo parlato con Davide Devenuto - co-fondatore di SpesaSospesa.org - e autore insieme a Raffaele Izzo - Responsabile Partnership di Terre des Hommes Italia - di una task force di collaboratori e volontari per mettere in moto un cambiamento. SpesaSospesa.org - progetto pilota di Fondazione Lab00 che combatte lo spreco alimentare sostenendo le persone in difficoltà con il recupero e la distribuzione di beni di prima necessità - ha sigillato la collaborazione di lunga data nata con Terre des Hommes Italia - fondazione impegnata in prima linea nel supporto dell'infanzia dal 1960 - con la prima edizione di una cena benefica curata da Serena Rossi, Francesco Arienzo e Chef Francesco Aprea.

**Quali sono i dati che ritraggono il quadro della situazione italiana?**

D: C'è un aumento della povertà in Italia con oltre 2 milioni di famiglie che corrispondono a quasi 6 milioni di persone che vivono in stato di povertà assoluta, di cui oltre 1 milione e 200.000 sono minori. Questo è il dato più allarmante che uniamo a quello dello spreco,



## SINERGIE *di solidarietà*

*SpesaSospesa e Terre des Hommes hanno celebrato la loro partnership con una cena benefica. Obiettivo comune: combattere lo spreco alimentare e sostenere le persone in difficoltà con il recupero e la distribuzione del cibo.*

anche questo in sensibile aumento. Nell'ultimo report di **Waste Watcher** lo spreco alimentare è aumentato del 45%: ogni individuo butta 600 grammi di cibo a settimana con un valore economico di 6 miliardi all'anno.

I: Nel 2023 i cinque hub attivi sul territorio insieme alla food policy di Milano hanno recuperato 615 tonnellate di cibo distribuiti a più di 27.000 persone per un totale di 1 milione e 230.000 pasti. Quest'anno gli hub sono diventati otto, e questo dimostra che c'è bisogno di fare ancora molto.

**Quando è nata la collaborazione tra le due realtà e la prima cena?**

I: Ci siamo conosciuti durante il primo lockdown attraverso una raccolta fondi di SpesaSospesa.org su una piattaforma che era anche nostra partner. Il progetto è piaciuto, noi ci siamo piaciuti e le partnership nascono dalla stima reciproca e il rispetto. Abbiamo sempre

continuato collaborare fino all'idea di creare insieme questo primo evento.

D: Un evento nato come occasione per celebrare la strada fatta fino a oggi in una serata piacevole per incontrare le persone e ascoltarle, più che raccontare noi cosa facciamo.

**Quanto sono generosi gli italiani?**

D: In Italia c'è partecipazione, varia in base al clima e il momento, ovviamente. C'è la voglia di un impegno sociale concreto.

I: Non è facile avvicinare le persone alla generosità. Noi siamo fortunati perché abbiamo costruito rapporti solidi e duraturi negli anni, ma avvicinarsi a nuove cause è complesso. Lavorando sulle emergenze, l'indifferenza delle persone a certe situazioni è sempre più alta. Noi continuiamo in maniera concreta a far vedere, senza mettere in mostra il dolore, quello che facciamo per dare una consapevolezza reale. — FEDERICA ROMAGNOLI

## Spreco alimentare, in Italia cresce a 14 miliardi. Ecco il cibo che finisce di più nella spazzatura

I dati dell'Osservatorio Waste watcher international di Ipsos e Università di Bologna, in occasione della 12esima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio

di Emiliano Sgambato  
4 febbraio 2025



Le azioni di sensibilizzazione in atto ormai da anni non sono ancora sufficienti per cambiare a fondo i comportamenti antispreco



Ascolta la versione audio dell'articolo



2' di lettura



È ancora in crescita la quota di cibo che si butta nella spazzatura e soprattutto - a dispetto delle buone intenzioni e della cresciuta attenzione di media, chef e operatori del settore alla problematica - diminuiscono le buone pratiche per evitare che questo accada.

In totale, considerando tutta la filiera, lo spreco alimentare in Italia rappresenta un controvalore di **14,1 miliardi di euro per 4,5 milioni di tonnellate di prodotti, sfiorando i 140 euro a testa l'anno (139,7) contro i 126 euro di un anno fa**. Ed è dalle nostre case che arriva lo spreco più grande, con un costo di 8,2 miliardi sul totale dello spreco di filiera.

È il quadro tracciato dal Rapporto **“Il caso Italia 2025” dell'Osservatorio Waste Watcher International**, elaborazione Ipsos/Università di Bologna, in vista della **12esima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, il 5 febbraio**, fondata dalla campagna Spreco Zero.

A guidare la **poco invidiabile classifica dello spreco sono frutta fresca (24,3 grammi settimanali) e pane (21,2 grammi)**, che hanno superato verdure (20,5 grammi), insalata (19,4 grammi), cipolle, aglio e tuberi (17,4 grammi). E se da una parte si spreca, dall'altra si allontana l'accesso al cibo sano e sostenibile: l'indice Fies di insicurezza alimentare 2025 sale del 13,95% (era 10,27% nel 2024).

Tra gli Obiettivi Onu 2030 c'è quello di dimezzare lo sperpero di cibo: «Per quella data - spiega il direttore scientifico Waste Watcher e della Giornata, di cui è anche ideatore, **Andrea Segrè** - lo spreco si dovrà attestare a **369,7 grammi settimanali, e per fare questo dobbiamo tutti tagliare, ogni anno, da qui al 2029, circa 50 grammi di cibo a settimana a testa**».

## Spreco alimentare, gli italiani gettano via 4,5 milioni di tonnellate di cibo all'anno

/ di Fiammetta Cupellaro



*Dal report "Il caso Italia" dell'Osservatorio Waste Watcher la fotografia delle nostre abitudini: 14,101 miliardi di euro è il costo dei cibi che dai campi va dritto in discarica. Frutta e pane soprattutto. Al via la sfida #tempodiagire per ridurre lo spreco di 50 grammi ogni anno*

Immaginiamo di buttare ogni giorno nella spazzatura un panino appena acquistato, oppure, un pacchetto di patatine nemmeno aperto. Assurdo? In realtà, **quei 88,2 grammi di cibo è proprio la quantità che quotidianamente, in modo più o meno consapevole, ognuno di noi getta via**, spreca. Giorno dopo giorno si arriva ad un totale di 617,9 grammi settimanali, oltre 27 chili l'anno di spreco alimentare individuale insieme a 139,71 euro. E questo solo in Italia. Tanto. Troppo. In realtà, come ci ricordano i dati 2025 redatti dall'osservatorio internazionale Waste Watcher nel rapporto "**Il Caso Italia**" non ci sarebbe alcuna quota di spreco alimentare considerata "accettabile" visto che secondo la Fao ancora oggi **735 milioni di persone nel mondo vivono in condizioni di insicurezza alimentare**. Temi sui ragionare in occasione della **dodicesima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare** che ricorre il 5 febbraio.

Oggi l'Osservatorio presenta a Roma il nuovo rapporto 2025 con i dati del "Caso Italia" (insieme all'università di Bologna) e lancerà la campagna di sensibilizzazione "Spreco Zero" con il patrocinio del ministero dell'Ambiente. Perché il tempo stringe e il conto alla rovescia è già iniziato. Mancano infatti appena 5 anni per raggiungere il traguardo degli obiettivi fissati dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite, ossia dimezzare lo spreco alimentare globale pro-capite rispetto a dieci anni fa, sia nella vendita al dettaglio che nelle case dei consumatori che incide per il 50% sulla filiera dello spreco nazionale e internazionale. Arrivare a quei 368,7 grammi settimanali, ossia la metà dei 737,4 registrati al momento dell'adozione dell'Agenda. Tema portante della Giornata sarà dunque **#Tempodiagire** e **#Timeact**. Agire, perché l'obiettivo è inserire nella vita quotidiana di ognuno di noi le buone pratiche. Gestì concreti per diminuire la dispersione alimentare sia prima dell'acquisto che nella fase del consumo.

### Il Caso Italia

"Gli italiani sono più spreconi ma anche più poveri: meno attenti alla gestione del cibo a casa, ma preoccupati per la possibilità di accedere al cibo sano e sostenibile". Così descrivono la situazione in Italia i ricercatori dell'università di Bologna che hanno analizzato per conto di Waste Watcher le abitudini degli italiani sulla consapevolezza dello spreco di cibo. Infatti **sale l'asticella dello spreco domestico**: di quei 88,2 grammi al giorno che gettiamo, tra i rifiuti finisce soprattutto la **frutta** (24,3 grammi settimanali); il **pane** (21,2 grammi); le **verdure** (20,5 grammi), **l'insalata** (19,4) e le **cipolle** (17,4) spesso disponibili in confezioni sovradimensionate rispetto al bisogno.

# HUFFPOST

Così tra i rifiuti durante i 365 giorni l'anno finiscono **14,101 miliardi di euro pari a 4,513 milioni di tonnellate cibo gettato**, praticamente alimenti che passano dal campo dove viene raccolto alla pattumiera passando, (forse) sulle nostre tavole. 8,42 miliardi di euro è il costo dello spreco domestico: il 58% arriva dalla nostre case, il 28% nella fase della commercializzazione. A sorpresa **sprecano soprattutto le fasce più deboli: +26% rispetto alla media**).

## L'insicurezza alimentare

A sprecare di più sono le fasce più deboli. Si legge nel report di Waste Watcher: "Mentre sprechiamo più cibo si allontana l'accesso al cibo sano e sostenibile: l'indice FIES di insicurezza alimentare 2025 sale del 13,95% (era + 10,27% nel 2024), in uno scenario generale in cui la povertà assoluta è aumentata in Italia dal 7,7% all'8,5% (5,7 milioni di persone nel 2023) e addirittura è salita del 28,9% per le famiglie straniere, e dove la povertà "relativa" già colpisce 2,8 milioni di persone. L'insicurezza alimentare delle famiglie italiane colpisce soprattutto al sud (+ 17%) e al centro (+15%), le stesse aree dove si spreca più cibo nelle case (più 16%, più 4%).

## La sfida

"Mancano solo cinque anni al 2030, e 10 anni sono già trascorsi dall'adozione dell'Agenda di sostenibilità delle Nazioni Unite. Se ne parla spesso, senza mai verificare a che punto siamo realmente - spiega **Andrea Segrè**, fondatore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International - Per questo nel 2025 la Giornata che sensibilizza in Italia sullo spreco alimentare lancia la sua sfida a tutti i cittadini: per arrivare nel 2030 a uno spreco pro capite di 368,7 grammi settimanali, ovvero la metà dei 737,4 grammi registrati 10 anni fa al momento dell'adozione dell'Agenda 2030, **dobbiamo tutti tagliare, ogni anno dal 2025 al 2029, circa 50 grammi di cibo, così da arrivare nel 2030 a uno spreco alimentare pro capite che non superi i 369,7 grammi settimanali**, il traguardo previsto dall'Agenda delle Nazioni Unite che richiedeva all'Obiettivo 12.3 di dimezzare lo spreco di cibo fra il 2015 e il 2030".

## Nasce anche lo Sprecometro

Un'app attraverso la quale si può calcolare la perdita economica, l'impronta carbonica e idrica del cibo che buttiamo. "Possiamo iniziare fin da subito adottando strumenti pratici come lo Sprecometro - sottolinea Segrè - che ogni giorno misura non solo lo spreco del cibo ma anche la nostra impronta ambientale, lo spreco dell'acqua nascosta e le emissioni connesse al cibo gettato".

# HUFFPOST

## Italia, lo spreco alimentare in casa aumenta. E costa 140 euro a testa ogni anno

/ di Roberto Giovannini



Gli italiani sprecano più cibo, ma sono anche più preoccupati per l'accesso a prodotti sani e sostenibili. Il guaio è che se, durante la dura fase della pandemia qualche buona pratica per evitare di gettare alimenti perfettamente mangiabili si era rafforzata, le cattive abitudini sono tornate: ogni giorno finiscono nella spazzatura 88,2 grammi di cibo per ogni italiano, pari a 617,9 grammi a settimana. Tra gli alimenti più sprecati, il pane (21,2 grammi settimanali), e in testa c'è sempre la frutta fresca (24,3 grammi). Seguono, come logico, i cibi più deperibili come verdure (20,5 grammi) e insalata (19,4 grammi). Cipolle, aglio e tuberi (17,4 grammi) chiudono la lista, spesso penalizzati da confezioni troppo grandi rispetto al consumo reale.

È questo il non molto confortante quadro tracciato dal rapporto "Il caso Italia" 2025 dell'Osservatorio Waste Watcher International, diffuso alla vigilia della dodicesima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, fissata per il 5 febbraio. E, secondo la ricerca, lo spreco alimentare domestico pesa sulle tasche degli italiani: 139,71 euro a testa ogni anno. Nel complesso, in Italia si buttano 4,5 milioni di tonnellate di cibo lungo tutta la filiera, per un costo di 14,1 miliardi di euro. Di questa cifra, il 58,5% deriva dallo spreco domestico (8,24 miliardi), mentre il 28,5% si registra nelle fasi di commercializzazione.

Lo studio, di cui siamo in grado di anticipare una parte, è stato realizzato da Osservatorio Waste Watcher International per la campagna Spreco Zero, elaborazione Ipsos/Università di Bologna. La Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare è fondata dalla campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero, con il patrocinio dei ministeri dell'Ambiente e degli Esteri. Sono partners della Giornata nazionale Confcommercio-Imprese per l'Italia, Federalimentare, Agrinsieme, Natura Nuova, Emil Banca, Unitec, Fruttage, Conad, Camst, Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Comieco.

Come accennato i risultati sono insoddisfacenti, visto che proprio mentre sprechiamo più cibo si allontana l'accesso al cibo sano e sostenibile: l'indice FIES di insicurezza alimentare 2025 sale del 13,95%, in uno scenario generale in cui la povertà assoluta è aumentata in Italia dal 7,7% all'8,5% (ben 5,7 milioni di persone nel 2023). L'insicurezza alimentare delle famiglie italiane colpisce soprattutto al Sud (+17%) e al Centro (+15%). Non sarà un caso, possiamo affermare, che sono le stesse aree dove si spreca più cibo nelle case (rispettivamente più 16% e più 4%).

Non sono numeri che ci debbono lasciare indifferenti. Per questo Andrea Segrè, direttore scientifico Waste Watcher International e fondatore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, propone di qui ai prossimi cinque anni una sfida, con un obiettivo: eliminare 50 grammi di cibo sprecato ogni settimana dal 2025 al 2029. "Mancano solo cinque anni al 2030 - spiega lo studioso - e 10 anni sono già trascorsi dall'adozione dell'Agenda di sostenibilità delle Nazioni Unite. Vogliamo così lanciare una proposta a tutti gli italiani: per arrivare nel 2030 a uno spreco pro capite di 369,7 grammi settimanali, ovvero la metà dei 737,4 grammi registrati 10 anni fa al momento dell'adozione dell'Agenda 2030, dobbiamo tutti tagliare, ogni anno dal 2025 al 2029, circa 50 grammi di cibo, così da arrivare nel 2030 a uno spreco alimentare pro capite che non superi i 369,7 grammi settimanali", ovvero il traguardo di dimezzamento dello spreco di cibo previsto dall'Agenda delle Nazioni Unite.

# HUFFPOST

Come dice il coordinatore del Rapporto Luca Falasconi, docente dell'Università di Bologna, cinquanta grammi di spreco in meno ogni settimana significa un quarto di mela in meno nel bidone ogni settimana, o un quarto di bicchiere di latte in meno gettato negli scarichi, o una rosetta di pane in meno nell'umido. Ci possono guidare i suggerimenti antispreco e di buona cucina che troviamo nell'app Sprecometro.

Le cause dello spreco del cibo nelle case sono innanzitutto attribuite a fattori "esterni": frutta e verdura spesso sono conservate in frigo e quando le porto a casa vanno a male, per il 38% degli intervistati; fanno la muffa/marciscono/si deteriora l'odore o il sapore secondo il 33; i cibi venduti sono già vecchi per il 31% dei consumatori. E poi ci sono le cause "soggettive": "Me ne dimentico e scade", dice il 34%; "ci sono troppe offerte" per il 29%; "ho sempre paura di non avere a casa cibo a sufficienza" secondo il 27%. E a un italiano su quattro gli avanzi "non piacciono". Il 24 per cento delle persone interpellate nel campione confessa di acquistare troppo o comprare confezioni troppo grandi, di calcolare male le cose che servono e cucinare troppo (23%). E 17 italiani su 100, presi dallo sconforto, ammettono di non saper conservare il cibo adeguatamente.

Uno dei focus più interessanti del Rapporto si lega al recente nuovo Codice della Strada, che tanto sta facendo discutere. Sappiamo che ad esempio il vino acquistato spesso non viene del tutto consumato per paura di superare i limiti stabiliti dal Codice. Di norma alla fine resta nei locali e viene gettato, ma ai clienti è offerta la possibilità offerta di portare a casa il vino avanzato. Ebbene, il 48% degli intervistati – quindi 1 consumatore su 2 – si dichiara disponibile a portarlo a casa. Meglio se in uno shopper o un contenitore in carta, dice il 53% del campione. "Carta e cartone – spiega Carlo Montalbetti, direttore generale di Comieco – vengono percepiti infatti sempre di più come materiali 'antispreco' per la loro riciclabilità, indicata dal 48% degli intervistati, maggiore compatibilità con l'ambiente e compostabilità. Numeri che confermano come Rimpiattino, il doggy bag riutilizzabile e riciclabile, destinato al cibo e al vino non consumati nei ristoranti ideato 10 anni fa in collaborazione con Fipe per incentivare comportamenti responsabili, rappresenti sempre di più un valido strumento per rafforzare, promuovere e diffondere la cultura antispreco e le buone pratiche come la raccolta differenziata e il riciclo di carta e cartone".

# LA CUCINA ITALIANA

IN PRIMO PIANO

## Lo spreco alimentare in Italia è aumentato, ma non è solo colpa nostra

Il 5 febbraio è la Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco, e l'Osservatorio Waste Watcher International conferma che il problema non siamo solo noi



Gli ultimi dati sullo spreco alimentare in Italia dicono che **siamo ulteriormente peggiorati rispetto all'ultima rilevazione**: buttiamo via **88,2 grammi di cibo a testa al giorno; 617,9 grammi a settimana in media** (con punte - al Sud Italia - di 713,8 grammi), composti principalmente da **frutta, pane e verdure**. Sono oltre **130 euro l'anno a persona** e, sommati in un anno, sono quelli che pesano di più (il 58,55%) sulla cifra complessiva dello spreco dell'intera filiera (e quindi dai campi alle nostre case passando per la distribuzione): ben **14,101 miliardi di euro**.

### Dati sullo spreco alimentare in Italia

A renderlo noto, come sempre, è l'Osservatorio Waste Watcher International dell'Università di Bologna, che in occasione della **Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare** - il 5 febbraio - ha **rifatto il punto** con il rapporto **"Caso Italia 2025"** confermando che abbiamo perso tante buone abitudini consolidate, specie in fase pandemica: **comprare il giusto**, conservare correttamente il cibo, ingegnarci nel preparare **ricette utili per non buttarlo via**.

### Perché sprechiamo cibo

Ma la notizia peggiore non è questa: è che **sempre più italiani non hanno abbastanza denaro per comprare cibo sano e sostenibile, e quindi anche duraturo**. Lo stesso rapporto conferma che l'indice FIES di insicurezza alimentare è **salito al 13,95% (era + 10,27% nel 2024)**, in uno scenario generale in cui la **povertà assoluta è aumentata (dal 7,7% all'8,5%)**, arrivando a percentuali che sfiorano il 30% per le famiglie straniere. **Milioni di persone che non hanno denaro per fare una spesa di qualità**, e che quindi comprano **prodotti malsani** o particolarmente deperibili perché non freschi (e quindi meno costosi), che proprio per questa ragione finiscono più spesso nell'immondizia. **Lo conferma il fatto che le zone d'Italia in cui si spreca di più - cioè il Sud e il Centro - sono quelle in cui si soffre di più l'insicurezza alimentare**.

# LA CUCINA ITALIANA

«**Mancano solo cinque anni al 2030, e 10 anni sono già trascorsi dall'adozione dell'Agenda di sostenibilità delle Nazioni Unite. Se ne parla spesso, senza mai verificare a che punto**

**siamo realmente**» ha notato giustamente **Andrea Segrè**, direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International presentando la Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare. Una giornata nata per sua stessa iniziativa, come parte integrante della campagna **Spreco Zero di Last Minute Market**: impresa sociale che si occupa di recuperare cibo, farmaci, e non solo, nata come spin off dell'Università di Bologna nel 1998 e che ha fatto scuola.

## Come sprecare 50 grammi di cibo in meno a settimana

Sconfiggere la povertà, la fame, consumare responsabilmente e lottare contro il cambiamento climatico (anche riducendo gli sprechi), sono infatti alcuni degli **obiettivi stabiliti dalle Nazioni Unite** e, nel nostro piccolo, in cucina possiamo contribuire a raggiungerli. Da qui parte la “sfida” proposta dal professor Segrè e dagli altri scienziati del suo team: **dimezzare lo spreco alimentare arrivando a una media di 368,7 grammi settimanali**, che è la metà 737,4 grammi registrati 10 anni fa al momento dell'adozione dell'Agenda 2030. Possiamo farcela, cominciando con 50 grammi di cibo sprecato di meno ogni anno.

«Ogni piccola azione conta» ha dichiarato Luca Falasconi, docente Università di Bologna e coordinatore del Rapporto *Il caso Italia 2025*. «Non ci resta che tradurre in impegno l'amore che dichiariamo di avere per il cibo. **Cinquanta grammi di spreco in meno ogni settimana significa ¼ di mela in meno nel bidone ogni settimana, o ¼ di bicchiere di latte in meno gettato negli scarichi, o una rosetta di pane in meno nell'umido**». Basta poco: buon senso e un pizzico di creatività, e qualche strumento che faciliti il compito. L'Osservatorio Waste Watcher ha creato una app molto utile: si chiama **Sprecometro**, e consente di monitorare gli sprechi misurando quanto si perde ogni giorno, in termini di risorse economiche e ambientali, buttando via cibo prezioso.

# IL SECOLO XIX

MERCOLEDÌ 5 FEBBRAIO 2025  
IL SECOLO XIX

GENOVA

25

L'INIZIATIVA DI COOP LIGURIA: PREMIATE SETTE REALTÀ TRA LIGURIA E PIEMONTE

## Progetti contro lo spreco alimentare, donati 70 mila euro alle associazioni

Cibo, spreco e povertà. Ruoterà attorno a questi tre temi l'apuntamento organizzato questa mattina alla Sala Quadri-vium da **Coop Liguria**, in collaborazione con la **rete Ricibo**.

In occasione della **Giornata nazionale** della prevenzione dello **spreco alimentare** si rifletterà sul recupero delle eccedenze e sugli effetti che ha contro la povertà. Fa davvero bene alle persone che sono in difficoltà? La risposta sostanzialmente è no, visto che vengono salvate soprattutto porzioni di pane (circa il 60% del totale) che da soli non sono sufficienti a garantire una dieta sana. Inoltre il recupero è costoso e il servizio è in carico solo alle associazioni. La riduzione dello spreco è minima: vengono re-

cuperate 400 tonnellate, donate dal 15 per cento dei supermercati, ma le eccedenze sono più di diecimila tonnellate.

Proprio per sostenere i progetti contro lo spreco alimentare Coop Liguria ha scelto di donare 70 mila euro a sette associazioni del territorio. I premi saranno consegnati questa mattina ai progetti di lotta alla povertà più votati dai soci Coop tra quelli che hanno partecipato al bando "Un voto, un pasto". Il primo classificato sui 33 in gara è risultato "Tavola aperta: un pasto per tutti" dell'associazione genovese **Music for Peace** che si è aggiudicato 15 mila euro. Diecimila euro ciascuno andranno invece ai progetti più votati nelle cinque aree territoriali indivi-



Il food market, una delle realtà della rete Ricibo

duate da Coop Liguria. Per il territorio genovese più Novi Ligure e Ovada il progetto vincitore è il progetto "Dalla Valbisagno alla Valtrebbia: alimentiamo una rete solidale", pro-

posto dalle **associazioni della Valbisagno**. Visto l'alta partecipazione Coop ha deciso di premiare con un ulteriore contributo di 5 mila euro anche la **mensa di vallata della Val-**

# CORRIERE DELLA SERA

Corriere della Sera Mercoledì 5 Febbraio 2025

ECONOMIA/MERCATI FINANZIARI | 29

## Sussurri & Grida

Cdp: 20 miliardi in più di credito alle imprese in 5 anni

### Spreco alimentare, Italia terza

L'Italia con 8,2 milioni di tonnellate di derrate alimentari non utilizzate è il terzo Paese in Europa dopo Germania e Francia in quanto a spreco di cibo. I dati sono stati annunciati ieri da Divulga in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco in programma oggi.

# la Repubblica

la Repubblica Mercoledì, 5 febbraio 2025

Genova *Cronaca*

pagina 3

Oggi la giornata per la prevenzione dello spreco alimentare. Il paradosso di una città in crisi in cui i supermercati sprecano 3.500 tonnellate di alimenti ogni anno

Nella città metropolitana più povera dell'Italia settentrionale, con più di 30 mila persone in stato di povertà (dato Caritas relativo al 2023), ogni anno si buttano 10.260 tonnellate di cibo ancora buono. E il paradosso stride ancora di più, se si considera che Genova è la città dei supermercati: al momento se ne contano 290, e il loro numero cresce al ritmo del 5 per cento all'anno, nonostante la popolazione continui a diminuire. Ecco: proprio i supermercati sprecano ogni anno 3.500 tonnellate di cibo, eppure sono meno del 15 per cento quelli che hanno attivato servizi di recupero delle eccedenze in collaborazione con gli enti del terzo settore. Eccola, la fotografia dell'intreccio tra spreco e indigenza a Genova, immortalata dal report della Rete Ricibo *Povertà, sistemi agro-alimentari e politiche*, al centro dell'incontro che si terrà stamattina in Sala Quadrivium in piazza Santa Marta per la **Giornata nazionale della prevenzione dello spreco alimentare**, organizzata da Rete Ricibo con Coop Liguria, in collaborazione con Terra! e Castello di Rivoli, dipartimento Educazione.

La rete Ricibo è nata a Genova nel 2017 come progetto di contrasto allo spreco e alla povertà attraverso il recupero e la redistribuzione delle eccedenze alimentari: oggi coinvolge oltre 90 associazioni che recuperano, secondo gli ultimi dati, 400 tonnellate di cibo che verrebbe gettato via da un numero di punti vendita molto ridotto rispetto a quanti sono in totale. Non solo: lo spreco generato dai negozi donatori supera il cibo che loro stessi recuperano, perché a restare fuori sono i prodotti freschi e freschissimi come verdura, frutta, carne e pesce.

«Recuperare le eccedenze non basta – riflette Roberta Massa, che oggi presenterà il report insieme a Franco Catani – oggi in città tutte le associazioni che si occupano di



IL RAPPORTO

## Nella città dei poveri il cibo si getta via E recuperare non basta

di Erica Manna

spreco, all'interno della rete Ricibo e non solo, compreso il Banco alimentare, recuperano 400 tonnellate. Una cifra irrisoria, se si calcola che lo spreco stimato è superiore alle 10 mila tonnellate. Per cambiare rotta ci vogliono politiche di prevenzione».

La riflessione sollevata dalla rete parte da due domande: il recupero delle eccedenze fa bene ai servizi e alle persone in stato di bisogno? Fa bene alla città e alla riduzione dello spreco? «La risposta sostanzialmente è no in entrambi i



casi – continua Massa – perché recuperiamo per il 60 per cento porzioni di pane o sostituti del pane, che non sono sufficienti a garantire una dieta sana. Dunque il recupero delle eccedenze può solo essere una fonte integrativa di cibo, ma non l'unico distribuito».

Poi c'è il tema dei costi: dal 2019 al 2023 il recupero è aumentato in valore assoluto del 14 per cento, un dato molto inferiore alle aspettative. In parallelo, sono aumentati i donatori del 237 per cento, ma si è ridotto il recupero per singolo do-

**Al lavoro**  
Gli operatori della rete Ricibo e, sotto, Roberta Massa, referente del progetto

natore. Il risultato è che l'onere economico di andare a ritirare e distribuire il cibo a carico delle associazioni è quasi triplicato. «Il costo del servizio di recupero al momento è sulle spalle delle sole associazioni – spiega ancora Roberta Massa – e la stima è circa il 9 per cento del valore del cibo recuperato. La misura del reddito alimentare, in questo senso, potrebbe essere la prima sperimentazione utile a coprire il costo almeno in parte. Ma il servizio andrebbe strutturato con personale ad hoc, e non solo appoggiandosi sulla buona volontà di volontari anziani».

Proprio per sensibilizzare sul fatto che la produzione di pane è in eccesso rispetto al bisogno e non esistono filiere in grado di assorbire una simile quantità, oggi dalle 13 in piazza De Ferrari verrà allestita l'installazione *Venere del pane*, realizzata in collaborazione con il Castello di Rivoli Museo di arte contemporanea, e ispirata alla Venere degli stracci di Michelangelo Pistoletto. Un monito e un invito a fare di più.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## Il dato. Lo spreco a tavola continua a crescere. E sono i più poveri a buttare più cibo

Alessia Guerrieri, Roma martedì 4 febbraio 2025



*Report di Waste Watcher: nel 2024 nella spazzatura 4,5 milioni di tonnellate di prodotti in Italia Segrè: «I cittadini più poveri accedono ad alimenti di bassa qualità, quindi più deperibili»*

La parola che dovrebbe entrare a far parte della nostra quotidianità è «educazione civica alimentare» perché per ridurre lo spreco di cibo l'unico segreto resta «l'attenzione quotidiana costante». Bene certo l'educazione alimentare e le campagne di prevenzione, ma ciò che fa davvero la differenza è la consapevolezza che quel pane o quella frutta di troppo che a casa finisce nella spazzatura costa più di 8 miliardi di euro. Per non parlare dello spreco dell'intera filiera del cibo in Italia che vale 14 miliardi, per 4.5 milioni di tonnellate. Dopo la parentesi del Covid, dove «stare a casa in maniera forzata consentiva di programmare meglio i consumi giornalieri e avevamo imparato a ricucinare gli avanzi», ora sale ancora lo spreco alimentare in casa e si fa meno attenzione alle buone pratiche. E così 617,9 grammi settimanali, pari a 88,2 al giorno - per lo più di frutta (24,3 grammi), pane fresco (21,2) verdure (20,5) e insalata (19,4) - prendono la via della pattumiera e ciò ci costa 139,71 euro pro capite. I nuovi dati su Il caso Italia 2025 dell'Osservatorio Waste Watcher, un'elaborazione Ipsos-Università di Bologna che verrà presentata oggi in vista della 12esima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare di domani 5 febbraio, raccontano di un Paese in cui lo spreco è principalmente concentrato al sud (+16%, diventando 713,8 grammi) e al centro (+4%, fermandosi a 640,1 grammi) e parallelamente - ma anche paradossalmente - in queste zone l'impoverimento alimentare delle famiglie italiane è cresciuto del 17% e del 15%. Eppure per raggiungere l'obiettivo 12.3 dell'Agenda di sostenibilità 2030 delle Nazioni Unite - lo spreco pro capite di 369,7 grammi - basterebbe tagliare da oggi fino al 2029 circa 50 grammi di alimenti buttati a settimana.



«Sono diversi anni che assistiamo ad un trend negativo in salita sugli sprechi - premette il direttore scientifico di Waste Watcher Andrea Segrè - ma la cosa ancora più preoccupante è che sono le fasce più deboli, che accedono ad un cibo di minore qualità e quindi più deperibile, a buttare più alimenti. A ciò si lega anche il fatto che la loro alimentazione è di minor livello» E ciò non è un bene per la salute. Ciò è dimostrato dall'indice Fies di insicurezza alimentare (Food Insecurity Experience Scale della Fao) che nel 2025 sale a 13,95% mentre era 10,27% lo scorso anno. Il diritto al cibo, o come lo chiama il direttore Segrè lo «ius cibi, ovvero la cittadinanza alimentare, deve essere il nostro obiettivo che si può raggiungere materialmente a livello locale, come si sta facendo in questi giorni nel comune di Bologna introducendo questo diritto nello statuto della città metropolitana, con gli strumenti che abbiamo già: recupero del cibo in eccesso donato ad enti caritativi, capitolati nelle mense, educazione alimentare, tanto per fare alcuni esempi. L'attenzione ai poveri, che mangiano male e inoltre sprecano di più deve essere il focus di ogni azione».

È tempo di agire sarà dunque il filo rosso del conto alla rovescia per dimezzare lo spreco alimentare fra il 2025 e il 2030: «l'obiettivo è ambizioso - ammette il coordinatore del rapporto, Luca Falasconi, docente Università di Bologna - ma insieme possiamo fare la differenza. Ogni piccola azione conta, ridurre lo spreco alimentare inizia infatti proprio dalle nostre case e impegnarsi a ridurre questo spreco significa fare una scelta consapevole per il nostro futuro. Non ci resta che tradurre in impegno l'amore che dichiariamo di avere per il cibo». Un amore che - confermano i dati Waste Watcher - dicono di avere l'86% degli italiani intervistati, quando confermano di prestare molta attenzione al cibo e alla sua preparazione. Inoltre, 6 italiani su 10 fanno attenzione a scegliere di cucinare prima i cibi a ridosso della scadenza o li congelano se non li possono utilizzare a breve. In più il 56% testa il cibo prima di buttarlo, anche se è già scaduto e se è buono lo utilizza comunque. Ma solo 1 italiano su 10 (11%) dona il cibo cucinato in eccesso a parenti o amici, e neppure aumenta la percentuale di italiani che chiede al ristorante una A voler scendere nel dettaglio delle cause per cui si butta via cibo, si comprende come la mancanza di attenzione ai gesti quotidiani sia alla base di tutto, visto che un italiano su 3 riconosce di non pensare al rischio dello spreco, il 23% pensa che la prevenzione agli sprechi richieda troppo tempo e per l'11% è addirittura troppo faticoso. E se si chiede loro cosa risulta più difficile da fare, il 27% risponde la lista della spesa, quindi l'organizzazione della dispensa e del frigorifero, mentre il 19% trova ostico conservare gli avanzi cercando su internet le ricette del riutilizzo.

# LIBERTÀ

QUOTIDIANO DI PIACENZA FONDATA DA ERNESTO DRATI NEL 1882

16 / Piacenza e provincia

Mercoledì 5 febbraio 2025 LIBERTÀ

## Con il pane raffermo la ricetta salvacibo degli chef di domani

In Cattolica l'ottava edizione di "RicibiAmo" contest culinario per studenti focalizzato sulla sostenibilità e sull'assenza di sprechi

Filippo Lezoli

### PIACENZA

● Si chiama "Mediterraneo". La spiegazione spetta ai giovani chef che lo hanno realizzato, Luigi Pullano e Stefano Trabucchi, studenti dell'Istituto Fumagalli di Casatenuovo, in provincia di Lecco.

«Il piatto consiste in un'alice ripiena di crema di pane senza glutine - dicono gli chef di domani - la sarda è appoggiata alla maionese, fatta con l'acqua di polpo, e sopra ci sono gel al limone e barba di finocchio». Fin qui, un buon piatto. Ma la particolarità è che guarda al futuro. «Abbiamo adoperato pane raffermo, quindi avanzato, ma anche l'acqua di polpo solitamente buttata via, e la lisca della sarda, frita e appoggiata sul pesce».

Pullano e Trabucchi hanno vinto la categoria "Futuri chef", dedicata agli studenti degli istituti alberghieri, dell'ottava edizione di "Miglior Ricetta RicibiAmo", contest culinario di sensibilizzazione alle tematiche dello spreco e della sostenibilità nel settore agroalimentare, organizzato da Piacere Cibo Sano con il supporto scientifico dell'Università Catto-

lica, dell'Osservatorio europeo per l'agricoltura sostenibile (Opera) e del master "Food & Beverage: gestione e sostenibilità dei servizi di ristorazione".

Un appuntamento caduto non a caso nella **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**. Dei 30 candidati iniziali, a contendersi il successo sono rimasti in 12, sei per categoria: oltre a quella dei "Futuri chef", anche gli "Chef di casa", in cui a vincere è stata Giovanna Savi con i "Capunsei alle noci". Davanti ai finalisti, un'articolata giuria composta dagli chef Filippo Sinisgalì, Isa Mazzocchi, Giancarlo Morelli, Isabella Chiussi e Cristina Cerbi, dal tecnologo alimentare Giorgio Donegani, dalla giornalista Simona Vitali e da Fulvio Vitali Canta, docente della "Scuola Internazionale di Cucina Italiana" (Alma).

Un'iniziativa di cui non sfugge l'obiettivo: ampliare la cultura volta a ridurre lo spreco alimentare globale pro-capite, sia nella vendita al dettaglio sia nelle case dei consumatori, e ridurre le perdite di cibo durante la produzione e la fornitura.

«Lo spreco di milioni di tonnellate di cibo è un'indigenza» sottolinea Miriam Bisagni di Piacere



Una giovane chef

Cibo Sano, mentre il docente della Cattolica, Ettore Capri, rimarca il fatto che il contest sia rivolto a giovani e appassionati: «Fa parte di un processo educativo, l'ambizione è che diventi un seme di contaminazione generale». «Non ci si ferma solo all'elaborazione di una ricetta - continua - ma anche all'aspetto etico e morale, relativo alla cura necessaria nei confronti di chi lavora nel settore, in particolare in cucina e in sala. Non può esistere la cura del cliente senza la responsabilità di coloro che coadiuvano l'attività di ristorazione».

# QUOTIDIANO NAZIONALE

IL GIORNO il Resto del Carlino LA NAZIONE

QW

MERCOLEDÌ — 5 FEBBRAIO 2025 — IL RESTO DEL CARLINO

11..

## NOTIZIE DALLA CITTÀ Modena

### Cibo, lotta allo spreco Scuole in campo: food bag agli alunni

Il kit è stato distribuito ad oltre 6mila bambini che frequentano le primarie  
«In questo modo diamo una seconda vita agli alimenti non consumati»



**Un kit antispreco** alimentare in distribuzione ad alunni e alunne di tutte le scuole primarie di Modena per dare una seconda vita al cibo non consumato a pranzo. Nella 'food bag' i bambini potranno riporre pane, frutta e cibi secchi non consumati durante il pasto alla mensa scolastica per portarli a casa e mangiarli in un momento successivo, evitando che vadano sprecati.

L'iniziativa, condivisa con la Commissione mensa, è promossa dal Settore Istruzione del Comune di Modena in collaborazione con Cirfood, che ha in appalto il servizio di ristorazione scolastica. La distribuzione, che prenderà il via domani in occasione della dodicesima **Giornata nazionale** di prevenzione contro lo spreco alimentare, si inserisce tra le azioni educative per sensibilizzare bambini e famiglie al consumo responsabile, contro lo spreco alimentare che ha conseguenze negative in termini di costi economici, sociali e di sostenibilità ambientale, contribuendo al consumo di ri-

sorse naturali e all'emissione di gas serra.

Nei prossimi giorni il kit sarà consegnato ai 6.052 alunni delle scuole primarie che usufruiscono del servizio di ristorazione scolastica e, dal prossimo anno, a tutti i nuovi iscritti. I bambini potranno utilizzare lo zainetto, in cotone lavabile, al mattino per trasportare la merenda a scuola e durante la giornata per

riporci pane, frutta e alimenti confezionati non consumati, da riportare a casa. Assieme alla food bag, le insegnanti di ogni classe, in collaborazione con le addette alla refezione di Cirfood, distribuiranno a ciascun bambino un folder che spiega cosa, del pasto avanzato, si può mettere nel sacchetto in modo che non vada gettato e cosa no: sì alla frutta (che insieme alla

verdura è tra i cibi in cui si registra la maggiore quantità di sprechi), sì anche ad alimenti secchi come crackers, mousse, barrette di cioccolato e budini; no a primi e secondi piatti, contorni e gelati.

**Domani la distribuzione** della 'food bag' partirà dalle scuole dell'Istituto Comprensivo 10: Gramsci, Bersani, Collodi e filiali delle Anna Frank presso le

Marconi. Il giorno successivo toccherà ai bambini delle primarie del IC 1: Giovanni XXIII, Anna Frank, Lanfranco e Menotti; mentre venerdì sarà la volta delle scuole del Comprensivo 2: Emilio Po, Galilei, San Geminiano. L'11 a riceverlo saranno i bambini delle Graziosi (IC 5); il giorno successivo il kit antispreco arriverà anche alle scuole dell'IC 3 (Portile e Rodari); il 13 alle primarie Palestrina e Saliceto Panaro di IC 4; nelle giornate del 17 e 18 febbraio sarà distribuito ai plessi scolastici degli IC 8 e 9: De Amicis e San Giovanni Bosco, Pascoli e Cittadella. Infine, il 20 sarà la volta dei bambini delle scuole Buon Pastore e Pisano (IC 6) e il 21 il kit antispreco arriverà anche alle primarie del IC 7: Don Milani, Leopardi e Montecuccoli.

Lo zainetto ha una duplice funzione: pratica, ma anche educativa nel favorire l'adozione di comportamenti di consumo e stili alimentari corretti e sostenibili dal punto di vista della solidarietà sociale e della sostenibilità ambientale.

## **SPRECO ZERO, FILIPPO LA MANTIA AMBASCIATORE DI BUONE PRATICHE 2025**

Filippo La Mantia è l'Ambasciatore di Buone Pratiche della campagna Spreco Zero 2025 e della **Giornata nazionale** di Prevenzione dello **spreco alimentare**, in calendario il 5 febbraio, quest'anno al traguardo della sua 12esima edizione. Firma italiana della cucina fra le più note e amate, innovativo e appassionato, impegnato in molte cause sociali, Filippo La Mantia si distingue per una filosofia culinaria basata sulla semplicità, sul patrimonio culturale e sulla convivialità, oltre che su una cucina accessibile e ispirata ai valori della sostenibilità, della stagionalità, del recupero degli alimenti in funzione della prevenzione degli sprechi.

LA VITA CATTOLICA

mercoledì 15 gennaio 2025

11

## ALIMENTAZIONE



## 480 euro al mese per cibo e bevande. Povertà alimentare: in Fvg una famiglia su 20 a rischio

**S**ono numerosi gli indici che aiutano a individuare le situazioni di povertà, ma tutti insieme confermano che in Italia ci sono circa 2 milioni 200 mila famiglie in povertà assoluta, che corrispondono a poco meno di 6 milioni di persone. A fotografare il fenomeno è il Report Povertà dell'Istat, pubblicato lo scorso ottobre ma riferito al 2023. L'incidenza di povertà relativa familiare, pari al

10,6 per cento, è stabile: si contano oltre 2 milioni 800 mila famiglie sotto la soglia. In lieve crescita l'incidenza di povertà relativa individuale che coinvolge quasi 8 milioni e mezzo di individui. Secondo il rapporto "I numeri della povertà alimentare in Italia" pubblicato da ActionAid, la spesa media delle famiglie italiane si attesta sui 2.625 euro al mese, dei quali 482 euro destinati

a cibo e bevande analcoliche, ovvero il 18,4% della spesa totale. Guardando alla nostra regione, si stima che le famiglie a rischio povertà alimentare siano il 5,10% (meno di noi Trentino Alto Adige, Umbria, Toscana e Liguria). Considerando una spesa mensile media, per le famiglie del Friuli, di circa 2.645 euro, la cifra destinata ad alimentari e bevande rappresenta il 17,8% del totale, ossia 471,30 euro.

## Il saggio

Crisi economica e nuovi stili di vita incidono sulla dieta. Sempre più "povera". La denuncia in un libro di Segre e Pertot

**D**opo le abbuffate delle feste, il tema del cibo resta protagonista come paradigma della nostra società, della sua economia, ma anche dei valori che la sostengono. A fare del cibo e dell'alimentazione il centro di un'analisi che è economica, politica e anche sociologica, è il saggio "La spesa nel carrello degli altri - L'Italia e l'impovertimento alimentare" (Baldini+Castoldi). A scriverlo a quattro mani sono stati due punti di riferimento nel campo dell'economia sostenibile: **Iliaria Pertot**, friulana, docente di Patologia vegetale all'Università di Trento che nella sua carriera si è occupata di ricerca e sviluppo di alternative ai pesticidi, di metodi di produzione sostenibili e dell'effetto del cambiamento climatico, e **Andrea Segre**, docente di Politica agraria internazionale all'Università di Bologna, direttore scientifico dell'osservatorio Waste Watcher International, fondatore di Last minute market impresa sociale e ideatore della campagna Spreco Zero.

**Sarà vero che i poveri mangiano meglio dei ricchi?**

«L'idea di questo saggio nasce come reazione a una frase, pronunciata poco più di un anno fa, nell'agosto 2023, quando è stato detto che i poveri mangiano meglio dei ricchi - spiega Segre - Devo dire che in tanti anni di lavoro sulla povertà alimentare e sul recupero a fini caritativi delle eccedenze alimentari, è stato un commento che fin da subito non mi suonava bene, perché frequentando molto la destinazione di questi recuperi, cioè le mense sociali, solidali o caritative, era difficile vedere effettivamente dei pasti così equilibrati o di alta qualità. In realtà, questo è stato uno stimolo, perché sapevamo già che i poveri non mangiano effettivamente quelli che hanno accesso al cibo, che possono acquistarlo? A questo punto ci siamo confrontati e abbiamo scoperto che nel nostro Paese non si mangia così bene come si crede e siamo arrivati addirittura a definire una nuova categoria, l'impovertimento alimentare, cioè una condizione di squilibrio alimentare sofferta da una platea di persone molto ampia e in forte crescita in Italia, perché non riguarda solo coloro che non hanno accesso

## A tavola siamo tutti più poveri



## Card. Zuppi: «Buona alimentazione diritto universale»

Il volume "La spesa nel carrello degli altri" conta sulla prefazione firmata dal card. Matteo Maria Zuppi.



presidente della Cet. «L'idea era confrontare una visione laica, scientifica, accademica con quella spirituale, religiosa. Quello che emerge subito è che sui temi legati alla sostenibilità, ai consumi, all'ambiente, queste visioni si uniscono - spiega Andrea Segre - Abbiamo chiesto la prefazione al card. Zuppi perché ha una sensibilità particolare rispetto alla povertà, all'esclusione, alle fragilità e nelle righe che ci ha dedicato viene fuori che dietro ogni numero c'è una persona, c'è una storia, ma emerge anche molto chiara quella che è la tesi di fondo del libro, che è il diritto a una buona alimentazione, sana, nutriente, sufficiente, equilibrata».



Andrea Segre

al cibo, ma un'impovertimento generale della dieta anche a livello qualitativo».

## La dieta mediterranea? Non esiste più

Per fare un esempio, «la tanto sbandierata "dieta mediterranea" non è praticamente più adottata secondo i suoi principi nutrizionali - prosegue Segre - Chi ha basso reddito va alla ricerca del cibo a basso prezzo. Però in realtà un cibo molto economico deve sempre farci riflettere, perché o è un cibo non di qualità sufficiente o qualcuno ha pagato quella differenza di prezzo: potrebbe essere l'agricoltore che non viene retribuito in modo sufficiente, il raccogliitore che non ha un contratto dignitoso, potrebbe essere



Iliaria Pertot

che quello stesso importo è stato trasferito su un altro prodotto all'interno dello stesso supermercato, funzionando da civetta».

## Nuovi stili di vita: pasti solitari e frettolosi

«Il contesto - sottolinea Pertot - è molto ampio. Ci sono diverse motivazioni che portano a un'impovertimento della nostra dieta sotto tutti i punti di vista. Ovviamente la povertà che incide di più è quella economica. In Italia le famiglie in povertà estrema sono aumentate all'8,5% negli ultimi dati dello scorso anno, corrispondono a circa 6 milioni di persone. Inoltre esistono delle forme di povertà che sono anche legate

all'impovertimento culturale e all'ambiente sociale. Quello che abbiamo osservato nella nostra indagine è soprattutto una solitudine sempre maggiore delle persone di fronte anche al consumo del cibo. Mangiare, soprattutto nel nostro Paese, significa anche convivialità, mentre i nuovi stili di vita portano a consumare pasti solitari, in fretta, guardando lo smartphone. Inoltre anche chi è povero è solo, perché la povertà fa paura, allontana e la società stessa tende a isolare chi che non vuole vedere. Nel saggio abbiamo voluto considerare anche l'impatto delle scelte alimentari sulla salute del singolo e della collettività, con conseguenze forti sulla spesa sanitaria generale». La metodologia con la quale è stato "costruito" il saggio "La spesa nel carrello degli altri" è quella delle micro storie, esempi per far comprendere al lettore che le vicende raccolte sono quelle che ognuno di noi incontra ogni giorno. «Siamo andati in giro per l'Italia - spiega Segre - guardando, osservando nei luoghi di vendita, dai supermercati ai mercatini, cosa viene scelto e messo nel carrello».

servizi di Valentina Viviani

## La pensionata Adelma e altre storie di "sopravvivenza alimentare"

Sono 13 le persone e le microstorie "di sopravvivenza alimentare" che sono raccolte nel saggio di Pertot e Segre. C'è Adelma, vedova con la pensione minima (in Italia il 37% delle pensioni è tra i 500 e i 1.000 euro e il 21% è sotto i 500 euro mensili) che al supermercato si trova a dover scegliere quello che costa meno per poter far quadrare i conti a fine mese, in una situazione di povertà che non ha fatto nulla per provocare. Ci sono Ahmed, Said e Khaled, ragazzi nati in Italia da genitori stranieri; Francesca, mamma single; Paolo, padre separato; Emanuele, studente universitario fuori sede;

Gianni, agricoltore schiacciato dai costi sempre più alti e dall'inefficienza di chi dovrebbe o potrebbe proteggerlo; Elisabetta, funzionaria della pubblica amministrazione e ludopatica; Zaccaria alcolista...

«In tutte quante le storie emerge anche un sistema che ha portato alla povertà - spiega Iliaria Pertot - e soprattutto c'è la mancanza di un'alternativa, di una possibilità di uscire dalla situazione. La bassa disponibilità residuale porta ovviamente a delle conseguenze sull'acquisto, che sono la ricerca del prodotto a più basso costo».

# GAZZETTA DI PARMA

18 | Venerdì 31 gennaio 2025

GAZZETTA DI PARMA

Parma

Pagina a cura di **Mara Varoli**

Con Fast Fashion si intende il mercato alla base della maggior parte dei brand che utilizza per la produzione del vestiario materiali poco dispendiosi e di scarsa qualità, così da riuscire a mettere in vendita in poco tempo la merce richiesta da tutto il mondo. Noi come consumatori siamo attratti da oggetti belli, nuovi e poco dispendiosi; ma quando il capo è usurato o come avviene più spesso viene surclassato da altri vestiti più nuovi o belli noi lo buttiamo via; ciò avviene perché i brand più rinomati producono nel giro di circa un mese una nuova linea di vestiti di desiderio e noi veniamo abbindolati appunto dal desiderio di possederli ad ogni costo; ed è così che nasce la Fast Fashion. Uno dei brand più popolari e con più successo a livello industriale ed economico negli ultimi anni è Shein: un'azienda di vendita online cinese che produce indumenti con materiali di scarsa qualità. Negli ultimi mesi degli scienziati tedeschi hanno scoperto delle sostanze tossiche come piombo e cadmio a livello eccessivo all'interno di alcune paia di sandali da donna; queste sostanze impattano molto sulla nostra salute, infatti una lunga esposizione a queste potrebbe portare ad alcune malattie. La domanda più ragionevole è che tutti vi chiedete di: «Come fanno i colossi dei brand a fabbricare in maniera da sostenere la domanda influita di capi richiesti dai consumatori?».

Semplicemente con l'utilizzo di sostanze molto economiche, ma che danneggiano l'ambiente; con lo sfruttamento della manodopera (molto spesso di bambini/ragazzi) e con l'utilizzo di mezzi di trasporto veloci e a basso costo. Tutto ciò per aumentare la redditività delle industrie quindi il loro guadagno, sempre di più e sempre più in fretta anche se a scapito del pianeta. Noi come semplici cittadini non possiamo eliminare del tutto il fenomeno di Fast fashion, ma possiamo cercare di limitarlo con una serie di azioni: usare il più possibile i vestiti che compriamo, e quando sono usurati riciclarli trasformandoli ad esempio in stracci e panni per le pulizie; cercare di acquistare i vestiti in negozi vicini per far diminuire la CO<sub>2</sub> prodotta dalle emissioni dei mezzi di trasporto utilizzati per il recapito delle merci (minore è la distanza percorsa dalla merce, minore è l'inquinamento prodotto); acquistare vestiti in fibre naturali per diminuire o (meglio) eliminare totalmente le sostanze chimiche che possono essere pericolose per la nostra salute e per la salute dell'ambiente (quando i nostri capi ormai usurati vengono buttati). I principali tipi di tessuti ecosostenibili sono: la lana, la canapa, la seta, il cotone... tutti materiali che se abbandonati non rilasciano (se non trattati con sostanze chimiche) sostanze chimiche nell'ambiente. Inoltre per diminuire gli sprechi si possono adottare buone pratiche come «donare» i vestiti che non mettiamo più ad amici o lasciare alcuni capi «in eredità» ai propri familiari più giovani o portare i vestiti che ormai non ci vanno più bene nei punti di raccolta per i bisognosi. Questi sono solo alcuni semplici suggerimenti, a cui se ne possono aggiungere tanti altri... importante è iniziare a fare qualcosa, anche piccole azioni, ma che ognuno di noi dovrebbe attuare nella sua vita quotidiana per cercare di preservare l'ambiente, se stesso... e il proprio armadio.

**Gabriele Rozzi, Jesika Kullioi, Riccardo Pietrella,**



**Layen Toubal, Sirat Kaur**

Cosa si può fare per avere un'alimentazione sostenibile?

L'alimentazione sostenibile è un tipo di alimentazione che rispetta e ha poco effetto sull'ambiente, riduce gli sprechi, però è lontana dal nostro modello di dieta attuale che inquina molto. Infatti l'uomo, producendo il cibo, soprattutto quelli ultra processati, produce un gas che causa l'effetto serra, nocivo per l'ambiente e lo inquina. Si stima che lo spreco alimentare produca emissioni di gas serra annue pari a 3,3 miliardi di tonnellate. Nei paesi più ricchi dove il cibo non manca, viene sprecato, mentre in altri paesi più poveri non ce n'è abbastanza per vivere. Nella produzione, oltre ad inquinare col gas serra, si inquina il terreno, le falde acquifere, aria e ambiente con pesticidi, insetticidi e altri prodotti chimici ad alto impatto ambientale. Gli allevamenti intensivi inquinano tantissimo, il letame per esempio, produce metano o biogas, e i liquidi penetrano nel terreno inquinando le falde acquifere. Gli alimenti sostenibili sono quei cibi che lungo la produzione hanno un impatto ambientale ridotto. Tra questi alimenti troviamo: prodotti locali e a km 0; prodotti di stagione; prodotti da aziende e allevamenti biologici; prodotti senza imballaggio, quindi sfusi. Un prodotto è sostenibile se la sua produzione segue regole ben precise che rispettano l'ambiente, come ad esempio non utilizzare pesticidi o prodotti chimici vari. Per un'alimentazione sostenibile, sono sicuramente da evitare la pesca e gli allevamenti intensivi, dove vengono usati farmaci e prodotti chimici vari per dare da mangiare e spesso anche fare ingrassare gli animali per avere più rendita nella vendita e favorire il consumo di frutta e verdura. Utilizzare sempre meno l'acqua in bottiglia, per evitare di accumulare le bottiglie di plastica; consumare prodotti freschi e/o bio, evitando piatti pronti o precotti, perché la loro produzione inquina molto e soprattutto evitare gli sprechi. Le cause dello spreco alimentare riguardano il consumatore e il produttore di un qualsiasi prodotto. Molti prodotti vengono scartati durante la raccolta perché non rispettano gli standard estetici richiesti dal consumatore, altri prodotti si danneggiano nel trasporto e quindi vengono scartati, infine il consumatore finale spreca cibo perché ne acquista in eccesso o lo conserva male. Gli alimenti più sprecati al mondo sono la frutta, la verdura e gli alimenti freschi in generale. Ma come fare per evitare tali sprechi? La risposta è

sicuramente una sola: avere un'alimentazione sostenibile. Tutti possono averla. È solo necessario rispettare alcuni punti: comprare alimenti sostenibili; acquistare solo le quantità di cui si ha realmente bisogno; sprecare poco cibo; preferire i prodotti vegetali a quelli animali; comprare frutta e verdura di stagione; non acquistare acqua in bottiglia ma utilizzare borracce riutilizzabili; evitare cibi precotti e imballati. Per sensibilizzare le persone al riguardo è stata istituita la **Giornata nazionale contro lo spreco alimentare** (il 5 febbraio): un'occasione per riflettere e dare valore ad ogni piatto che arriva sulle nostre tavole!

**Pietro Banzi, Lucia Brami, Giulia Boschi, Mattia La Russa, Benedetta Prada**

«Fake news» è una locuzione inglese che significa «falsa notizia», ed è entrata in uso nel primo decennio del XXI secolo per designare un'informazione in parte o del tutto non corrispondente al vero, divulgata intenzionalmente o accidentalmente attraverso il Web, i media o le tecnologie digitali. Le fake news riguardano diversi ambiti, come ad esempio quello politico, sociale, scientifico fino ad arrivare a cultura e spettacolo. Possono essere articoli o pubblicazioni su reti sociali, con informazioni inventate, ingannevoli o distorte, resi pubblici con il deliberato intento di disinformare e di creare scandalo all'interno di mezzi di informazione. Esistono più tipologie di fake news e diversi motivi per i quali vengono diffuse, tra i quali figurano la guerra dell'informazione e la propaganda. Le notizie false sono scritte e pubblicate per attirare l'attenzione del lettore con varie finalità. L'informazione falsa si propaga in modo estremamente veloce, grazie alla condivisione che avviene in maniera molto facile attraverso l'uso dei social network: in questo modo, vengono messe in circolazione enormi quantità di notizie e diventa estremamente difficile riuscire a riconoscere una notizia vera da una falsa. Questo porta con sé delle conseguenze molto gravi poiché basare il proprio ragionamento su informazioni false porta ovviamente a conclusioni altrettanto false. Ma come fare per riconoscere le fake news (ed evitarle)? Esercitare il proprio atteggiamento critico e il proprio buon senso, dedicando un briciolo di attenzione in più alle notizie che si leggono è sicuramente la prima cosa che si deve fare. Non bisogna accontentarsi di quello che sembra, ma occorre porsi domande, leggere attentamente, cercando riscontri di ciò che si legge. E seguire alcune semplici regole: controllare le

fonti, le citazioni e i link. Da dove provengono le informazioni? Chi ha scritto la notizia e pubblicato il contenuto? Verificare i fatti: questa notizia è attuale? Questo argomento è riportato anche su altri canali noti e seri? Cosa scrivono al riguardo? Controllare il gruppo target: a chi è rivolta la notizia? Se un articolo è pubblicato sul web, quanta pubblicità è visibile su questa pagina? Il titolo e il layout hanno un aspetto insolito, ci sono molti errori di ortografia o punti esclamativi? Controllare l'indirizzo Uri o l'account della persona. Se il sito ha un nome strano o sconosciuto, cerca la stessa notizia su Google per confrontare più fonti. Spesso i siti di notizie false hanno Uri o domini molto simili a quelli dei siti di notizie affidabili. Prestare attenzione alle foto e alle immagini: verificare se sono vere oppure sono fotomontaggi, oppure se sono immagini vecchie e riutilizzate. Per aiutare i cittadini nella lotta contro la disinformazione, alcuni Stati del mondo hanno varato leggi di regolamentazione e monitoraggio del web e dell'informazione in generale. In Italia i giornalisti devono essere iscritti all'ordine dei giornalisti e devono rispettare gli obblighi disciplinari, per assicurare una corretta e veritiera informazione concepita come diritto dei singoli e della collettività. Dal 2018 è inoltre possibile segnalare le fake news direttamente dal sito della Polizia postale. Nei paesi dell'Unione Europea nel 2022 nasce il progetto di un primo «Codice di condotta sulla disinformazione» (o Codice anti fake news). Già nel 2018 la Commissione europea aveva fornito delle linee guida non vincolanti. Il terzo pilastro del Piano d'azione contro la disinformazione, pubblicato il 5 dicembre 2018, è stato alla base della creazione dell'Osservatorio europeo dei media digitali, conosciuto con il suo acronimo di Edmo.

**Nicolò Marrosu, Sofia Ugoletti, Davide Tarabelloni, Mattia Vinci**

L'ambiente è lo spazio in cui viviamo, è la natura che ci ospita, è l'insieme dei paesaggi che ci circondano sulla Terra, di conseguenza è nostro dovere occuparcene nel miglior modo possibile così che le future generazioni possano vivere in una Terra «sana», priva di inquinamento, con un ambiente vivibile per tutti, uomini, piante e animali. Non si può fermare lo sviluppo, ma questo deve essere «sostenibile». E per riuscire ad avere un impatto minore sulla Terra l'uomo deve cambiare le sue cattive abitudini ed imparare a rispettare maggiormente l'ambiente che lo circonda. Le azioni da mettere in atto sono tante, alcune difficili e

molto impegnative, altre più semplici, a volte anche banali. E sono proprio queste che ognuno di noi può realizzare nella vita di tutti i giorni: ad esempio usare il meno possibile la macchina; sprecare il meno possibile l'acqua; spegnere la luce, quando non serve; non sprecare il cibo. Oltre a queste azioni, che impegnandoci diventeranno piccole azioni quotidiane, esistono anche la raccolta differenziata e il riciclo. La raccolta differenziata prevede che i rifiuti vengano messi in bidoni specifici per poter poi essere trattati nel giusto modo e, quando possibile, anche riutilizzati. Così facendo si attua il riciclo, che consiste nel trasformare, ad esempio, della plastica usata in plastica nuova, tramite un processo in cui questa viene spezzettata, fusa, rimodellata e poi usata. Alcuni materiali possono essere riciclati all'infinito, come il vetro e il metallo, invece altri come la plastica e la carta, non possono essere riciclati più di un tot di volte per impedire di essere rovinati. La biodiversità si riferisce alla varietà e variabilità degli organismi viventi sulla Terra ed è fondamentale per la vita sulla Terra e la sua perdita rappresenta una minaccia per l'intera stabilità degli ecosistemi, con conseguenze dirette anche per la nostra sopravvivenza. Proteggere e conservare la biodiversità è un compito che richiede l'impegno di tutti; ogni piccola azione positiva, come la tutela degli habitat naturali e l'adozione di pratiche sostenibili, può fare davvero la differenza e aiutarci a preservare il nostro mondo per le generazioni future. Diverse sono le iniziative internazionali per la biodiversità: la Convenzione sulla diversità biologica che adottata nel 1992 stabilisce obiettivi globali per la conservazione, l'uso sostenibile delle risorse biologiche e la distribuzione equa dei benefici derivanti dall'uso delle risorse genetiche; la Carta della Terra, che promuove la sostenibilità e la protezione ambientale a livello globale; l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile dell'Onu, che include obiettivi specifici sulla conservazione della biodiversità. La sostenibilità è un impegno a lungo termine volto a garantire un futuro equo per tutti, senza compromettere le risorse del pianeta. Si tratta di un equilibrio complesso tra tre pilastri fondamentali: l'aspetto ambientale, che include la protezione degli ecosistemi, la conservazione della biodiversità e la transizione verso un'economia a basse emissioni di gas a effetto serra; l'aspetto sociale, che si concentra sulla promozione dell'uguaglianza, della giustizia sociale, della salute e del benessere delle comunità; l'aspetto economico, che richiede modelli di crescita sostenibile, innovazione responsabile e creazione di opportunità economiche che non compromettano l'ambiente o la società. Questo richiede una profonda trasformazione dei sistemi economici e sociali, basata sulla cooperazione globale e sulla responsabilità individuale. Raggiungere la sostenibilità richiede un cambiamento trasformativo, con la collaborazione tra governi, imprese, organizzazioni non governative e individui, per adottare stili di vita e modelli di consumo più responsabili e rispettosi dell'ambiente e delle esigenze sociali.

**Leonardo Cavalieri, Alberto Conforti, Ermada Goga, Leeza Shafiq, Pamela Lunghi**

# ALTO ADIGE

QUOTIDIANO INDIPENDENTE FONDATO NEL 1945

ALTO ADIGE  
Lunedì 3 febbraio 2025

**NUOVO A MERANO**  
RESTRUTTURAZIONE APPARTAMENTI / BASSI

**TECHNICASA ITALIA**  
Merano - Via Soderlin, 7  
Tel. 0473.320719 - www.technicasaitalia.it

## MERANO

E-mail: merano@altoadige.it • Telefono 0471.904227 • Abbonamenti 0471.081120 • Pubblicità 0471.307900

19

LE TUE NUOVE FINESTRE DI DESIGN  
A PARTIRE DA €3.344 OMESSE\*

**OKNOPLAST**  
Finestre di Design

\*Esempio: riquadro 12.000€  
Ritrucolo 5.000€  
Finanziamento 5.000€  
Tasso fisso 0% - TAEG 1,67%

**Merano - Mercoledì**

## La Giornata contro gli sprechi alimentari

**MERANO.** Mercoledì sarà la 12<sup>a</sup> **Giornata nazionale** di Prevenzione dello **spreco alimentare**. Il recupero delle eccedenze a scopo sociale è un'attività quotidiana del Banco Alimentare Trentino Alto Adige - Landestafel, dal 2010 presente nel Burgraviato, in Venosta e Val Passiria.

Nel 2024, sono state raccolti in quei comprensori 148.706,420 chilogrammi di eccedenze alimentari (14,69 per cento in più rispetto al 2023), alimenti donati a 22 associazioni

che supportano oltre 3.000 persone in stato di bisogno. Dal maggio 2024, inoltre, Banco Alimentare, con l'Assessorato alla cultura e scuola di lingua italiana, ha iniziato a recuperare le eccedenze alimentari dalle mense scolastiche di Merano. Il quantitativo raccolto e ridistribuito alle associazioni della città è di oltre 578 chilogrammi. Mercoledì è un'occasione per riflettere sull'importanza della prevenzione dello spreco alimentare ed agire concretamente.

# GAZZETTA DI PARMA

16 | Mercoledì 5 febbraio 2025

GAZZETTA DI PARMA

## Parma

**Fondazione Barilla** Presentato il volume gratuito con tanti consigli quotidiani

# Il «Libro del risparmio», la guida pratica contro lo spreco di cibo

» Dal 2014, il 5 febbraio è la **Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**. Ieri, in vista di questo importante appuntamento che chiama all'azione le persone di ogni età e provenienza, Fondazione Barilla ha presentato allo Spazio Albed di Milano un'utile pubblicazione che verrà distribuita gratuitamente a tutti coloro che vorranno impegnarsi a migliorare le proprie abitudini domestiche. «Il Libro del Risparmio - 120 azioni contro lo spreco alimentare per risparmiare dentro e fuori casa» è infatti una vera e propria guida pratica per ottimizzare l'uso del cibo, ridurre gli sprechi e, perché no, anche per ottenere un risparmio economico significativo.

«Chi non spreca ci guadagna», era infatti il titolo dell'evento - moderato dalla giornalista Mia Ceran e introdotto da Andrea Moccia, divulgatore scientifico e fondatore di Geopop - che ha visto come relatori d'eccezione Paolo Barilla, vicepresidente della Fondazione e del Gruppo Barilla; Riccardo Valentini, professore e premio Nobel per la Pace; Matteo Pauri, direttore della Fondazione Barilla; e Marta Antonelli, direttrice della Ricerca della Fondazione Barilla. «Oggi, le stime ci dicono che globalmente viene sprecato circa il 40% del cibo prodotto - è stato il primo dato su cui Valentini ha richiamato alla riflessione -. In Europa, un cittadino medio butta via

**Prevenzione**  
Il libro è stato presentato allo Spazio Albed di Milano durante l'evento «Chi non spreca ci guadagna», alla presenza di Paolo Barilla.



132 kg di cibo ogni anno. Al di là dell'aspetto etico, perché stiamo sprecando alimenti che potrebbero sfamare chi ne ha bisogno, esiste anche un costo ambientale enorme: consumiamo terra, fertilizzanti e acqua per produrre cibo che poi finisce nella pattumiera. È una battaglia cruciale, perché ridurre lo spreco significa anche risparmiare denaro». Un punto di vista che ha visto l'intera platea concorde, ma su cui sono anche «costruite» le azioni di Fondazione Barilla. «Fondazione Barilla si occupa da anni di studiare la relazione tra cibo, uomo e pianeta, e lo spreco alimentare è uno dei problemi più urgenti della nostra società - ha sottolineato Pauri -. Per questo motivo abbiamo deciso di produrre conoscenza su questo tema e di tradurla in azioni concrete. Il «Libro del Risparmio» nasce proprio



con questo obiettivo: non solo sensibilizzare sul problema, ma offrire soluzioni pratiche e accessibili».

Il libretto, stampato in 200mila copie e distribuito gratuitamente, contiene 120 azioni semplici, suddivise in cinque categorie, da mettere in pratica ogni giorno. «Il cibo è una risorsa preziosa che dovremmo apprezzare ogni giorno - è l'invito di Paolo Barilla -. Con piccoli accorgimenti possiamo evitare sprechi e, al tempo stesso, ottenere un beneficio economico. In media, ogni fa-

miglia italiana spreca tra 500 e 1.000 euro all'anno in cibo che finisce nella spazzatura. Ridurre lo spreco è una scelta di buon senso che ci rende più consapevoli e soddisfatti della gestione della nostra dispensa e del nostro frigorifero».

A dare voce alla grande distribuzione e al mondo economico-finanziario sono intervenuti, inoltre, Astrid Palmieri, Chief Sustainability Officer di Esselunga, Francesco Pomarico, Direttore Generale di Megamark, e Stefano Volpato, Direttore Commerciale di Banca Mediolanum, che hanno confermato l'impegno a promuovere il progetto della Fondazione attraverso i loro canali e a diffonderne il messaggio a un pubblico sempre più vasto. E durante l'evento non è mancato un momento di leggerezza con il simpatico «duetto» tra Mara Maionchi, celebre volto televisivo, e Riccardo Valentini, protagonisti di una serie di video web dal titolo «Chi non spreca ci guadagna» in cui mostrano, in modo pratico e ironico, come piccoli gesti quotidiani possano fare la differenza nella lotta contro lo spreco.

Per ricevere una copia del libro, basta compilare il modulo già disponibile sul sito [www.fondazionebarilla.com](http://www.fondazionebarilla.com); un segnale forte dell'impegno di Fondazione Barilla nel diffondere una cultura del risparmio alimentare accessibile a tutti.

**Chiara De Carli**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### Prenotare una copia

Per ricevere il libro basta compilare il modulo disponibile sul sito [www.fondazionebarilla.com](http://www.fondazionebarilla.com).

# La Provincia

26

LA PROVINCIA  
MERCOLEDÌ 5 FEBBRAIO 2025

## «La piaga dello spreco alimentare»

**Osnago.** «In paese purtroppo capita di vedere anche questo, del cibo buttato via nei cestini dell'immondizia. Oggi 5 febbraio è la 12esima edizione della **Giornata nazionale** di Prevenzione dello spreco alimentare, una piaga alimentata anche da cattivi comportamenti delle persone», dice l'ex sindaco **Paolo Strina** ed ora organizzatore della raccolta alimentare di Adotta una famiglia che si tiene ogni primo sabato del mese in paese.

Per cercare di prevenire questi comportamenti, da domenica 9 febbraio in vetrina allo Spazio Aperto ci sarà un'installazione che vuole sensibilizzare i cittadini proprio sul tema dello spreco

alimentare. Intanto la raccolta di febbraio, svoltasi sabato scorso, è andata molto bene, con un punto di ritiro al panificio bonanomi ed in stazione al circolo Arci La Loco. Le donazioni serviranno per integrare gli alimenti che si raccolgono regolarmente grazie al Fondo di aiuti europei agli indigenti (FEAD) e al Fondo Nazionale attraverso il Banco Alimentare, integrati dalle eccedenze alimentari del progetto provinciale Save the Food. Attualmente sono seguite dal programma di sostegno alimentare 34 famiglie per un totale di 122 persone (82 adulti e 40 minori). Adotta una Famiglia è un progetto congiunto di Comune e Parrocchia di Osnago attivo dal 2011. **L.Per.**

# la Repubblica

## Milano

Speciale **GIORNATA NAZIONALE CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE**

SOLIDARIETÀ E SOSTENIBILITÀ > L'AZIONE CONCRETA DI COOPI PER MILANO

### Contro la povertà e lo spreco alimentare. L'impegno di COOPI a Milano

Ogni mese COOPI - Cooperazione Internazionale, organizzazione umanitaria basata a Milano, si impegna ad assistere più di 2.000 persone in difficoltà, con un progetto di contrasto alla povertà e allo spreco alimentare iniziato nel 1999, su impulso di padre Vincenzo Barbieri, il fondatore.

In alcuni dei quartieri a più alta concentrazione di persone vulnerabili, come Quarto Oggiaro, San Siro e Baggio, COOPI distribuisce borse di generi alimentari a donne sole con i loro bambini, anziani e famiglie che lottano per arrivare a fine mese. Le borse contengono cibo secco - come pasta, riso, latte, legumi, olio -, ma anche frutta e verdura fresche, grazie alla collaborazione con alcune aziende della grande distribuzione ortofrutticola.

"Nel corso di 25 anni, il numero di persone in stato di bisogno è aumentato, a causa della crescente povertà che ha colpito anche il ceto medio. Di conseguenza, COOPI ha potenziato e articolato il suo intervento e, grazie alle collaborazioni con gli altri enti del terzo settore presenti sul territorio e con l'amministrazione comunale, è riuscita ad aumentare il numero di tonnellate di cibo recuperato e distribuito", spiega il Direttore di COOPI, Ennio Miccoli.

Oggi COOPI conta due punti di distribuzione alimentare e sta per aprirne un terzo: il primo è stato aperto nel 2021 a Piazzale Selinunte ed è diventato nel giugno 2024 «Hub Selinunte - polo logistico di distribuzione alimentare del Municipio 7» nell'ambito della Food Policy di Milano; il secondo è stato atti-



vato nel 2022, in via De Lemene, proprio nella sede centrale da dove COOPI coordina i progetti di cooperazione internazionale nei contesti più fragili al mondo; il terzo sarà aperto a Quarto Oggiaro a marzo.

*"La consegna di alimenti è il primo passo per coltivare una relazione con chi arriva", spiega Federico Pirola, referente del progetto di Contrasto alla povertà. "In piazzale Selinunte, per esempio, lo spazio è diventato in breve tempo un punto di riferimento: un luogo di primo ascolto che si inserisce nella rete di organizzazioni attive sul territorio per of-*



Foto: Paolo Carlini

*fririre, insieme, un supporto il più possibile completo alle persone in situazione di fragilità. Agendo in rete è possibile, infatti, ampliare le attività svolte e modulare l'intervento a seconda delle esigenze delle persone: in alcuni casi può trattarsi di un aiuto materiale; in altri casi dell'accompagnamento per l'espletamento di procedure tecniche e burocratiche che, per la loro complessità, troppo spesso rappresentano un ostacolo all'accesso ai servizi sociali territoriali e all'esercizio effettivo dei diritti di cittadinanza."*

L'efficacia di questa esperienza ha portato COOPI ad aprire il secondo punto di distribuzione che si rivolge alle persone che abitano nel quartiere Gallaratese, in Via F. De Lemene, 50. Questo secondo punto, oltre ad assolvere ad una funzione logistica per la distribuzione di bor-

se alimentari, è un luogo di incontro dello staff di COOPI con chi in zona beneficia di un aiuto alimentare e con chi vuole sostenere l'attività portando direttamente un proprio contributo al punto di distribuzione: occasioni preziose di conoscenza e di dialogo.

Oggi l'iniziativa di distribuzione e recupero di prodotti alimentari si regge anche grazie anche al contributo di numerosi volontari, che nonostante abbiano vissuto le difficoltà in prima persona riescono a testimoniare energia, generosità e resilienza.

Il progetto di COOPI si svolge nel quartiere di San Siro e di Baggio - nel Municipio 7 - nel quartiere Gallaratese e di Quarto Oggiaro - nel Municipio 8 - a Cormano, Corsico e nel varesotto.

Per dare un contributo, contatta: [amici@coop.org](mailto:amici@coop.org)



Foto: Paolo Carlini

# la Repubblica

## Milano

Speciale **GIORNATA NAZIONALE CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE**

INCLUSIVITÀ > DUE PROGETTI INNOVATIVI CHE PUNTANO SULL'INCLUSIONE SOCIALE PER GARANTIRE PARI OPPORTUNITÀ A TUTTI I BAMBINI

## Un gioco senza barriere: ActivePark e Win4ASD per un futuro inclusivo

**L**a "Nostra Famiglia" di Bosio Parini con il suo Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico IRCCS "Eugenio Medea" continua il suo impegno nel mondo della disabilità e dei disturbi del neurosviluppo portando avanti il suo percorso verso una totale inclusività con due progetti all'avanguardia. ActivePark, un parco giochi inclusivo che promuove l'attività motoria per tutti, e Win4ASD, una piattaforma innovativa per la diagnosi precoce dell'autismo.

ActivePark si distingue per il suo approccio tecnologico e inclusivo, è realizzato, a Bosio Parini, grazie alla collaborazione tra l'IRCCS Eugenio Medea, il Politecnico di Milano - Polo Territoriale di Lecco e l'azienda Inclusive Play Solutions. Fa parte del programma Active<sup>3</sup> - Everyone, Everywhere, Everyday, ed è stato realizzato grazie al supporto di Fondazione Cariplo e Regione Lombardia, Limonta1983, Fratelli Spreafico SPA e Fondazione Helpida. Il suo obiettivo è creare uno spazio dove i bambini, con e senza disabilità, possano condividere l'esperienza del gioco, divertirsi insieme e sviluppare abilità motorie in modo inclusivo, senza che nessuno venga marginalizzato.

Ciò che lo rende particolarmente innovativo è l'integrazione di tecnologie avanzate che permettono una personalizzazione dell'esperienza di gioco per ciascun bambino. Ogni bambino che accede al parco riceve un "biglietto d'ingresso" personalizzato, che consente di adattare il gioco alle sue esigenze specifiche,

motivando il bambino e stimolando la sua partecipazione. L'utilizzo di sensori intelligenti e feedback personalizzati consente di monitorare le abilità motorie dei piccoli e stimolare lo sviluppo fisico in modo progressivo e senza frustrazione. La realtà virtuale semi-immersiva è un altro degli strumenti presenti nel parco, che consente ai bambini di esplorare esperienze ludiche che aiutano a valutare il loro range di movimento e i tempi di reazione, assicurando che il gioco rimanga accessibile e stimolante per tutti.

Le aree gioco sono differenziate in base all'età e alle abilità. Nella zona per i più piccoli è presente un Kit Nido che stimola il movimento e la sensorialità, nella zona per i bambini dai 3 anni in su, giochi come il Palavolo Four e il Tunnel Mangiatutto consentono l'interazione tra bambini con abilità diverse, grazie all'utilizzo di feedback personalizzati. Ogni gioco è progettato per permettere a tutti i bambini di partecipare attivamente, indipendentemente dalle loro capacità fisiche o cognitive, promuovendo l'integrazione e la collaborazione. L'accessibilità è un elemento centrale nel design del parco con strumenti specifici per i bambini con disabilità sensoriali, come grafiche intuitive per i bambini con disturbi dell'apprendimento e indicazioni in braille per i bambini non vedenti.

L'attenzione ai dettagli garantisce che ogni bambino, in qualsiasi condizione, possa godere dell'esperienza di gioco, con la possibilità di sentirsi protagonista insieme agli altri.



DIAGNOSI PRECOCE > CON UN PROGRAMMA SVILUPPATO DA IRCCS EMEDEA - LA NOSTRA FAMIGLIA, È ORA POSSIBILE IDENTIFICARE I SEGNALE PRECOCI DELL'AUTISMO GIÀ A PARTIRE DAI 18 MESI

## Innovazione e inclusione: la piattaforma Win4ASD per la diagnosi precoce dell'autismo

Win4ASD è una piattaforma innovativa che sta trasformando la diagnosi precoce del disturbo dello spettro autistico. Realizzata nell'ambito del Piano Regionale Autismo di Regione Lombardia, è a disposizione di tutti i pediatri di Famiglia e dei servizi di Neuropsichiatria Infantile per facilitare l'individuazione precoce dei soggetti a rischio. Fino a qualche anno fa, la diagnosi avveniva spesso tra i 3 e i 4 anni, ma grazie a Win4ASD è possibile riconoscere segnali già dai 18 mesi. Il programma consente ai pediatri di somministrare un test di screening che, se positivo, avvia un percorso diagnostico e terapeutico tempestivo, garantendo un intervento precoce e mirato che migliora le prospettive di sviluppo e inclusione sociale.

Win4ASD raccoglie i dati del bilancio di salute pediatrico e li integra con il test di screening, somministrato tra i 16 e i 18 mesi durante una visita di controllo. In caso di sospetti, i risultati vengono elaborati automaticamente e inviati ai servizi di neuropsichiatria infantile, che avviano una valutazione specialistica entro 15-20 giorni, in modo da iniziare il percorso diagnostico prima dei 2 anni, periodo cruciale per lo sviluppo neuropsichico. Il modello di Win4ASD ha già portato a risultati notevoli: oltre 56.000 bam-

mini sono stati sottoposti a screening nella fascia 18-24 mesi, con un aumento delle diagnosi precoci nonostante la diminuzione della popolazione infantile. Il modello è replicabile e punta ad estendere lo screening alla fascia 22-30 mesi per identificare le forme più tardive di autismo. Progetti come ActivePark e Win4ASD dimostrano come tecnologia e innovazione possano creare una società inclusiva. "La Nostra Famiglia", con 80 anni di esperienza nella cura e riabilitazione dei bambini con disabilità, ha dimostrato che si può fa-

re la differenza, sviluppando soluzioni pratiche che promuovono l'inclusione. Il sostegno di aziende e privati è fondamentale per la continuità e l'espansione di questi progetti. Per sostenere progetti come questi, "La Nostra Famiglia" ha lanciato il programma "Azienda Amica dalla parte dei bambini" (<https://aziende.lanostrafamiglia.it/>). Investire nell'inclusione sociale non è solo un atto di responsabilità, ma un'opportunità per le aziende di contribuire alla crescita del territorio sostenendo una realtà non profit importante.



# la Repubblica

## Milano

Speciale **GIORNATA NAZIONALE CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE**

TERRE DES HOMMES > BILANCIO, RISULTATI E PROSPETTIVE FUTURE PER IL SOSTEGNO ALLE FAMIGLIE IN DIFFICOLTÀ E LA LOTTA ALLO SPRECO, A PARTIRE DA SPAZIO INDIFESA

## Insieme contro lo spreco alimentare: il modello innovativo degli Hub di aiuto alimentare di Milano

**L**o Spazio Indifesa è l'Hub di aiuto alimentare del Gallaratese gestito da Terre des Hommes all'interno del sistema della Food Policy del Comune di Milano.

Uno spazio a misura di famiglie che coniuga innovazione, aiuto ai più vulnerabili e aggregazione per ragazzi e ragazze.

Inaugurato nel luglio del 2021 lo Spazio Indifesa è uno degli 8 Hub di aiuto alimentare realizzati dal Comune di Milano nell'ambito della Food Policy per il recupero dello spreco alimentare edibile dai punti vendita della grande distribuzione in città e dal mercato all'ingrosso di Sogemi - Foody e da alcune mense aziendali, e la redistribuzione attraverso il coinvolgimento di organizzazioni ed enti attivi nel sociale per famiglie più vulnerabili.

Un sistema che ha contribuito a definire, efficaci partenariati pubblico-privati, coinvolgendo nel tempo decine di soggetti che lavorano insieme per prevenire lo spreco alimentare, ridurre le emissioni di CO2e legate allo smaltimento delle eccedenze alimentari e promuovere la sicurezza alimentare ed il diritto al cibo.

**HUB SPAZIO INDIFESA PROPONE UN MODELLO UNICO NEL SUO GENERE**

Accanto alla funzione di recupero delle eccedenze alimentari e redistribuzione dei prodotti agli enti del territorio tipica degli Hub di aiuto alimentare lo Spazio Indifesa gestito da Terre des Hommes propone un modello innovativo che si articola su due livelli.

1) All'interno dello Spazio Indifesa è attivo un market solidale dove le famiglie in difficoltà possono fare la spesa come

in un qualsiasi supermercato ma gratuitamente tramite delle tessere a punti. Questo restituisce dignità alle famiglie che sono libere di scegliere i prodotti, inoltre il sistema dei punti è anche pensato per favorire una sana e corretta alimentazione e le famiglie hanno anche la possibilità di avvalersi della consulenza gratuita di una nutrizionista. Anche per i più piccoli sono organizzati incontri propri per promuovere educazione alimentare e la lotta agli sprechi fin da bambini. Il contatto diretto con le famiglie che vengono a fare la spesa nel centro permette di conoscere meglio, conquistare la loro fiducia capire i loro bisogni e offrire i servizi di cui hanno bisogno per farli uscire dallo stato di bisogno.



2) Almeno la metà del centro, che occupa una superficie complessiva di circa 1000 mq, è dedicata a fornire servizi alla persona. Il più importante è sicuramente lo sportello di orientamento ai servizi erogati sul territorio. In più le famiglie possono trovare uno sportello legale, psicologico e uno sportello lavoro e tanti corsi soprattutto per donne e minori. Fino a corsi di reinserimento lavorativo proprio

perché la logica non è quella di dare un aiuto assistenzialistico continuativo ma accompagnare queste famiglie in un percorso che le aiuti a riacquistare l'autonomia perduta. Data la mission di Terre des Hommes che sono i diritti dell'infanzia, molti corsi sono dedicati ai minori con percorsi specifici per l'empowerment di ragazzi e ragazze partendo da un aiuto compiti arrivando a corsi più articolati e formativi. Questo tipo di intervento, oltre a lavorare direttamente con e per bambini, bambine e adolescenti da un sostegno importante ai genitori che stanno attraversando un momento difficile.

Tutte queste iniziative sono possibili grazie ad un'ampia rete di partner che operano all'interno del centro e il supporto di molte aziende.

Nel 2023 lo Spazio Indifesa ha aiutato oltre 1000 famiglie milanesi in difficoltà.

Ma il numero delle famiglie in difficoltà è sempre in crescita e c'è sempre più bisogno di donazioni, a partire dai prodotti di prima necessità.

Oggi 5 febbraio Terre des Hommes è presente nella sede milanese di Kpmg per raccogliere generi alimentari e donazioni in denaro. Tutti possono donare al seguente link: <https://emergenzabambini.terredeshommes.it/spesa-sospesa-speciale/>

In quattro anni (2019 - 2022) è stata costruita ed ampliata la rete degli Hub di Quartiere contro lo spreco alimentare, grazie al crescente coordinamento tra gli enti coinvolti a partire dai soggetti promotori: **Politecnico di Mila-**



no e Assolombarda firmatari del protocollo di intesa "Zero Sprechi" nel 2016, il Programma QuBi e Fondazione Cariplo; i Municipi: gli enti gestori che hanno aumentato la propria competenza e attività in tema di aiuto alimentare e gli enti sostenitori che hanno permesso l'apertura degli Hub in questi anni.

Ad oggi sono attivi sul territorio della città di Milano 4 Hub, Isola, Lambrate, Gallaratese, Centro; un'ulteriore esperienza è rappresentata dall'Hub Foody Zero Sprechi avviato presso un padiglione del Mercato Ortofrutticolo, grazie alla sinergia tra il Comune di Milano, Fondazione Cariplo, Università degli Studi di Milano, e gli Enti del Terzo Settore attivi per il recupero e la redistribuzione delle eccedenze ortofrutticole.

**I PARTNER DEGLI HUB DI QUARTIERE CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE**

Enti sostenitori: Programma QuBi, Fondazione Milan, Banca di Credito Cooperativo di Milano e Fondazione Snam.

Enti gestori: Banco Alimentare

della Lombardia, Terre des Hommes Italia, Ilva Solidando; Hub Foody Zero Sprechi: Sogemi, Fondazione Cariplo, Università degli studi di Milano, Banco Alimentare della Lombardia, Recup, Croce Rossa Sud Milano, Eco dalle Città, Caritas Ambrosiana, Croce Rossa italiana Comitato di Milano

Sponsor tecnici: Avis Milano, SoDe social delivery, Armando Testa

Insegne coinvolte: Lidl, Esselunga, Carrefour, Coop Lombardia, Il Gigante, Natura sì, Iper La grande i, Unes, Getiz, Pam, Erbert, Conad, Glovo, con 37 punti vendita totali.

Oggi in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. Insieme alla Food Policy del Comune di Milano saranno presentati i risultati del 2024:

**BILANCIO DI UN ANNO DI COLLABORAZIONE E PROSPETTIVE FUTURE DEGLI HUB AIUTO-ALIMENTARE DI MILANO.**

MILANO5 FEBBRAIO 2025 ore 14.30 - 16.30 SO.GE.M.I - Foody Business Center Via C. Lombroso 54, MilanoEvento



# la Repubblica

## Milano

Speciale **GIORNATA NAZIONALE CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE**

FONDAZIONE PIME > UN PERCORSO DI CRESCITA TRA INTERCULTURA, SOLIDARIETÀ E DIALOGO

## Formare cittadini del mondo: il progetto educativo della Fondazione Pime Onlus

L'educazione è un pilastro fondamentale per costruire un futuro più giusto e solidale. La Fondazione Pime Onlus, attraverso l'Ufficio Educazione Mondialità, da oltre 25 anni si impegna per offrire percorsi didattici e formativi che promuovano la cittadinanza attiva, il dialogo interculturale e un'economia responsabile. Attraverso le proprie attività, il Pime accompagna studenti, insegnanti, famiglie ed educatori in un percorso di crescita umana e sociale, valorizzando il patrimonio culturale e spirituale che i missionari del Pime hanno maturato nell'incontro con popoli e culture di tutto il mondo.

### UN IMPEGNO DIFFUSO SUL TERRITORIO

L'Ufficio Educazione Mondialità opera presso i Centri Pime di Milano, Sotto il Monte (BG), Busto Arsizio (VA), Calco (LC) e Treviso, raggiungendo ogni anno migliaia di persone con attività in presenza e online. Nel solo 2022, l'Ufficio ha incontrato circa 31.000 persone in presenza e oltre 10.000 attraverso strumenti digitali, con oltre 8.000 ore di attività educativa e formativa. Tra i numeri più significativi:

- 150 scuole coinvolte
- 836 classi e 19.000 studenti incontrati in Lombardia, Veneto e Piemonte
- 85 parrocchie e 10.500 bambini e ragazzi partecipanti
- 1.000 famiglie
- Collaborazioni attive con Amministrazioni Locali, Associazioni, Enti e cooperative territoriali

### EDUCATORI APPASSIONATI PER UNA NUOVA CULTURA DELL'INCONTRO

Il cuore pulsante di questa realtà è un gruppo di formatrici e formatori appassionati, uniti dalla volontà di educare nuove generazioni di cittadini del mondo. L'obiettivo è accompagnare bambini, ragazzi e adulti



nella scoperta della bellezza dell'incontro con l'altro, stimolando la curiosità, la solidarietà e l'attenzione per il bene comune.

L'ispirazione proviene dal lavoro missionario del Pime, che da oltre 170 anni opera in numerosi Paesi per promuovere esperienze di dialogo e cooperazione interculturale. Questo patrimonio di valori si traduce in una metodologia educativa attenta ai bisogni delle nuove generazioni, capace di intercettare le loro domande e di proporre esperienze formative significative.

### UN METODO INNOVATIVO E COINVOLGENTE

Le attività educative proposte dal-



Le proposte si articolano in diversi percorsi:

- **Per le scuole:** laboratori in classe, mostre interattive, gite e Consigli Comunali dei Ragazzi.
- **Per le famiglie:** campus estivi e attività di accompagnamento allo studio e alla crescita.
- **Per le parrocchie:** percorsi di animazione missionaria, ritiri e laboratori in preparazione ai Sacramenti, formazione animatori e attività estive.

### PIME EDUCATIONAL: LA FORMAZIONE SI FA DIGITALE

L'esperienza della pandemia ha spinto l'Ufficio Educazione Mondialità a sviluppare strumenti digitali innovativi, dando vita a Pime Educational, una piattaforma dedicata alla formazione online. Grazie a questo progetto, scuole e contesti educativi possono accedere a percorsi di apprendimento a distanza, mantenendo vivo il dialogo e lo scambio di esperienze.

Dal 2024, Pime Educational ha ampliato il proprio raggio d'azione creando una community su Facebook,

un luogo di confronto tra insegnanti, educatori e professionisti del settore per condividere esperienze e buone pratiche.

Il progetto si avvale inoltre della collaborazione con il Centro di Ricerca sull'Educazione ai Media, all'Innovazione e alla Tecnologia (CREMIT) dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, per garantire un approccio sempre aggiornato e all'avanguardia.

### UNA COMUNITÀ EDUCANTE PER IL FUTURO

La missione educativa del Pime non si esaurisce nelle singole attività, ma punta a costruire una vera e propria comunità educante, capace di formare cittadini consapevoli, responsabili e aperti all'incontro con il mondo. Grazie a una rete di collaborazioni e a un metodo educativo dinamico e inclusivo, la Fondazione Pime Onlus continua a essere un punto di riferimento per chi crede che l'educazione sia la chiave per un futuro migliore.



L'INIZIATIVA DEL BANCO ALIMENTARE

## Oltre 1.400 tonnellate di cibo salvate dallo spreco in Friuli

Raccolti alimenti freschi e recuperate porzioni da mense ed esercizi commerciali. Prodotti redistribuiti a circa 14 mila persone in provincia, di cui un terzo in città

Laura Pigani

Il Banco alimentare del Friuli Venezia Giulia ha salvato dallo spreco, nel 2024, oltre 1.400 tonnellate di alimenti. Pari a circa 4,3 milioni di euro. Questo, in particolare, grazie al programma "Siticibo" - che recupera le eccedenze della grande distribuzionale organizzata -, che ha permesso di raccogliere più di 1.133 tonnellate di alimenti freschi e di redistribuirli subito a chi ne ha bisogno e 22.243 porzioni recuperate attraverso il canale della ristorazione collettiva, vale a dire mense ed esercizi commerciali.

Oggi ricorre la XII **giornata nazionale di prevenzione allo spreco alimentare** e i dati italiani riferiscono di un aumento dei prodotti salvati dalla rete del Banco alimentare, che ha raccolto circa 2 mila tonnellate in più nel 2024 (in tutto 46.500 tonnellate) rispetto al 2023, grazie a un consolidamento del rapporto con i part-

IN PRIMA LINEA

### Despar Nord Merce riassegnata e rifiuti ridotti

Da vent'anni Despar Nord si impegna per il recupero di cibo invenduto nei punti vendita per poi redistribuirlo attraverso una solida rete di associazioni ed enti caritativi. Nel 2024 ha recuperato, nel solo Fvg, oltre 260 tonnellate di prodotti in eccedenza, consentendo la preparazione di quasi 600 mila pasti destinati alle persone più fragili. L'attività di redistribuzione di alimenti (dai freschi alla macelleria, dalla panetteria all'ortofrutta) è realizzata in collaborazione con la Fondazione Banco alimentare. La merce recuperata ha consentito di ottenere una riduzione dei rifiuti prodotti dall'azienda pari a oltre 250 tonnellate.



La colletta dello scorso novembre al Mega di viale Palmanova

ner territoriali. Nella provincia di Udine sono attivi con Siticibo 72 punti vendita della grande distribuzione e 2 mense (una universitaria e una aziendale) su un totale di 198 convenzionati in regione. Tutti gli alimenti recuperati raggiungono, tramite 116 organizzazioni partner territoria-

li, quasi 14 mila persone in grave deprivazione materiale (4.700 solo in città).

Un grande lavoro si sta facendo anche in termini di sensibilizzazione, coinvolgendo la cittadinanza e soprattutto gli studenti di ogni grado in incontri e convegni sul valore del cibo e sull'importanza del

contrasto allo spreco. Solo nel 2024 il Banco alimentare Fvg ha promosso, nella provincia di Udine, 32 incontri, coinvolgendo più di 700 studenti. L'obiettivo, infatti, è di rendere più consapevoli le giovani generazioni a non comprare più cibo di quanto non ne consumino.

Il Banco alimentare, va ricordato, non recupera eccedenze di cibo da privati cittadini per questioni igienico sanitarie. Ma l'ambito domestico resta fondamentale per l'educazione al rispetto del valore del cibo e della sua condivisione. Tra i cibi più sprecati ci sono frutta fresca, verdure, pane fresco e insalate. Come evitarlo? Si possono, ad esempio, pianificare le porzioni e se avanza qualche ingrediente riutilizzarlo in maniera creativa. Il Banco offre consigli anche su come congelare correttamente: trasferire il cibo in contenitori più piccoli e raffreddarlo velocemente a bagnomaria, con acqua fredda e ghiaccio prima di coprirlo bene e metterlo in freezer. È utile usare contenitori chiusi ed etichettarli con data e contenuto per una conservazione migliore. Il cibo cotto va mantenuto in frigo, nei ripiani più bassi, a +4°C, e consumato entro due o tre giorni. Prima di buttare cibo si deve verificare il termine di scadenza. Se è solo trascorso il termine minimo di conservazione, va esaminato il prodotto (aspetto, odore, gusto) e valutato se è ancora sicuro da mangiare. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# GAZZETTA DI MANTOVA

Gazzetta di Mantova Mercoledì 5 febbraio 2025

13

La Giornata nazionale

## Le ricette della salute contro lo spreco alimentare

• Tutte le iniziative di Ats per promuovere comportamenti virtuosi. Anche cataloghi scolastici per rispettare il cibo

Oggi si celebra la dodicesima **Giornata nazionale** di prevenzione dello spreco alimentare. Quest'anno il tema sarà "Tempo di agire", un invito a tutti, dalle istituzioni ai cittadini, ad adottare comportamenti virtuosi e concreti per ridurre gli sprechi alimentari e promuovere una cultura della sostenibilità, ri-

flettendo anche sui cambiamenti climatici in atto e sulle disuguaglianze sociali. La Giornata vuole essere anche un'occasione per promuovere buone pratiche come la corretta conservazione degli alimenti, la valorizzazione degli scarti e il recupero delle eccedenze.

In questo contesto si inseriscono numerosi eventi che si svolgeranno su tutto il territorio nazionale. Anche l'Ats della Val Padana, attraverso la struttura Promozione della salute e prevenzione fattori di rischio comportamenta-

li, e il servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, è attiva per sensibilizzare sul tema la comunità, le scuole e le imprese. Sul fronte scolastico, nel catalogo "Costruire la salute: progettare in rete", il tema dello spreco alimentare è inserito nel piano triennale dell'offerta formativa con il progetto proposto da Regione Lombardia "L'Abc contro lo spreco alimentare": attraverso un'attività di co-progettazione proposta ai docenti si attivano progetti e policy scolastiche di promozione della salute che

**Luoghi di lavoro**  
Un programma specifico per diffondere l'importanza di una composizione equilibrata del pasto con le porzioni corrette

contemplano il tema del rispetto delle risorse alimentari, della sostenibilità delle produzioni e dell'impatto ambientale che lo spreco alimentare può generare. Anche il "Corso commissione

mensa", proposto per migliorare il servizio di ristorazione scolastica, presenta la finalità di sensibilizzare le amministrazioni comunali, le scuole, i gestori dei servizi mensa ma anche gli insegnanti e genitori sull'importanza della lotta allo spreco per un'alimentazione più etica, salutare e sostenibile.

Infine, nei luoghi di lavoro, attraverso il "Programma Whp - Luoghi di lavoro che promuovono salute", tra le buone "Pratiche che favoriscono l'adozione competente e consapevole di compor-

tamenti alimentari salutari" viene promossa l'importanza di una composizione equilibrata del pasto e porzioni corrette con la duplice finalità di salute dell'individuo e di contrasto allo spreco alimentare. Nella stessa Ats Val Padana è stata promossa la campagna "Le ricette della salute", una newsletter mensile destinata a tutti i lavoratori dell'azienda nella quale, oltre a fornire ricette per pasti al lavoro sani e bilanciati, si offrono consigli antispreco per riutilizzare in modo gustoso gli avanzi.

FELTRE

## Raccolte 2,5 tonnellate di alimentari dalla Coop

FELTRE

Oltre 2,5 tonnellate di merce alimentare che nel Feltrino hanno garantito più di 15 pasti giornalieri a persone e famiglie in difficoltà: è il risultato 2024 del progetto "Buon fine" attivato dai supermercati Coop distribuiti in otto regioni, Veneto compreso. Un bel risultato che per quel che riguarda la provincia di Belluno è legato al punto vendita di fronte alla

stazione ferroviaria di Feltrino, unico supermercato Coop operativo nel territorio. Un traguardo diffuso a ridosso della **Giornata nazionale contro lo spreco alimentare** in programma domani.

Il progetto "Buon fine" vede la collaborazione di lavoratori, soci e volontari della cooperativa in una sorta di catena della solidarietà che controlla attentamente i prodotti per recuperare le referenze vicine alla scadenza o

con piccoli difetti, ma ancora perfettamente adatte al consumo. Questi prodotti vengono in prima battuta messi a disposizione dei soci con sconti dal 30 al 50 per cento, con un'opportunità di risparmio per i clienti e con una riduzione degli sprechi.

Gli articoli rimasti ancora invenduti, ma ancora buoni e perfettamente conservati vengono destinati alle realtà locali che assistono persone che vivono in condizioni di disagio. In tutto il 2024, nel Veneto, dove la rete di vendita Coop è molto sviluppata sono stati recuperati circa 285 tonnellate di alimentari. —

R.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA 12ª GIORNATA NAZIONALE

## Spreco alimentare, duemila kg recuperati in provincia

Funziona bene il progetto SitiCibo che vede anche la collaborazione di Banco alimentare e associazioni di volontariato

BELLUNO

Oggi si celebra la 12ª **Giornata nazionale** della prevenzione dello spreco alimentare. In provincia di Belluno è notevolmente incrementato il programma SitiCibo, che prende spunto dalla legge 166 dell'agosto 2016 denominata anche Legge "Gadda" e che permette attraverso delle convenzioni fra Banco alimentare, aziende di distribuzione alimentare e associazioni di volontariato di poter recuperare tutti quegli alimenti prossimi alla scadenza "commerciale" che vengono recuperati dai volontari, trasportati in contenitori iso-



Gianni e Mario due volontari pensionati con i contenitori del giro SitiCibo

termici e consegnati in poche ore ai volontari convenzionati.

«Abbiamo iniziato», precisa Giuseppe Torrente referente del Banco Alimentare bellunese, «con i punti vendita di Lidl e l'Associazione Famiglie Numerose, poi si è estesa ai supermercati Unicomm (Famila, Emisfero e A&O) e Aldi, con le associazioni "Braccia Aperte", "Centro di Solidarietà Peugeot" e "Insieme Verso Nuovi Orizzonti" e ad oggi siamo oltre le due tonnellate di alimenti recuperati mensilmente in questi punti vendita. Di questo siamo grati a tutti coloro che si prodigano per questa opera consapevole che condividere i bisogni aiuta a condividere il senso della vita».

Torrente evidenzia che «dietro ai numeri degli assistiti in provincia (sono circa tremila) ci sono i volti di persone che

per le più svariate ragioni si trovano in difficoltà e quindi attraverso la condivisione di cibo cerchiamo di garantire loro un aiuto concreto e morale».

Torrente fa sapere poi che «siamo in trattativa con il gruppo Walber per poter estendere la rete del recupero SitiCibo anche ai loro punti vendita (16 in tutta la provincia). E abbiamo iniziato incontri informativi con le possibili associazioni di volontariato che possono essere interessate».

Il Banco alimentare riconosce il valore e l'opportunità di questa giornata: il recupero di eccedenze a scopo sociale, e quindi la lotta allo spreco alimentare «è un'attività per noi quotidiana che dal 1989 ci vede accanto a oltre 7600 organizzazioni di volontariato partner territoriali in Italia attraverso cui diamo cibo a mi-

gliaia di persone».

Il recupero avviene grazie alle partnership con le grandi aziende ma anche grazie all'ascolto delle segnalazioni delle organizzazioni territoriali di volontariato che, presenti sul territorio, ne percepiscono le necessità.

Oltre alla grande distribuzione molto viene raccolto dal settore agricolo italiano: nel 2024 sono state 46.500 le tonnellate di alimenti recuperati in Italia con un incremento di circa duemila tonnellate rispetto all'anno precedente.

Il Banco Alimentare si occupa anche di campagne di sensibilizzazione contro lo spreco nell'ambito domestico aiutando a capire la lettura delle scadenze, la razionalizzazione degli acquisti alimentari, il riciclo del cibo avanzato. —

PAD

© SPRECOALIMENTARE.ORG

# IL PICCOLO

28 **SEGNALAZIONI**MERCOLEDÌ 5 FEBBRAIO 2025  
IL PICCOLO

## IRISULTATI DELL'INIZIATIVA

### Centosettanta pasti al giorno e trenta tonnellate di cibo donati grazie al progetto "Buon Fine" di Coop

In occasione dell'odierna **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**, Coop Alleanza 3.0 ha condiviso i risultati raggiunti nell'iniziativa Buon Fine, un progetto della cooperativa che permette di trasformare lo spreco in solidarietà.

Nel 2024 Buon Fine ha coinvolto oltre 250 negozi della rete di Ipercoop e supermercati della cooperativa - distribuiti complessivamente in otto regioni dal Friuli Venezia Giulia alla Puglia - permettendo di donare complessivamente a quasi 400 realtà del territorio un totale di circa 1.800 tonnellate di cibo che hanno garantito quasi 10 mila pasti giornalieri a persone e famiglie in difficoltà del territorio.

In Friuli Venezia Giulia il



progetto ha coinvolto complessivamente 21 negozi permettendo di donare a

22 realtà del territorio un totale di oltre 90 tonnellate di cibo che hanno garantito

più di 500 pasti giornalieri a persone e famiglie in difficoltà del territorio.

Per quanto riguarda Trieste e provincia, il servizio è rimasto attivo in 5 negozi e ha permesso di donare ad altrettante realtà del territorio oltre 30 tonnellate di merce alimentare, che hanno garantito più di 170 pasti giornalieri a persone e famiglie in difficoltà.

L'iniziativa viene realizzata da quasi 20 anni iniziative per ridurre gli sprechi alimentari, incentivando comportamenti che impediscono che gli invenduti finiscano nella spazzatura.

La più forte di queste esperienze è appunto il progetto Buon fine, a cui collaborano lavoratori, soci e volontari della cooperativa. Uno sforzo collettivo, che inizia da un controllo attento dei prodotti, per recuperare le referenze vicine alla scadenza o con piccoli difet-

ti, ma ancora perfettamente adatta al consumo.

Grazie ai lavoratori, che con precisione gestiscono attentamente i tempi di assortimento e stoccaggio così da ottimizzare gli ordini, i prodotti vicini alla scadenza sono inizialmente messi a disposizione a prezzo scontato per i soci, in uno spazio dedicato del punto vendita.

Attraverso questa prima misura, i soci possono acquistare i prodotti prossimi alla scadenza con riduzioni di prezzo dal 30 al 50 per cento risparmiando e, al tempo stesso, aiutando a contenere gli sprechi.

Gli articoli rimasti ancora invenduti - o con piccole imperfezioni estetiche ma perfettamente conservati - vengono destinati in solidarietà alle realtà locali. —

# il Giornale del Piemonte

6 GENOVA

Giovedì 6 febbraio 2025 | il Giornale del Piemonte e della Liguria

IL PARADOSSO TRA L'ECESSO DI PRODOTTO E LA POVERTÀ DILAGANTE

## A Genova si spreca troppo pane

*I dati della Rete Ricibo: in città ogni anno vanno gettate 10mila tonnellate di alimenti*

■ La Rete Ricibo, ieri a Genova, nella **giornata nazionale** della prevenzione dello **spreco alimentare** ha presentato il report 2024 sullo spreco alimentare. Nell'occasione, Coop Liguria ha donato 70mila euro a sette associazioni del territorio. Il 5 febbraio è la **Giornata nazionale** della prevenzione dello **spreco alimentare** e la Rete Ricibo, di cui la Comunità di San Benedetto al Porto è capofila, ha organizzato con Coop Liguria l'evento «Cibo spreco e povertà».

A Genova ogni anno si sprecono più di 10.000 tonnellate di cibo perfettamente edibile e l'eccesso recuperato è meno di 400 tonnellate: di queste, le associazioni della Rete Ricibo recuperano mediamente 200 l'anno. «Troppo spesso assistiamo a un collegamento diretto tra il tema dello spreco alimentare e quello della pover-

tà», spiega Marco Malfatto, presidente della Comunità San Benedetto al Porto. «È evidente che le associazioni territoriali si prodighino per recuperare cibo, intervenendo nell'evidente contraddizione tra una Genova che spreca 10.000 tonnellate all'anno di cibo e un'altra Genova che ha un problema di accesso e di diritto al cibo. Ma spesso questo cibo è di scarsa qualità, sbilanciato, costoso e laborioso da recuperare. Non può ricadere solo al mondo del volontariato la risoluzione di questo grande problema sociale e ambientale».

Dal Report che l'associazione presenta ogni due anni emergono alcuni dati rilevanti: solo il 15% dei supermercati è attualmente coinvolto nella raccolta delle eccedenze. Se tre anni fa si pensava di po-

ter ampliare in modo esponenziale i recuperi, ora si ha la certezza che questo non avverrà perché ci sono limiti importanti: l'attività è costosa e permette di reperire un'offerta parziale di prodotti, con una preponderanza eccessiva di pane e panificati, che non è in grado di garantire alle persone fragili una dieta sana. Ieri anche l'installazione della Venere del Pane in piazza De Ferrari che è stata liberamente ispirata alla Venere degli stracci di Michelangelo Pistoletto, in collaborazione con il Dipartimento Educazione del Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea. Il pane esposto verrà donato a un rifugio per animali ma la sovrapproduzione di pane in città è superiore alle esigenze cittadine e non può che essere gettato.

# GAZZETTA DI REGGIO

GAZZETTA DI REGGIO

Giovedì 6 Febbraio 2025 7

## ECONOMIA



La grande distribuzione

## Donate 150 tonnellate di alimenti grazie al progetto "Buon Fine" lanciato da Coop Alleanza 3.0

**Reggio Emilia** In occasione della **Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, che si è svolta ieri, Coop Alleanza 3.0 ha condiviso i risultati raggiunti in questa importante tematica grazie a "Buon Fine", il progetto della cooperativa che permette di trasformare lo spreco in solidarietà.

Nel 2024 "Buon Fine" ha coinvolto oltre 250 negozi della rete di Ipercoop e supermercati della Cooperativa - distribuiti complessivamente in 8 regioni dal Friuli Venezia Giulia alla Puglia - permettendo di donare complessivamente a quasi 400 realtà del territorio un totale di circa 1.800 tonnellate di cibo che hanno garantito quasi 10 mila pasti giornalieri a persone e famiglie in difficoltà.

Un processo virtuoso e cooperativo per ridurre le eccedenze e contrastare gli sprechi, facendo solidarietà. In Emilia-Romagna il progetto ha coinvolto complessivamente oltre 150 negozi permettendo di donare complessivamente a quasi 230 realtà del territorio un totale di oltre 1.130 tonnellate di cibo che hanno garantito più di 6.100 pasti giornalieri a persone e famiglie in difficoltà. A Reggio Emilia e provincia, attivo in 27 negozi, ha permesso di donare a 26 realtà del territorio, più di 150 tonnellate di

In provincia di Reggio l'iniziativa ha riguardato 27 negozi permettendo di garantire 800 pasti giornalieri a persone e famiglie in difficoltà



merce alimentare, che hanno garantito oltre 800 pasti giornalieri a persone e famiglie in difficoltà.

Ma come funziona il progetto "Buon fine"? Coop Alleanza 3.0 realizza da quasi

20 anni iniziative per ridurre gli sprechi alimentari, incentivando comportamenti che impediscono che gli invenduti finiscano nella spazzatura. La più forte di queste esperienze è appunto il progetto

La campagna informativa nei punti vendita di Coop Alleanza 3.0

"Buon fine", a cui collaborano lavoratori, soci e volontari della cooperativa in un vero processo "cooperativo": uno sforzo collettivo, che inizia da un controllo attento dei prodotti, per recuperare le referenze vicine alla scadenza o con piccoli difetti, ma ancora perfettamente adatta al consumo.

Grazie ai lavoratori, che con precisione gestiscono attentamente i tempi di assortimento e stoccaggio così da ottimizzare gli ordini, i prodotti vicini alla scadenza sono inizialmente messi a disposizione a prezzo scontato per i soci, in uno spazio dedicato del punto vendita.

Attraverso questa prima misura, i soci possono acquistare i prodotti prossimi alla scadenza con riduzioni di prezzo dal 30 al 50% risparmiando e, al tempo stesso, aiutando a contenere gli sprechi.

Infine, gli articoli rimasti ancora invenduti - o con piccole imperfezioni estetiche, ma buonissimi e perfettamente conservati - vengono destinati in solidarietà alle realtà locali che assistono persone che vivono in condizioni di disagio o animali abbandonati, individuate grazie alla collaborazione con istituzioni del territorio e volontari della cooperativa. ●

FOTOGRAFIA: ANSA/ITALIA

# la Voce di Mantova

Quotidiano indipendente

14 | la Voce di Mantova Pagina realizzata in collaborazione con Prometto/Amoroso PROMETTO? SPECIALE SOSTENIBILITÀ LUNEDÌ 10 FEBBRAIO 2025

## SPRECO ZERO, FILIPPO LA MANTIA AMBASCIATORE DI BUONE PRATICHE 2025

Filippo La Mantia è l'Ambasciatore di Buone Pratiche della campagna Spreco Zero 2025 e della **Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, in calendario il 5 febbraio, quest'anno al traguardo della sua 12esima edizione. Firma italiana della cucina fra le più note e amate, innovativo e appassionato, impegnato in molte cause sociali, Filippo La Mantia si distingue per una filosofia culinaria basata sulla semplicità, sul patrimonio culturale e sulla convivialità, oltre che su una cucina accessibile e ispirata ai valori della sostenibilità, della stagionalità, del recupero degli alimenti in funzione della prevenzione degli sprechi.

ANDREA SEGRÈ il docente è sabato 18 all'Arsenale della Pace

## “Lo spreco alimentare è più alto tra i poveri serve meno cibo ma di maggiore qualità”

L'ESPERTO: «I NON ABBIENTI ACQUISTANO PRODOTTI SCADENTI E POCO SALUTARI CHE DIVENTANO PIÙ FACILI MENTRE RIFIUTI»

MAURIZIO GELATTI

La povertà e dunque la scarsità di cibo, una strada che conduce allo spreco. Pare impossibile, eppure il disagio sociale la segna con un solco profondo. **Andrea Segrè** docente all'Università di Bologna e consigliere speciale del Sindaco di Bologna per le Politiche alimentari urbane e metropolitane è direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero. Insieme a Ilaria Pertot dell'Università di Trento - figura di riferimento internazionale nella ricerca avanzata agroalimentare - ha scritto il libro "La spesa nel carrello degli altri" (Baldini Castoldi) e, **sabato 18 gennaio** alle 18 all'Arsenale della Pace in piazza Borgo Dora 61, sarà il relatore di "Liberi dallo spreco". L'incontro fa parte della sessione 2024/2025 dell'Università del Dialogo, lo spazio di formazione permanente promosso dal Sermig con l'obiettivo di riflettere sui problemi del nostro tempo in chiave prospettica. Info: 011 4368566 - sermig@sermig.org.

**Quanto sono collegati lo spreco e la povertà alimentare?**

«Moltissimo. E proprio questa correlazione è stata lo stimolo della ricerca che abbiamo condotto la professoressa Pertot ed io e che sarà oggetto del dibattito al Sermig e che ha ispirato il nostro volume "La spesa nel carrello degli altri". Sono i più poveri, purtroppo, che sprecano di più e mangiano peggio. Acquistando prodotti di scarsa qualità e quindi più economici il margine di spreco cresce vertiginosamente perché il cibo diventa rifiuto molto più in fretta. La fascia economica dei meno abbienti spreca il 17% in più delle altre fasce sociali e bisogna assolutamente intervenire su questo dato anche perché la scarsa qualità incide sulla dieta e sulla salute delle persone».

**L'Italia, tempio del cibo, è un Paese attento alla tutela alimentare?**

«Noi in Italia il cibo lo raccontiamo, lo fotografiamo ma alla fine non mangiamo bene e sono i dati sulla salute dei nostri connazionali a dircelo chiaramente. Con un conseguente impatto sui costi sanitari».

**La scuola può essere d'aiuto per combattere lo spreco alimentare?**

«Sì e infatti bisognerebbe inserire l'educazione e la formazione alimentare fra gli insegnamenti scolastici. Certo da sola la scuola non basta. Complici anche i vari format televisivi sulla cucina e sul cibo ormai siamo molto lontani dall'essenza di quello che è l'alimentazione».

**Quali altre azioni si possono mettere in**



Il professore **Andrea Segrè** sarà relatore dell'incontro "Liberi dallo spreco"

**campo?**

«Il primo passo è pratico e politico al contempo: riconoscere il diritto al cibo e a un'adeguata alimentazione. Poi è necessario incentivare la filiera corta o gli orti urbani. Bisogna declinare a livello locale quello che è difficile fare a livello internazionale».

**In quali parti del mondo si spreca di più e perché?**

«Il nostro osservatorio Waste Watcher è internazionale e, quindi facciamo ricerca sugli sprechi non solo in Italia ma anche a livello globale studiando dei Paesi campione. Ad esempio negli Usa lo spreco domestico pro-capite è superiore di due volte a quello italiano o europeo».

**La produzione agricola può essere più rispettosa dell'ambiente?**

«È un obiettivo di tutti Paesi che hanno a cuore le risorse neutrali. L'unica strada è la ricerca perché non esiste una ricetta universale e durevole. Basta pensare ai disastri ambientali per capire che le risposte per produrre meglio vanno continuamente aggiornate e solo la ricerca può farlo».

**La strada migliore è quella di ridurre i consumi?**

«Noi dovremmo avere ciò che ci serve. Né di più, né di meno. Abbiamo creato un mondo in cui l'eccesso è la norma. E l'eccesso porta inequivocabilmente allo spreco. E poi la strada non è solo ridurre ma anche migliorare i consumi».

**Le eccedenze alimentari oggi vengono perse o riutilizzate?**

«Molte eccedenze vengono recuperate a fini caritativi. Ma il problema è a monte: bisogna evitare di avere eccedenze. Non si può costruire il sistema sulle eccedenze perché tanto le recuperi poi a fini benefici. Risparmiando sulla filiera si possono garantire prodotti di qualità per tutte le fasce sociali».

**È utopistico pensare di raggiungere lo "spreco zero"?**

«No. È un obiettivo raggiungibile e che abbiamo il dovere di raggiungere. L'agenda Onu prevede di ridurre del 50%. Con dati alla mano, posso affermare con certezza che si può fare molto di meglio».

**Cosa è lo sprecometro?**

«È un'applicazione che che ti dà la misura immediata delle conseguenze dello spreco domestico. Se gettiamo via 100 grammi di formaggio, perché lo abbiamo lasciato ammuffire in frigo, sappiamo subito quanti euro abbiamo buttato nella spazzatura, quanta acqua è stata sperperata e CO<sub>2</sub> generata, in km percorsi da un'auto». —

L'ESPRESSO/ROBERTA

# QUOTIDIANO DI SICILIA

Regionale di Economia Business Istituzioni Ambiente No profit e Consumo

dal 1979

**VERO CONSUMO** Le buone norme di Metrofood-It, su coordinamento di Enea: raccomandazioni rivolte ad aziende e consumatori

## Spreco alimentare, arriva la guida per una spesa più consapevole

ROMA - Una Guida destinata ad aziende, decisori politici e consumatori, per ridurre gli sprechi alimentari, promuovere una spesa più consapevole, pratiche di consumo sostenibili, ma anche una gestione più efficiente delle risorse, il riutilizzo e la valorizzazione degli scarti. A presentarla in occasione della 12esima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare è l'infrastruttura Metrofood-It, coordinata da Enea e finanziata dal Pnrr con circa 18 milioni di euro, in gran parte già investiti. La guida parte dalla considerazione che nel 2024 in Italia gli sprechi alimentari lungo la filiera sono aumentati di circa il 46% rispetto al 2023. Tra i cibi più sprecati, frutta fresca, verdure e pane (fonte: Rapporto **Waste Watcher**). In Europa, gli sprechi complessivi sono stati pari a 59 milioni di tonnellate, per un valore di 132 miliardi di euro (a livello pro capite 70

chili in casa e 12 chili nei ristoranti).

**Nelle raccomandazioni** agli operatori del settore agroalimentare sono indicati interventi sia contro le perdite alimentari nel sistema produttivo, partendo dalla promozione dell'agricoltura di precisione, sia nelle mense scolastiche e più in generale nei servizi di ristorazione. Ai decisori politici sono consigliati programmi e campagne di sensibilizzazione a livello territoriale e nelle scuole, agevolazioni fiscali per le aziende che donano cibo invenduto e per le attività agricole che adottano pratiche di economia circolare.

**Tra le raccomandazioni ai consumatori, fuori casa:** informarsi sugli ingredienti e le porzioni prima di ordinare un piatto intero; ordinare un po' alla volta quando si mangia negli all

you can eat; chiedere al ristorante di avere una doggy bag con gli avanzi del pasto; scegliere ristoranti che promuovono iniziative contro gli sprechi o che effettuano donazioni di cibo; utilizzare app o servizi per acquistare a prezzi scontati le rimanenze di giornata. E a livello domestico: pianificare i pasti e fare una lista della spesa; utilizzare gli avanzi per creare nuovi piatti; controllare le scadenze; leggere le etichette e distinguere tra 'da consumarsi entro' e 'da consumarsi preferibilmente entro'; conservare gli alimenti correttamente come descritto in etichetta; acquistare prodotti prossimi alla scadenza venduti a prezzi scontati; acquistare prodotti sfusi o nelle porzioni necessarie.

**"La giornata nazionale** di prevenzione dello spreco alimentare è stata di ispirazione per realizzare una guida per le aziende, i decisori politici e i consu-

matori, con raccomandazioni e consigli pratici per ridurre gli sprechi", spiega Claudia Zoani della Divisione Enea Sistemi Agroalimentari Sostenibili. "I suggerimenti includono azioni utili da adottare lungo tutta la filiera alimentare, dalle fasi di produzione al livello territoriale, nelle scuole, in casa e fuori casa, ad esempio nei ristoranti, per creare un sistema alimentare più equo e rispettoso dell'ambiente, coinvolgendo con strategie integrate produttori, distributori e consumatori, al fine di creare un sistema alimentare più equo e resiliente, anche in linea con l'obiettivo di sviluppo sostenibile 12.3 dell'Agenda 2030". Target che prevede di dimezzare lo spreco pro capite globale di rifiuti alimentari.

**"Lo spreco alimentare ha un impatto significativo sull'ambiente,** consumando risorse vitali come acqua,

suolo ed energia, e generando notevoli emissioni di gas serra che alimentano il cambiamento climatico - sottolinea Chiara Nobili della Divisione Enea Sistemi Agroalimentari Sostenibili - È fondamentale lavorare per raggiungere gli obiettivi di sviluppo sostenibile e dimezzare lo spreco alimentare pro capite entro il 2030, non solo per contribuire a garantire maggiore disponibilità di cibo per le persone, ma anche per permettere di ridurre i costi e mitigare l'impatto ambientale legato alla produzione e al consumo alimentare. Tutto ciò in accordo con la strategia 'Farm to Fork' e con gli obiettivi vincolanti di riduzione degli sprechi alimentari fissati dalla Ue per gli Stati Membri al 2030, ovvero del 10% degli scarti provenienti dalla trasformazione e fabbricazione e del 30% (pro capite) per ristoranti e famiglie".

## Povert  alimentare e famiglie in difficolt 

Il cibo di scarsa qualit  danneggia pure la salute



di Nicola Salvagnin

Un tempo, la differenza tra chi aveva soldi e chi no, a tavola riguardava soprattutto le quantit : abbondanti da una parte, alla fame dall'altra. Oggi che (quasi) tutti possono accedere a un qualsivoglia supermercato, la differenza riguarda soprattutto la qualit  di quanto viene acquistato. E quindi – come un tempo, ma in modo diverso – anche i riflessi sulla propria salute.

Nel saggio *La spesa nel carrello degli altri – L'Italia e l'impovertimento alimentare* (Baldini Castoldi editore), la povert  alimentare   al centro della ricerca dei due autori, Ilaria Pertot e [Andrea Segr ](#). E gi  qui una sorpresa: nelle mense "dei poveri" non si mangia male, n  in qualit  n  in salubrit . Il recupero delle eccedenze alimentari permette sia di selezionarle che di

utilizzare tutta la variet  degli alimenti.

Casomai i problemi s'intravedono all'interno di quelle famiglie che hanno limitate risorse economiche e quindi, nelle scelte fatte in sede di acquisti, privilegiano i cibi che costano poco.

Vadas  che questi alimenti spesso costano poco proprio perch  di scarsa qualit : ortofrutta "invecchiata", scatolame di seconda scelta, preparazioni abbondanti di grassi e zuccheri, meno di contenuti salubri, bevande – si pensi a certi alcolici a bassissimo costo – su cui   meglio stendere un velo pietoso.

D'altronde il numero delle famiglie che se la passano male   in costante aumento, come certificato dall'Istat lo scorso ottobre in un report in cui racconta che la spesa media delle famiglie italiane nel 2023   stata di 2.625 euro mensi-

li; quasi 500 euro destinati all'alimentazione. E quando si   costretti a tirare la cinghia, le classiche spese che si comprimono sono quelle relative alla salute e all'alimentazione: chi   povero, gi  da tempo non si concede pi  ristoranti o vacanze...

Cibo e salute camminano di pari passo: certe merendine saziano, ma straziano appunto la salute, soprattutto dei pi  piccoli.

C'  poi la questione del confronto tra prezzi ed "etichette" alimentari. Se la pasta *low cost*   tale per la qualit  minore delle farine, a pi  basso contenuto proteico e con tempi di essiccazione assai ridotti rispetto a quella di qualit , il discorso si fa pi  inquietante quando confrontiamo ad esempio il prezzo di alcune carni (pollo, maiale) di qualit  con le stesse vendute a prezzi di nemmeno un terzo rispetto alle prime. E

li emergono le differenze tra i metodi di allevamento, l'uso di antibiotici, la qualit  dei mangimi, il benessere animale e quant'altro porti a una simile differenza di prezzi. Discorso non molto dissimile per la coltivazione di certi ortaggi, la loro provenienza, pure i metodi di raccolta (vedi articolo a fianco).

La mancanza di risorse economiche   un vincolo potentissimo: si fa con quel che si ha in tasca. Ma non manca anche un rilevante aspetto di scarsa educazione alimentare in molti nuclei familiari.   per questo, ad esempio, che il sostegno materiale offerto dai vari empori della solidariet  targati Caritas si accompagna a un'azione di informazione e di educazione che faccia comprendere anche i temi della salubrit . Perch  la nostra salute inizia anzitutto dal piatto che serviamo a tavola.

## IL VALORE DEL RIUTILIZZO

# Spreco zero e Cibo amico

## Due iniziative per fare squadra contro lo scarto alimentare

L'esperienza di Hera permette di recuperare i pasti non consumati nelle mense aziendali della multiutility e di donarli a enti no-profit che assistono persone in difficoltà

**ROMAGNA**  
**CECILIA MORETTI**

Domani, 5 febbraio, si celebra la Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, un'occasione fondamentale per sensibilizzare l'opinione pubblica sulla necessità di ridurre lo spreco di cibo.

Il recente rapporto dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher, basato su un sondaggio di 1000 persone condotto a luglio 2024, ha rilevato che l'Italia ha visto un aumento significativo dello spreco alimentare, passando da 469,4 grammi a 683,3 grammi a settimana per persona. I principali motivi di questo spreco sono la dimenticanza del cibo in frigo fino al suo deterioramento e la mancanza di pianificazione dei pasti. Il rapporto sottolinea che solo il 23% degli italiani pianifica i propri pasti settimanalmente e solo il 29% riutilizza gli avanzi in modo creativo. Per affrontare questo problema, il rapporto suggerisce di investire in educazione alimentare e semplificare le pratiche anti-spreco: l'obiettivo di ridurre lo spreco alimentare del 50% entro il 2030 è ambizioso ma raggiungibile. Sempre secondo l'Osservatorio, ogni italiano getta via oltre 2 chili di cibo al mese, con un costo economico che supera i 13 miliardi di euro all'anno.

È dunque fondamentale sensibilizzare i cittadini, le istituzioni e le aziende sull'importanza di adottare buone pratiche per la riduzione degli sprechi alimentari: a questo proposito, ricordiamo due iniziative, una nazionale e una regionale, nate su iniziativa di Last Minute Market, l'impresa sociale e società spin off dell'Università di Bologna fondata dall'agronomo ed economista [Andrea Segrè](#) che promuove la lotta allo spreco e la sostenibilità ambientale

### La campagna Spreco Zero

A livello nazionale, la campagna Spreco Zero, nata nel 2010 e illustrata dall'inconfondibile tratto di Altan, è l'unica campagna permanente di sensibilizzazione in Italia sul tema dello spreco alimentare. È realizzata in stretta partnership con il Ministero dell'Ambiente e i progetti Reduce e 60 Sei Zero e sottolinea l'urgenza di agire per raggiungere l'obiettivo fissato dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite: dimezzare lo spreco alimentare entro i prossimi 5 anni.

### E CiboAmico

In Emilia-Romagna un esempio concreto di impegno nella lotta allo spreco alimentare e nella tutela dei più bisognosi è il



# Corriere Romagna

Corriere Romagna

VERDE

MARTEDÌ 4 FEBBRAIO 2025 // VII



“ Si tratta di progetti in grado di portare benefici sociali, ambientali ed economici

## I numeri in Romagna: recuperati migliaia di pasti



progetto CiboAmico del Gruppo Hera, nato nel 2009 sempre in collaborazione con Last Minute Market e la società di ristorazione Elior, che permette di recuperare i pasti non consumati nelle mense aziendali della multiutility e di donarli a enti no-profit che assistono persone in difficoltà.

Questa iniziativa permette di ottenere benefici sotto diversi profili: quello sociale, trasformando le eccedenze in una risorsa per chi ha bisogno, quello ambientale, evitando lo spreco di acqua ed energia impiegata nella produzione dei pasti e naturalmente, quello economico. Dal 2009 ad oggi, CiboAmico ha recuperato quasi 155mila pasti, pari a un valore di 634mila euro e oltre 68 tonnellate di rifiuti in meno, corrispondenti a circa 150 cassonetti e l'emissione di oltre 280 tonnellate di CO2. Solo nel 2024, il progetto, attivo in 8 mense Hera tra Modena e Rimini, ha recuperato più di 16mila pasti, equivalenti a 7,4 tonnellate di cibo e un valore di quasi 65mila euro.

«Per ridurre lo spreco sono fondamentali azioni concrete anche nel settore della ristorazione collettiva: ecco perché da anni con il progetto CiboAmico recuperiamo il cibo non consumato nelle nostre mense. Con CiboAmico, non solo vogliamo dare una risposta al problema dello spreco, ma grazie al coinvolgimento delle associazioni del terzo settore offriamo un aiuto concreto a chi è in difficoltà. CiboAmico, infatti, rappresenta un esempio virtuoso di economia circolare che ha valicato i confini aziendali grazie al progetto sul mercato Albinelli di Modena e a "Non si butta via niente" attivo su Imola e, da inizio del 2024, anche a Bologna» commenta Filippo Bocchi, direttore Valore condiviso e sostenibilità del Gruppo Hera.



### ROMAGNA

Grazie al progetto CiboAmico nelle 5 mense aziendali di Hera in Romagna si sono raggiunti grandissimi risultati.

Dal 2010, la mensa Hera di Rimini ha recuperato oltre 14mila pasti, equivalenti a circa 67mila euro. A Ravenna, dal 2022, sono stati salvati quasi 5mila pasti, per un valore di oltre 18mila euro. A Cesena, in un solo anno, sono stati recuperati quasi 4mila pasti, equivalenti a 14.500 euro. Infine, a Forlì, dove il progetto è partito nel 2023, sono stati recuperati più di 3mila pasti, pari a oltre 11mila euro.

I pasti recuperati vengono donati quotidianamente a diverse associazioni, tra cui la Comunità Papa Giovanni XXIII a Rimini e Forlì, la Cooperativa Sociale San Vitale a Ravenna e la Cooperativa Sociale Il Cigno a Cesena. Queste realtà utilizzano i fondi risparmiati per finanziare progetti sociali a favore di senzatetto, persone in difficoltà e percorsi di reinserimento sociale e lavorativo.

Mentre a Imola per contrastare lo spreco alimentare c'è l'iniziativa "non si butta via niente", promossa dal Comune di Imola in collaborazione con il Gruppo Hera e Last Minute Market. Il progetto si concentra sul recupero delle eccedenze alimentari per poi distribuirle a enti no-profit locali che offrono supporto a persone in difficoltà. I donatori sono i vari protagonisti della filiera alimentare, tra cui negozi, mense aziendali e aziende di produzione. Aderendo al progetto, questi soggetti si impegnano a gestire correttamente gli alimenti e i beni donabili, con particolare attenzione alla conservazione, al trasporto, al deposito e all'utilizzo degli alimenti.

Secondo un rapporto dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher solo il 23% degli italiani pianifica i propri pasti settimanalmente e solo il 29% riutilizza gli avanzi in modo creativo. In alto, Filippo Bocchi direttore Valore condiviso e sostenibilità del Gruppo Hera



## Il cibo non si butta «Riduciamo gli sprechi»

Grazie a Hera le eccedenze alimentari finiscono al Villaggio della Gioia di Fornò. Coop recupera i prodotti prossimi alla scadenza e li dà ai bisognosi.

**Mercoledì** scorso si è celebrata la Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, un'occasione per riflettere sull'importanza della valorizzazione delle risorse disponibili. Diverse iniziative sono state avviate sul territorio per contrastare questo fenomeno, con progetti che coniugano sostenibilità e solidarietà.

**Tra le realtà** più attive, il Gruppo Hera porta avanti dal 2009 il progetto 'CiboAmico', sviluppato in collaborazione con Last Minute Market, impresa sociale dell'Università di Bologna, impegnata nella lotta allo spreco. Attivata a Forlì nel 2023, l'iniziativa ha permesso di recuperare più di 3mila pasti per un valore di oltre 11mila euro. Le eccedenze vengono ritirate dalla Comunità Papa Giovanni XXIII e destinate al Villaggio della Gioia di Fornò, offrendo sostegno a persone con problemi di dipendenze. «Secondo l'ultimo rapporto dell'Osservatorio di **Waste Watcher** International – sottolinea Filippo Bocchi, direttore valore condiviso e sostenibilità del Gruppo Hera –, ogni italiano butta via oltre 2 chili di cibo al mese, per un costo complessivo

che supera i 13 milioni all'anno».

**Anche** Coop Alleanza 3.0 è impegnata nella riduzione degli sprechi con il progetto 'Buon Fine'. Il programma prevede un controllo dei prodotti prossimi alla scadenza, che vengono scontati e collocati in un'area dedicata nei punti vendita. Gli articoli rimasti invenduti vengono donati agli enti del terzo settore che assistono persone in difficoltà o animali abbandonati. A Forlì-Cesena, 6 negozi hanno aderito all'iniziativa, destinando oltre 18 tonnellate di merce a dieci realtà locali, garantendo 100 pasti giornalieri a famiglie e individui bisognosi.

**In occasione** della Giornata nazionale, Coldiretti ha promosso un corso di formazione per cuochi contadini dell'Emilia-Romagna, volto alla valorizzazione delle materie prime e alla riduzione del consumo di cibo. Il problema però non riguarda solo la filiera produttiva: «Oltre agli aspetti etici ed economici – evidenzia Eva Alessi, responsa-

bile sostenibilità del Wwf Italia – lo spreco alimentare comporta un ingente dispendio di risorse naturali, come acqua, energia e suolo. La vera sfida è la prevenzione: dobbiamo imparare a non sperperare risorse».



La campagna CiboAmico promossa dal Gruppo Hera ha permesso di recuperare più di 3mila pasti per un valore di oltre 11mila euro

# IL PICCOLO

MARTEDÌ 4 FEBBRAIO 2025

## IL PICCOLO



### Aumenta la quantità di cibo sprecato

ANDREA SEGRÈ / APAG, 9

MARTEDÌ 4 FEBBRAIO 2025  
IL PICCOLO

ATTUALITÀ 9

#### Educazione a tavola

ANDREA SEGRÈ (\*)

**A**umentano le perdite in agricoltura e lo spreco alimentare delle famiglie, tiene l'industria e la distribuzione alimentare. Questa, in sintesi, è la fotografia dell'Italia nel rapporto dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero, che sarà presentato a Roma in occasione della XII Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare.

In Italia perdite e sprechi alimentari valgono oltre 14,1 miliardi di euro e pesano 4,5 milioni di tonnellate (2024). Ma lungo la filiera si ripartiscono con valori e pesi assai diversi.

Il settore primario pesa molto (1,2 milioni di tonnellate) ma vale poco (meno di 1 miliardo di euro). Colpisce però l'incremento di oltre il 15% della perdita agricola in valore rispetto al 2023: i cambiamenti climatici e gli eventi meteorologici estremi, fra le altre cause, hanno avuto un impatto importante sulla perdita di valore della produzione agricola italiana.

L'industria alimentare ha ridotto il valore delle per-

L'ultimo rapporto dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher

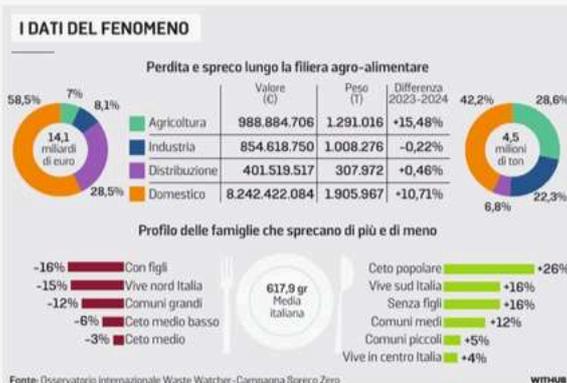
te (-0,22%), segno di maggiore efficienza, pur rimanendo un margine di miglioramento rispetto al peso (un milione di tonnellate) e al valore (854 milioni di euro) dello spreco alimentare. Anche la distribuzione, pur registrando un lieve incremento delle perdite in valore (+0,46%), ha dimostrato di saper utilizzare le misurazioni in atto per contenere gli sprechi che rimangono ancora alti in valore e bassi in termini di peso come normale data la crescita del valore aggiunto lungo la filiera.

Guardando il peso percentuale del valore di perdite e spreco dal campo al consumo domestico, il quadro che emerge dal Rapporto è il seguente: agricoltura 7%,

# Che spreco

## Aumenta il cibo che buttiamo via

A testa 618 grammi la settimana. Campagna per le buone azioni



Andrea Segrè

Una perdita di 14,1 miliardi. L'obiettivo: ridurre 50 grammi pro capite a settimana

industria 6,1, distribuzione 28,5, famiglie 58,5. Da notare che non ci sono dati affidabili riguardo alle varie forme di consumo extra-domestico (ristorazione pubblica, collettiva e privata).

Insomma, come del resto è sempre emerso, il dominio dello spreco alimentare è a livello domestico: 1,9 milioni di tonnellate in peso, 8,2 miliardi in valore con l'incremento del 10% in un anno.

Nelle nostre case, peraltro, il recupero delle eccedenze non è possibile. Dunque lo spreco diventa rifiuto alimentare e deve essere smaltito nella spazzatura, con costi economici e ambientali rilevanti.

Non è un caso che abbiamo intitolato la Giornata nazionale alla "prevenzione"

riconoscendo che, anche in base alla normativa sui rifiuti a livello europeo, il miglior spreco è quello che non si fa.

Sotto questo profilo il Rapporto WWI 2025: "il caso Italia" offre molti spunti per capire come contrastare il fenomeno a livello del

consumo alimentare domestico e valutare i suoi impatti a livello economico e ambientale.

Guardiamo subito i dati. Innanzitutto l'aspetto più negativo è l'incremento dello spreco alimentare pro capite a settimana del 10% (da 566,3 a 617,9 grammi) che conferma l'inversione

di tendenza registrata dopo il Covid.

Gli italiani sono tornati, progressivamente, alle abitudini alimentari precedenti. Tuttavia il dato che colpisce maggiormente, peggiorando un trend registrato negli ultimi anni e già segnalato in più occasioni, riguarda i ceti sociali meno abbienti. Questi sprecano, mediamente, il 26% in più rispetto alle fasce più "ricche" della popolazione italiana.

Nel 2024 lo spreco medio dei più poveri era superiore del 17% rispetto alla media, dunque in un anno la situazione è peggiorata ulteriormente. Questa fascia della popolazione cerca di soddisfare il bisogno primario di alimentarsi ricercan-

do sul mercato gli alimenti con il costo più basso il che si traduce, non sempre ma molto spesso, in un altrettanto basso valore nutrizionale. Un circolo vizioso che porta come detto a un doppio spreco di alimenti, in quantità e qualità, e in salute, dato che la malnutrizione porta a diverse malattie.

Il Report WWI 2025, la cui sintesi si può scaricare dal sito [www.sprecozero.it](http://www.sprecozero.it), offre tanti altri dati e spunti. Fra gli altri il raggiungimento dell'obiettivo dell'Agenda Onu per lo Sviluppo Sostenibile 12.3 per ridurre lo spreco alimentare del 50% entro il 2030. Certo, se non è noto il dato di partenza e se non si attiva un monitoraggio continuo e non si propongono strumenti di intervento adeguati, l'obiettivo risulta impossibile da raggiungere.

L'Osservatorio WWI della Campagna Spreco Zero, forse unico caso certamente in Italia, ha fissato il punto di partenza e realizza il monitoraggio offrendo gli strumenti per il raggiungimento dell'obiettivo.

Nel 2015 lo spreco alimentare domestico pro capite a settimana, questa l'unità di misura di rilevazione, era 737,4 grammi. Dunque nel 2030 dovremmo arrivare a 369,7 grammi. La riduzione progressiva ogni anno dovrà essere di circa 50 grammi pro capite a settimana. Una quantità alla portata di tutti, se aumenta la consapevolezza e la conoscenza delle buone pratiche alimentari.

Proprio per questa ragione da due anni la Campagna Spreco Zero ha lanciato un'applicazione, lo Sprecozero, dedicata all'automonitoraggio (singoli, famiglie, scuole comuni) e alla diffusione di buone pratiche sviluppate nei contenuti.

E proprio per questo il 5 febbraio 2025, XII Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, parte la #sprecozero Challenge per tutti gli italiani, da soli o in famiglia. Partecipare è semplice, tutti i dettagli su [sprecozero.it](http://sprecozero.it).

(\*) Direttore scientifico Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, Università di Bologna

#### La Giornata nazionale



Sarà domani la 12esima giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. Una giornata che sarà anticipata, oggi, da "Tempo di agire": manifestazione organizzata in più convegni, in programma dalle 11 allo Spazio Europa di Roma. Tra gli ospiti attesi, anche il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida.

# di Padova il mattino

MARTEDÌ 4 FEBBRAIO 2025  
IL MATTINO

ATTUALITÀ 11

## Educazione a tavola

ANDREA SEGRÈ (\*)

**A**umentano le perdite in agricoltura e lo spreco alimentare delle famiglie, tiene l'industria e la distribuzione alimentare. Questa, in sintesi, è la fotografia dell'Italia nel rapporto dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero, che sarà presentato a Roma in occasione della XII Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare.

In Italia perdite e sprechi alimentari valgono oltre 14,1 miliardi di euro e pesano 4,5 milioni di tonnellate (2024). Ma lungo la filiera si ripartiscono con valori e pesi assai diversi.

Il settore primario pesa molto (1,2 milioni di tonnellate) ma vale poco (meno di 1 miliardo di euro). Colpisce però l'incremento di oltre il 15% della perdita agricola in valore rispetto al 2023: i cambiamenti climatici e gli eventi meteorologici estremi, fra le altre cause, hanno avuto un impatto importante sulla perdita di valore della produzione agricola italiana.

L'industria alimentare ha ridotto il valore delle per-

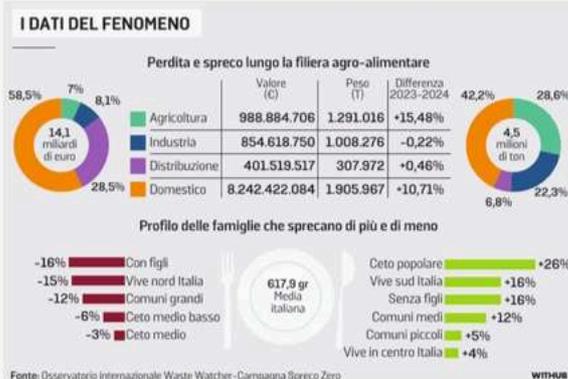
**L'ultimo rapporto dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher**

te (-0,22%), segno di maggiore efficienza, pur rimanendo un margine di miglioramento rispetto al peso (un milione di tonnellate) e al valore (854 milioni di euro) dello spreco alimentare. Anche la distribuzione, pur registrando un lieve incremento delle perdite in valore (+0,46%), ha dimostrato di saper utilizzare le misure in atto per contenere gli sprechi che rimangono ancora alti in valore e bassi in termini di peso come normale data la crescita del valore aggiunto lungo la filiera.

Guardando il peso percentuale del valore di perdite e spreco dal campo al consumo domestico, il quadro che emerge dal Rapporto è il seguente: agricoltura 7%,

# Che spreco Aumenta il cibo che buttiamo via

A testa 618 grammi la settimana. Campagna per le buone azioni



Andrea Segre

**Una perdita di 14,1 miliardi. L'obiettivo: ridurre 50 grammi pro capite a settimana**

di tendenza registrata dopo il Covid.

Gli italiani sono tornati, progressivamente, alle abitudini alimentari precedenti. Tuttavia il dato che colpisce maggiormente, peggiorando un trend registrato negli ultimi anni e già segnalato in più occasioni, riguarda i ceti sociali meno abbienti. Questi sprecano, mediamente, il 26% in più rispetto alle fasce più "ricche" della popolazione italiana.

Nel 2024 lo spreco medio dei più poveri era superiore del 17% rispetto alla media, dunque in un anno la situazione è peggiorata ulteriormente. Questa fascia della popolazione cerca di soddisfare il bisogno primario di alimentarsi ricorren-

do sul mercato gli alimenti con il costo più basso il che si traduce, non sempre ma molto spesso, in un altrettanto basso valore nutrizionale. Un circolo vizioso che porta come detto a un doppio spreco di alimenti, in quantità e qualità, e in salute, dato che la malnutrizione porta a diverse malattie.

Il Report WWI 2025, la cui sintesi si può scaricare dal sito [www.sprecozero.it](http://www.sprecozero.it), offre tanti altri dati e spunti. Fra gli altri il raggiungimento dell'Obiettivo dell'Agenda Onu per lo Sviluppo Sostenibile 12.3 per ridurre lo spreco alimentare del 50% entro il 2030. Certo, se non è noto il dato di partenza e se non si attiva un monitoraggio continuo e non si propongono strumenti di intervento adeguati, l'Obiettivo risulta impossibile da raggiungere.

L'Osservatorio WWI della Campagna Spreco Zero, forse unico caso certamente in Italia, ha fissato il punto di partenza e realizza il monitoraggio offrendo gli strumenti per il raggiungimento dell'obiettivo.

Nel 2015 lo spreco alimentare domestico pro-capite a settimana, questa l'unità di misura di rilevazione, era 737,4 grammi. Dunque nel 2030 dovremmo arrivare a 569,7 grammi. La riduzione progressiva ogni anno dovrà essere di circa 50 grammi pro-capite a settimana. Una quantità alla portata di tutti, se aumenta la consapevolezza e la conoscenza delle buone pratiche alimentari.

Proprio per questa ragione da due anni la Campagna Spreco Zero ha lanciato un'applicazione, lo Sprecozero, dedicata all'automonitoraggio (singoli, famiglie, scuole comuni) e alla diffusione di buone pratiche sviluppate nei contenuti.

E proprio per questo il 5 febbraio 2025, XII Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, parte la #sprecozero Challenge per tutti gli italiani, da soli o in famiglia. Partecipare è semplice, tutti i dettagli su sprecozero.it. —

(\*) Direttore scientifico Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, Università di Bologna

## La Giornata nazionale



Sarà domani la 12esima giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. Una giornata che sarà anticipata, oggi, da "Tempo di agire": manifestazione organizzata in più convegni, in programma dalle 11 allo Spazio Europa di Roma. Tra gli ospiti attesi, anche il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida.

## Educazione a tavola

ANDREA SEGRÈ (\*)

**A**umentano le perdite in agricoltura e lo spreco alimentare delle famiglie, tiene l'industria e la distribuzione alimentare. Questa, in sintesi, è la fotografia dell'Italia nel rapporto dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero, che sarà presentato a Roma in occasione della XII Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare.

In Italia perdite e sprechi alimentari valgono oltre 14,1 miliardi di euro e pesano 4,5 milioni di tonnellate (2024). Ma lungo la filiera si ripartiscono con valori e pesi assai diversi.

Il settore primario pesa molto (1,2 milioni di tonnellate) ma vale poco (meno di 1 miliardo di euro). Colpisce però l'incremento di oltre il 15% della perdita agricola in valore rispetto al 2023: i cambiamenti climatici e gli eventi meteorologici estremi, fra le altre cause, hanno avuto un impatto importante sulla perdita di valore della produzione agricola italiana.

L'industria alimentare ha ridotto il valore delle per-

**L'ultimo rapporto dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher**

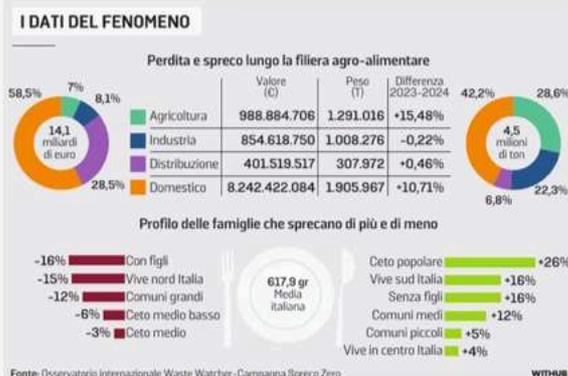
te (-0,22%), segno di maggiore efficienza, pur rimanendo un margine di miglioramento rispetto al peso (un milione di tonnellate) e al valore (854 milioni di euro) dello spreco alimentare. Anche la distribuzione, pur registrando un lieve incremento delle perdite in valore (+0,46%), ha dimostrato di saper utilizzare le misurazioni in atto per contenere gli sprechi che rimangono ancora alti in valore e bassi in termini di peso come normale data la crescita del valore aggiunto lungo la filiera.

Guardando il peso percentuale del valore di perdite e spreco dal campo al consumo domestico, il quadro che emerge dal Rapporto è il seguente: agricoltura 7%,

# Che spreco

## Aumenta il cibo che buttiamo via

A testa 618 grammi la settimana. Campagna per le buone azioni



Andrea Segre

**Una perdita di 14,1 miliardi. L'obiettivo: ridurre 50 grammi pro capite a settimana**

do sul mercato gli alimenti con il costo più basso il che si traduce, non sempre ma molto spesso, in un altrettanto basso valore nutrizionale. Un circolo vizioso che porta come detto a un doppio spreco di alimenti, in quantità e qualità, e in salute, dato che la malnutrizione porta a diverse malattie.

Il Report WWI 2025, la cui sintesi si può scaricare dal sito [www.sprecozero.it](http://www.sprecozero.it), offre tanti altri dati e spunti. Fra gli altri il raggiungimento dell'Obiettivo dell'Agenda Onu per lo Sviluppo Sostenibile 12.3 per ridurre lo spreco alimentare del 50% entro il 2030. Certo, se non è noto il dato di partenza e se non si attiva un monitoraggio continuo e non si propongono strumenti di intervento adeguati, l'Obiettivo risulta impossibile da raggiungere.

L'Osservatorio WWI della Campagna Spreco Zero, forse unico caso certamente in Italia, ha fissato il punto di partenza e realizza il monitoraggio offrendo gli strumenti per il raggiungimento dell'obiettivo.

Nel 2015 lo spreco alimentare domestico pro-capite a settimana, questa l'unità di misura di rilevazione, era 737,4 grammi. Dunque nel 2030 dovremmo arrivare a 369,7 grammi. La riduzione progressiva ogni anno dovrà essere di circa 50 grammi pro-capite a settimana. Una quantità alla portata di tutti, se aumenta la consapevolezza e la conoscenza delle buone pratiche alimentari.

Proprio per questa ragione da due anni la Campagna Spreco Zero ha lanciato un'applicazione, lo Sprecozero, dedicata all'automonitoraggio (singoli, famiglie, scuole comuni) e alla diffusione di buone pratiche sviluppate nei contenuti.

E proprio per questo il 5 febbraio 2025, XII Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, parte la #sprecozero Challenge per tutti gli italiani, da soli o in famiglia. Partecipare è semplice, tutti i dettagli su [sprecozero.it](http://sprecozero.it).

(\*) Direttore scientifico Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, Università di Bologna

industria 6,1, distribuzione 28,5, famiglie 58,5. Da notare che non ci sono dati affidabili riguardo alle varie forme di consumo extra-domestico (ristorazione pubblica, collettiva e privata).

Insomma, come del resto è sempre emerso, il dominio dello spreco alimentare è a livello domestico: 1,9 milioni di tonnellate in peso, 8,2 miliardi in valore con l'incremento del 10% in un anno.

Nelle nostre case, peraltro, il recupero delle eccedenze non è possibile. Dunque lo spreco diventa rifiuto alimentare e deve essere smaltito nella spazzatura, con costi economici e ambientali rilevanti.

Non è un caso che abbiamo intitolato la Giornata nazionale alla "prevenzione"

riconoscendo che, anche in base alla normativa sui rifiuti a livello europeo, il miglior spreco è quello che non si fa.

Sotto questo profilo il Rapporto WWI 2025: "il caso Italia" offre molti spunti per capire come contrastare il fenomeno a livello del

consumo alimentare domestico e valutare i suoi impatti a livello economico e ambientale.

Guardiamo subito i dati. Innanzitutto l'aspetto più negativo è l'incremento dello spreco alimentare pro-capite a settimana del 10% (da 566,3 a 617,9 grammi) che conferma l'inversione

di tendenza registrata dopo il Covid.

Gli italiani sono tornati, progressivamente, alle abitudini alimentari precedenti. Tuttavia il dato che colpisce maggiormente, peggiorando un trend registrato negli ultimi anni e già segnalato in più occasioni, riguarda i ceti sociali meno abbienti. Questi sprecano, mediamente, il 26% in più rispetto alle fasce più "ricche" della popolazione italiana.

Nel 2024 lo spreco medio dei più poveri era superiore del 17% rispetto alla media, dunque in un anno la situazione è peggiorata ulteriormente. Questa fascia della popolazione cerca di soddisfare il bisogno primario di alimentarsi ricercan-

### La Giornata nazionale

Sarà domani la 12esima giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. Una giornata che sarà anticipata, oggi, da "Tempo di agire": manifestazione organizzata in più convegni, in programma dalle 11 allo Spazio Europa di Roma. Tra gli ospiti attesi, anche il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida.



# la tribuna di Treviso

MARTEDÌ 4 FEBBRAIO 2025  
LA TRIBUNA

ATTUALITÀ 11

## Educazione a tavola

ANDREA SEGRÈ (\*)

**A**umentano le perdite in agricoltura e lo spreco alimentare delle famiglie, tiene l'industria e la distribuzione alimentare. Questa, in sintesi, è la fotografia dell'Italia nel rapporto dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero, che sarà presentato a Roma in occasione della XII Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare.

In Italia perdite e sprechi alimentari valgono oltre 14,1 miliardi di euro e pesano 4,5 milioni di tonnellate (2024). Ma lungo la filiera si ripartiscono con valori e pesi assai diversi.

Il settore primario pesa molto (1,2 milioni di tonnellate) ma vale poco (meno di 1 miliardo di euro). Colpisce però l'incremento di oltre il 15% della perdita agricola in valore rispetto al 2023: i cambiamenti climatici e gli eventi meteorologici estremi, fra le altre cause, hanno avuto un impatto importante sulla perdita di valore della produzione agricola italiana.

L'industria alimentare ha ridotto il valore delle per-

**L'ultimo rapporto dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher**

te (-0,22%), segno di maggiore efficienza, pur rimanendo un margine di miglioramento rispetto al peso (un milione di tonnellate) e al valore (854 milioni di euro) dello spreco alimentare. Anche la distribuzione, pur registrando un lieve incremento delle perdite in valore (+0,46%), ha dimostrato di saper utilizzare le misure in atto per contenere gli sprechi che rimangono ancora alti in valore e bassi in termini di peso come normale data la crescita del valore aggiunto lungo la filiera.

Guardando il peso percentuale del valore di perdite e spreco dal campo al consumo domestico, il quadro che emerge dal Rapporto è il seguente: agricoltura 7%,

# Che spreco

## Aumenta il cibo che buttiamo via

A testa 618 grammi la settimana. Campagna per le buone azioni



Andrea Segrè

**Una perdita di 14,1 miliardi. L'obiettivo: ridurre 50 grammi pro capite a settimana**

do sul mercato gli alimenti con il costo più basso il che si traduce, non sempre ma molto spesso, in un altrettanto basso valore nutrizionale. Un circolo vizioso che porta come detto a un doppio spreco di alimenti, in quantità e qualità, e in salute, dato che la malnutrizione porta a diverse malattie.

Il Report WWI 2025, la cui sintesi si può scaricare dal sito [www.sprecometro.it](http://www.sprecometro.it), offre tanti altri dati e spunti. Fra gli altri il raggiungimento dell'Obiettivo dell'Agenda Onu per lo Sviluppo Sostenibile 12.3 per ridurre lo spreco alimentare del 50% entro il 2030. Certo, se non è noto il dato di partenza e se non si attiva un monitoraggio continuo e non si propongono strumenti di intervento adeguati, l'Obiettivo risulta impossibile da raggiungere.

L'Osservatorio WWI della Campagna Spreco Zero, forse unico caso certamente in Italia, ha fissato il punto di partenza e realizza il monitoraggio offrendo gli strumenti per il raggiungimento dell'obiettivo.

Nel 2015 lo spreco alimentare domestico pro-capite a settimana, questa l'unità di misura di rilevazione, era 737,4 grammi. Dunque nel 2030 dovremmo arrivare a 369,7 grammi. La riduzione progressiva ogni anno dovrà essere di circa 50 grammi pro-capite a settimana. Una quantità alla portata di tutti, se aumenta la consapevolezza e la conoscenza delle buone pratiche alimentari.

Proprio per questa ragione da due anni la Campagna Spreco Zero ha lanciato un'applicazione, lo Sprecometro, dedicata all'automonitoraggio (singoli, famiglie, scuole comuni) e alla diffusione di buone pratiche sviluppate nei contenuti.

E proprio per questo il 5 febbraio 2025, XII Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, parte la #sprecozero Challenge per tutti gli italiani, da soli o in famiglia. Partecipare è semplice, tutti i dettagli su [sprecozero.it](http://sprecozero.it).

(\*) Direttore scientifico Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, Università di Bologna

industria 6,1, distribuzione 28,5, famiglie 58,5. Da notare che non ci sono dati affidabili riguardo alle varie forme di consumo extra-domestico (ristorazione pubblica, collettiva e privata).

Insomma, come del resto è sempre emerso, il dominio dello spreco alimentare è a livello domestico: 1,9 milioni di tonnellate in peso, 8,2 miliardi in valore con l'incremento del 10% in un anno.

Nelle nostre case, peraltro, il recupero delle eccedenze non è possibile. Dunque lo spreco diventa rifiuto alimentare e deve essere smaltito nella spazzatura, con costi economici e ambientali rilevanti.

Non è un caso che abbiamo intitolato la Giornata nazionale alla "prevenzione"

riconoscendo che, anche in base alla normativa sui rifiuti a livello europeo, il miglior spreco è quello che non si fa.

Sotto questo profilo il Rapporto WWI 2025: "il caso Italia" offre molti spunti per capire come contrastare il fenomeno a livello del

consumo alimentare domestico e valutare i suoi impatti a livello economico e ambientale.

Guardiamo subito i dati. Innanzitutto l'aspetto più negativo è l'incremento dello spreco alimentare pro-capite a settimana del 10% (da 566,3 a 617,9 grammi) che conferma l'inversione

di tendenza registrata dopo il Covid.

Gli italiani sono tornati, progressivamente, alle abitudini alimentari precedenti. Tuttavia il dato che colpisce maggiormente, peggiorando un trend registrato negli ultimi anni e già segnalato in più occasioni, riguarda i ceti sociali meno abbienti. Questi sprecano, mediamente, il 26% in più rispetto alle fasce più "ricche" della popolazione italiana.

Nel 2024 lo spreco medio dei più poveri era superiore del 17% rispetto alla media, dunque in un anno la situazione è peggiorata ulteriormente. Questa fascia della popolazione cerca di soddisfare il bisogno primario di alimentarsi ricercan-

## La Giornata nazionale

Sarà domani la 12esima giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. Una giornata che sarà anticipata, oggi, da "Tempo di agire": manifestazione organizzata in più convegni, in programma dalle 11 allo Spazio Europa di Roma. Tra gli ospiti attesi, anche il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida.



# CRONACHE di NAPOLI

Il quotidiano indipendente dell'informazione partenopea

Mercoledì 5 Febbraio 2025

CRONACHE

Pagina 3

## IL RAPPORTO

### *In Italia ancora troppo spreco alimentare*

MILANO - "Italiani più spreconi ma anche un po' più poveri". La crescente povertà alimentare del Paese viene messa in evidenza dal rapporto 'Il caso Italia 2025' predisposto dall'Osservatorio **Waste watcher** international - con l'università di Bologna-Distal e l'elaborazione dell'Ipsos - presentato in occasione della 12esima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare che si celebra il 5 febbraio. Nel cestino dei rifiuti - viene spiegato - gli italiani buttano infatti prodotti alimentari, soprattutto pane e verdure, per 130 euro a testa all'anno (più di 88 grammi al giorno di cibo). Insomma "meno attenti nella gestione del cibo a casa ma comunque preoccupati per la possibilità di accedere al cibo sano e sostenibile". Inoltre "le buone pratiche con cui avevamo familiarizzato" durante la pandemia da Covid-19 sono "oggi un po' in disuso". E' infatti in salita "l'asticella dello spreco alimentare domestico: gettiamo ogni giorno 88,2 grammi di cibo ovvero 617,9 grammi a settimana. In testa allo spreco la frutta fresca con 24,3 grammi a settimana, il pane con 21,2 grammi, le verdure con 20,5 grammi, l'insalata (19,4 grammi) e le cipolle, l'aglio e i tuberi (17,4 grammi)". Se lo spreco alimentare domestico vale 130,71 euro pro-capite ogni anno, "lo spreco di filiera del cibo in Italia costa complessivamente 14,1 miliardi, pari a un peso di 4,513 milioni di tonnellate di cibo gettato nelle pattumiere. Il 58,55% del costo dello spreco di filiera arriva dalle nostre case, il 28,5 % nelle fasi di commercializzazione del cibo". L'obiettivo numero 12 dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite è dimezzare lo spreco alimentare globale pro-capite, sia nella vendita al dettaglio che nelle case dei consumatori, e ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione e di fornitura. E per questo che - spiega Andrea Segrè, fondatore della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare e direttore scientifico dell'Osservatorio **Waste watcher** international - "nel 2025 viene lanciata una sfida a tutti gli italiani per arrivare nel 2030 a uno spreco pro-capite di 369,7 grammi settimanali.

©LAPRESSE 2025

# CORRIERE di CASERTA

WWW.CORRIEREDICASERTA.NET

Quotidiano di Terra di Lavoro - Testata fondata nel 1894

Pagina 2

CRONACHE

Mercoledì 5 Febbraio 2025

## IL RAPPORTO

### *In Italia ancora troppo spreco alimentare*

MILANO - "Italiani più spreconi ma anche un po' più poveri". La crescente povertà alimentare del Paese viene messa in evidenza dal rapporto 'Il caso Italia 2025' predisposto dall'Osservatorio **Waste watcher** international - con l'università di Bologna-Distal e l'elaborazione dell'Ipsos - presentato in occasione della 12esima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare che si celebra il 5 febbraio. Nel cestino dei rifiuti - viene spiegato - gli italiani buttano infatti prodotti alimentari, soprattutto pane e verdure, per 130 euro a testa all'anno (più di 88 grammi al giorno di cibo). Insomma "meno attenti nella gestione del cibo a casa ma comunque preoccupati per la possibilità di accedere al cibo sano e sostenibile". Inoltre "le buone pratiche con cui avevamo familiarizzato" durante la pandemia da Covid-19 sono "oggi un po' in disuso". E' infatti in salita "l'asticella dello spreco alimentare domestico: gettiamo ogni giorno 88,2 grammi di cibo ovvero 617,9 grammi a settimana. In testa allo spreco la frutta fresca con 24,3 grammi a settimana, il pane con 21,2 grammi, le verdure con 20,5 grammi, l'insalata (19,4 grammi) e le cipolle, l'aglio e i tuberi (17,4 grammi)". Se lo spreco alimentare domestico vale 130,71 euro pro-capite ogni anno, "lo spreco di filiera del cibo in Italia costa complessivamente 14,1 miliardi, pari a un peso di 4,513 milioni di tonnellate di cibo gettato nelle pattumiere. Il 58,55% del costo dello spreco di filiera arriva dalle nostre case, il 28,5 % nelle fasi di commercializzazione del cibo". L'obiettivo numero 12 dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite è dimezzare lo spreco alimentare globale pro-capite, sia nella vendita al dettaglio che nelle case dei consumatori, e ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione e di fornitura. E per questo che - spiega Andrea Segrè, fondatore della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare e direttore scientifico dell'Osservatorio **Waste watcher** international - "nel 2025 viene lanciata una sfida a tutti gli italiani per arrivare nel 2030 a uno spreco pro-capite di 369,7 grammi settimanali.

©LAPRESSE 2025

# QUOTIDIANO DI SICILIA

Regionale di Economia Business Istituzioni Ambiente No profit e Consumo

dal 1979

L'osservatorio **Waste watcher** international: in testa agli sperperi degli italiani la frutta fresca, seguita da pane e verdure

## Spreco alimentare, buttati quasi 90 gr di cibo a testa al dì

Al Sud si cestina di più: 713,8 grammi pro capite a settimana. Ma cresce l'attenzione dei cittadini alle buone pratiche

ROMA - Sale lo spreco alimentare nelle case degli italiani: gettiamo ogni giorno 88,2 grammi di cibo a testa (617,9 grammi settimanali vs 566,3 g di gennaio 2024) con un costo di 139,71 euro pro capite ogni anno. Sono i dati del rapporto **'Il caso Italia' 2025** dell'osservatorio **Waste watcher** international diffusi in occasione della 12esima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, in calendario ogni anno il 5 febbraio.

In testa alla classifica dello spreco la frutta fresca (24,3 grammi settimanali), seguono il pane (21,2 grammi), le verdure (20,5 grammi), l'insalata (19,4 grammi), cipolle, aglio e tuberi (17,4 grammi). Lo spreco di filiera del cibo in Italia costa complessivamente 14,101 miliardi di euro, pari a un peso di 4,513 milioni di tonnellate di cibo gettato, dai campi dove viene prodotto alle nostre tavole (e pattumiere), passando per le fasi di distribuzione e commercializzazione. Il costo del solo spreco alimentare domestico è di 8,242 miliardi di euro.

Dunque, stando ai dati, il 58,55% del costo dello spreco di filiera si genera nelle nostre case, il 28,5% nelle fasi di commercializzazione del cibo. Eppure, proprio mentre sprechiamo più cibo, si allontana l'accesso al cibo sano e sostenibile: l'indice Fies di insicurezza alimentare 2025 (Food insecurity experience scale) è uno strumento sviluppato dall'Organizza-



zione delle Nazioni unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura delle Nazioni unite - FaO) sale del 13,95% (era +10,27% nel 2024), in uno scenario generale in cui la povertà assoluta è aumentata in Italia dal 7,7% all'8,5% (5,7 milioni di persone nel 2023). L'insicurezza alimentare delle famiglie italiane colpisce soprattutto al Sud (+17%) e al Centro (+15%), le stesse aree dove si spreca più cibo nelle case (+16%, +4% rispetto alla media).

“Mancano solo cinque anni al 2030 e 10 anni sono già trascorsi dall'adozione dell'Agenda di sostenibilità delle Nazioni unite. Se ne parla spesso senza mai verificare a che punto siamo realmente - spiega Andrea Segrè, fonda-



Andrea Segrè

tore della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare e direttore scientifico dell'Osservatorio **Waste watcher** international - Per questo nel 2025 la Giornata che sensibilizza in Italia sullo spreco alimentare lancia la sua sfida a tutti gli italiani: per arrivare nel 2030 a uno spreco pro capite di 369,7 grammi settimanali, ovvero la metà dei 737,4 grammi registrati 10 anni fa al momento dell'adozione dell'Agenda 2030, dobbiamo tutti tagliare, ogni anno dal 2025 al 2029, circa 50 grammi di cibo, così da arrivare nel 2030 a uno spreco alimentare pro capite che non superi i 369,7 grammi settimanali, il traguardo previsto dall'Agenda delle Nazioni unite che richiedeva all'Obiettivo 12.3 di di-

mezzare lo spreco di cibo fra il 2015 e il 2030. Una sfida ambiziosa, nella quale possiamo cimentarci con uno strumento pratico e gratuito, lo Sprecometro, che ogni giorno misura non solo lo spreco del cibo ma anche la nostra impronta ambientale, lo spreco dell'acqua nascosta e le emissioni correlate al cibo gettato”.

“L'obiettivo è ambizioso - ha dichiarato il coordinatore del rapporto **'Il caso Italia 2025'**, Luca Falasconi, docente all'Università di Bologna - ma insieme possiamo fare la differenza. Ogni piccola azione conta. Cinquanta grammi di spreco in meno ogni settimana significa un quarto di mela in meno nel bidone ogni settimana, o un quarto di bicchiere di latte in meno gettato negli scarichi, o una rosetta di pane in meno nell'umido”.



Luca Falasconi

Sempre secondo l'analisi **Waste watcher**, l'86% degli italiani dichiara di avere a cuore e prestare molta o parecchia attenzione al cibo e alla sua preparazione in cucina, anche quando il tempo scarseggia mentre il 14% ha poco tempo e quindi dedica poca o pochissima attenzione alla preparazione del cibo. Quanto alle strategie anti-spreco: 6 italiani su 10 (60%) prestano attenzione prima ai cibi che considerano a ridosso di scadenza o congelano

i cibi che non potranno mangiare a breve. Il 56% controlla il cibo prima di buttarlo anche se è già scaduto e, se è buono, lo utilizza comunque ma solo 1 italiano su 10 (11%) dona il cibo cucinato in eccesso a parenti o amici. Al 28% la percentuale di italiani che chiede al ristorante una bag per portare a casa il cibo avanzato. Malgrado l'aumento costante degli ultimi 3 anni, gli italiani ritengono però di essere attenti alla questione spreco: il 94% dichiara che la propria famiglia è attenta o attentissima, solo il 6% si dichiara consapevole di prestare scarsa attenzione al cibo gettato. Nel dettaglio, 6 italiani su 10 (63%) dichiarano di gettare cibo al massimo 1 volta alla settimana, 1 italiano su 5 ammette di gettarlo 3 o 4 volte a settimana e il 14% confessa di sprecare cibo quasi ogni giorno.

La soglia media di **617,9 grammi settimanali** viene superata al Sud con 713,8 grammi pro capite e nell'area del Centro Italia con 640,1 grammi. Più virtuosi a Nord con uno spreco medio di 526,4 grammi per cittadino. Nei piccoli centri (fino a 30 mila abitanti) si spreca il 12% di cibo in più, le famiglie senza figli sprecano il 16% di cibo in più e le fasce socialmente svantaggiate sprecano addirittura il 26% di cibo in più.

# la Nuova Ferrara

14 Martedì 4 Febbraio 2025

la Nuova Ferrara

FERRARA

DOMANI  
LA GIORNATA  
NAZIONALE

**Ferrara** Le aziende sanitarie ferraresi continuano a impegnarsi nella lotta contro lo spreco alimentare a casa, nelle scuole, nelle comunità aziendali e nella filiera alimentare. Un impegno etico, sociale, economico e anche a tutela dell'ambiente, alla base della dodicesima Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare di domani e che avrà come tema "Tempo di agire. #TimetoAct".

I servizi di sicurezza alimentare Ausl stanno lavorando da anni su più versanti: promuovere il recupero del cibo "ancora buono" ai fini di solidarietà sociale, sperimentare nuove strategie per ridurre lo spreco nelle mense scolastiche, sensibilizzare i giovani e coinvolgere le scuole. Il recupero del cibo in Emilia-Romagna è regolamentato dalle "Linee guida regionali per il recupero, la distribuzione e l'utilizzo di prodotti alimentari per fini di solidarietà sociale". Un impegno che coinvolge tutti gli attori della catena solidale: chi dona (operatori del settore alimentare), chi controlla (servizi di si-



## L'attività

I servizi di sicurezza alimentare Ausl stanno lavorando da anni su più versanti con l'obiettivo di prevenire lo spreco alimentare attraverso campagne informative e di sensibilizzazione

## Il progetto al Sant'Anna

### Donati 2.400 pasti

**Ferrara** Il progetto #Meno spreco più solidarietà è attivo dal 2016 e il S. Anna nel 2024 ha donato circa 2.400 pasti comprensivi di primi, secondi, contorni e pizze. I pasti ricavati dal self-service dell'ospedale di Cona, alla chiusura della linea di distribuzione, vengono consegnati alla Casa di Stefano di Viale K che ospita persone in situazione abitativa precaria (sfratto), abbandono, pericolo fisico e psicologico. Il tutto grazie alla collaborazione tra Direzione assistenziale tecnica e della riabilitazione, prevenzione e del sociale e Servizio di ristorazione.

## Spreco alimentare, così si impara a non buttare e recuperare il cibo

### L'impegno delle aziende sanitarie nelle scuole a favore dei bisognosi

curezza alimentare Ausl e Nas) e chi riceve (organizzazioni benefiche) affinché il sistema della donazione sia trasparente e sicuro in tutti i passaggi, nel rispetto dei requisiti di sicurezza igienico-sanitaria fino alla consumazione da parte di chi ne ha bisogno.

«Nostro compito è essere dei "facilitatori" nel diffondere questa pratica di recupero delle eccedenze alimentari, garantendo che il cibo donato sia sano e sicuro» spiegano Cristina Saletti, direttrice dell'Unità operativa di Igiene degli Alimenti e Nutrizione e Gio-

vanni Dell'Orfano, direttore dell'Uo di Igiene Alimenti di Origine Animale. L'obiettivo è quello di proporre alimenti di origine vegetale, ridurre lo spreco e incentivare la donazione delle eccedenze. Nel 2024 sono stati validati positivamente 143 menù proposti

dai Servizi di ristorazione collettiva che operano nelle scuole della provincia di Ferrara, risultati conformi alle nuove linee guida. L'impegno nella lotta allo spreco alimentare vede sempre più coinvolto il mondo della scuola che ha la possibilità, aderendo alla "rete di

scuole che promuovono salute", di strutturare con l'Ausl percorsi congiunti e continuativi che includano formalmente la promozione della salute e del benessere all'interno del sistema educativo di istruzione e formazione.

# la Nuova Ferrara

14 Martedì 4 Febbraio 2025

la Nuova Ferrara

FERRARA

## Dalla mensa Hera 24mila pranzi distribuiti all'associazione Viale K

Il bilancio dell'iniziativa CiboAmico partita a Ferrara dal 2011

**Ferrara** Sono quasi 155mila i pasti recuperati dal 2009 a oggi grazie a CiboAmico, il progetto del Gruppo Hera che combatte lo spreco alimentare e aiuta le persone in difficoltà. Un risultato che si traduce in 634mila euro di valore e oltre 68 tonnellate di rifiuti in meno, corrispondenti a circa 150 cassonetti e all'emissione di oltre 280 tonnellate di Co2. Senza contare i consumi di acqua, energia e terreno che sarebbero stati necessari per confezionare quei pasti.

In particolare, nella mensa di Ferrara, dove il progetto è partito nel 2011, grazie a CiboAmico a oggi è stato possibile recuperare quasi 24 mila pasti (di cui oltre mille solo nel 2024), per un valore che supera i 100 mila euro. Un risparmio che ha consentito alla onlus locale coinvolta di investire le risorse così liberate in altri progetti. Si tratta dell'Associazione Viale K che provvede al ritiro delle eccedenze alimentari e alla loro redistribuzione quotidiana per Casa Mambro, che si occupa dell'accoglienza di italiani e stranieri in difficoltà sociale e abitativa, e alla Mensa dei poveri di via Gaetano Pesci.

Il progetto - nato dalla collaborazione con Last Minute Market, (impresa sociale e società spin off di Unibo) e Elior, società di ristorazione - è attivo in 8 mense in Emilia-Romagna e solo nel 2024 ha permesso di recuperare circa 17mila pasti, pari a 7,4 tonnellate di ci-



Solo quest'anno dalla mensa Hera sono stati recuperati mille pasti per un valore di oltre 100mila euro e molti vantaggi anche per l'ambiente

bo e un valore di quasi 65mila euro. Ben 6 le associazioni che beneficiano del progetto, assistendo complessivamente quasi 300 persone.

«Per ridurre lo spreco sono fondamentali azioni concrete anche nel settore della ristorazione collettiva; ecco perché da anni con il progetto CiboAmico recuperiamo il cibo non consumato nelle nostre mense - commenta Filippo Bocchi, direttore Valore condiviso e sostenibilità del Gruppo Hera - Lo spreco alimentare

in Italia è un problema serio e secondo l'ultimo rapporto dell'Osservatorio di Waste Watcher International ogni italiano butta via oltre 2 chili di cibo al mese, con un costo economico che supera i 13 miliardi di euro all'anno. Con CiboAmico, non solo vogliamo dare una risposta al problema dello spreco, ma grazie al coinvolgimento delle associazioni del terzo settore offriamo un aiuto concreto a chi è in difficoltà».

## «Italiani spreconi ma anche più poveri» Il grande paradosso del cibo cestinato

L'Osservatorio **Waste watcher**: «Gettati ogni giorno 88,2 grammi di alimenti»

**Il rapporto di Waste watcher** è stato presentato in occasione della 12esima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare che si celebra il 5 febbraio

di **Tommaso Tetro**

**Roma** «Italiani più spreconi ma anche un po' più poveri». La crescente povertà alimentare del Paese viene messa in evidenza dal rapporto "Il caso Italia 2025" predisposto dall'Osservatorio **Waste watcher** international - con l'università di Bologna-Di-stal e l'elaborazione dell'Ipsos - presentato in occasione della 12esima Giornata nazionale di prevenzione dello

spreco alimentare che si celebra il 5 febbraio.

Nel cestino dei rifiuti - viene spiegato - gli italiani buttano infatti prodotti alimentari, soprattutto pane e verdure, per 130 euro a testa all'anno (più di 88 grammi al giorno di cibo). Insomma «meno attenti nella gestione del cibo a casa ma comunque preoccupati per la possibilità di accedere al cibo sano e sostenibile». Inoltre «le buone pratiche con cui avevamo fami-

liarizzato» durante la pandemia da Covid-19 sono «oggi un po' in disuso». È infatti in salita «l'asticella dello spreco alimentare domestico: gettiamo ogni giorno 88,2 grammi di cibo ovvero 617,9 grammi a settimana. In testa allo spreco la frutta fresca con 24,3 grammi a settimana, il pane con 21,2 grammi, le verdure con 20,5 grammi, l'insalata (19,4 grammi) e le cipolle, l'aglio e i tuberi (17,4 grammi)». Se lo spreco ali-



L'obiettivo numero 12 dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite è dimezzare lo spreco alimentare globale pro-capite

mentare domestico vale 130,71 euro pro-capite ogni anno, «lo spreco di filiera del cibo in Italia costa complessivamente 14,1 miliardi, pari a un peso di 4,513 milioni di tonnellate di cibo gettato nelle pattumiere. Il 58,55% del costo dello spreco di filiera arriva dalle nostre case, il 28,5 % nelle fasi di commercializzazione del cibo».

L'obiettivo numero 12 dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite è dimezzare lo spreco alimentare globale pro-capite, sia nella vendita al dettaglio che nelle case dei consumatori, e ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione e di fornitura».

# IL TIRRENO

## «Italiani spreconi ma anche più poveri» Il grande paradosso del cibo cestinato

L'Osservatorio **Waste watcher**: «Gettati ogni giorno 88,2 grammi di alimenti»

**Il rapporto di Waste watcher** è stato presentato in occasione della 12esima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare che si celebra il 5 febbraio

di **Tommaso Tetro**

**Roma** «Italiani più spreconi ma anche un po' più poveri». La crescente povertà alimentare del Paese viene messa in evidenza dal rapporto "Il caso Italia 2025" predisposto dall'Osservatorio **Waste watcher** international - con l'università di Bologna-Di-stal e l'elaborazione dell'Ipsos - presentato in occasione della 12esima Giornata nazionale di prevenzione dello

spreco alimentare che si celebra il 5 febbraio.

Nel cestino dei rifiuti - viene spiegato - gli italiani buttano infatti prodotti alimentari, soprattutto pane e verdure, per 130 euro a testa all'anno (più di 88 grammi al giorno di cibo). Insomma «meno attenti nella gestione del cibo a casa ma comunque preoccupati per la possibilità di accedere al cibo sano e sostenibile». Inoltre «le buone pratiche con cui avevamo fami-

liarizzato» durante la pandemia da Covid-19 sono «oggi un po' in disuso». È infatti in salita «l'asticella dello spreco alimentare domestico: gettiamo ogni giorno 88,2 grammi di cibo ovvero 617,9 grammi a settimana. In testa allo spreco la frutta fresca con 24,3 grammi a settimana, il pane con 21,2 grammi, le verdure con 20,5 grammi, l'insalata (19,4 grammi) e le cipolle, l'aglio e i tuberi (17,4 grammi)». Se lo spreco ali-



L'obiettivo numero 12 dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite è dimezzare lo spreco alimentare globale pro-capite

mentare domestico vale 130,71 euro pro-capite ogni anno, «lo spreco di filiera del cibo in Italia costa complessivamente 14,1 miliardi, pari a un peso di 4,513 milioni di tonnellate di cibo gettato nelle pattumiere. Il 58,55% del costo dello spreco di filiera arriva dalle nostre case, il 28,5 % nelle fasi di commercializzazione del cibo».

L'obiettivo numero 12 dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite è dimezzare lo spreco alimentare globale pro-capite, sia nella vendita al dettaglio che nelle case dei consumatori, e ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione e di fornitura».

# GAZZETTA DI REGGIO

## «Italiani spreconi ma anche più poveri» Il grande paradosso del cibo cestinato

L'Osservatorio **Waste watcher**: «Gettati ogni giorno 88,2 grammi di alimenti»

**Il rapporto di Waste watcher** è stato presentato in occasione della 12esima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare che si celebra il 5 febbraio

di **Tommaso Tetro**

**Roma** «Italiani più spreconi ma anche un po' più poveri». La crescente povertà alimentare del Paese viene messa in evidenza dal rapporto "Il caso Italia 2025" predisposto dall'Osservatorio **Waste watcher** international - con l'università di Bologna-Di-stal e l'elaborazione dell'Ipsos - presentato in occasione della 12esima Giornata nazionale di prevenzione dello

spreco alimentare che si celebra il 5 febbraio.

Nel cestino dei rifiuti - viene spiegato - gli italiani buttano infatti prodotti alimentari, soprattutto pane e verdure, per 130 euro a testa all'anno (più di 88 grammi al giorno di cibo). Insomma «meno attenti nella gestione del cibo a casa ma comunque preoccupati per la possibilità di accedere al cibo sano e sostenibile». Inoltre «le buone pratiche con cui avevamo fami-

liarizzato» durante la pandemia da Covid-19 sono «oggi un po' in disuso». È infatti in salita «l'asticella dello spreco alimentare domestico: gettiamo ogni giorno 88,2 grammi di cibo ovvero 617,9 grammi a settimana. In testa allo spreco la frutta fresca con 24,3 grammi a settimana, il pane con 21,2 grammi, le verdure con 20,5 grammi, l'insalata (19,4 grammi) e le cipolle, l'aglio e i tuberi (17,4 grammi)». Se lo spreco ali-



L'obiettivo numero 12 dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite è dimezzare lo spreco alimentare globale pro-capite

mentare domestico vale 130,71 euro pro-capite ogni anno, «lo spreco di filiera del cibo in Italia costa complessivamente 14,1 miliardi, pari a un peso di 4,513 milioni di tonnellate di cibo gettato nelle pattumiere. Il 58,55% del costo dello spreco di filiera arriva dalle nostre case, il 28,5 % nelle fasi di commercializzazione del cibo».

L'obiettivo numero 12 dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite è dimezzare lo spreco alimentare globale pro-capite, sia nella vendita al dettaglio che nelle case dei consumatori, e ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione e di fornitura».

# La Provincia

La Provincia **GIOVEDÌ**  
6 FEBBRAIO 2025

Cronaca di Cremona | 11

## ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE



# La campagna 'salva-cibo' e il patto contro lo spreco

Amministrazione pronta ad attivare un ufficio di food policy. E 'Tenga il resto' promuove la consapevolezza

**■ CREMONA** La Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, celebrata ieri anche a Cremona e nel suo territorio, ha acceso i riflettori su una problematica non solo economica, ma anche etica, sociale e ambientale. L'Assessora all'Ambiente **Simona Pasquali** commenta: «L'informazione, l'educazione a un acquisto consapevole, la diffusione di una cultura del consumo sostenibile hanno un ruolo fondamentale nel favorire l'acquisizione di abitudini alimentari sane». Tanto vero che, annuncia Pasquali, «nel Documento unico di programmazione 2025-2027 è stata inserita l'intenzione di attivare un vero e proprio ufficio di food policy».

L'edizione 2025 della Giornata nazionale anti spreco, contrassegnata dallo slogan 'Tempo di agire', si è posta l'ambizioso compito di avviare il conto alla rovescia per la verifica dell'Obiettivo 12.3 dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. Lo scopo è riuscire a dimezzare lo spreco alimentare nelle case dei consumatori e della vendita al dettaglio, nonché ridurre le perdite di cibo nelle catene di produzione e di fornitura entro i prossimi cinque anni. In un concetto più ampio di sostenibilità, le tematiche connesse al cibo si legano inevitabilmente a cambiamenti climatici e perdita di integrità biologica: lo spreco alimentare è responsabile dell'8-10% delle emissioni

## Ats: «Fare la differenza si può»

Rubagotti: «Educazione e semplificazione sono le chiavi essenziali»

**■ CREMONA** Anche l'Ats della Val Padana, attraverso la struttura Promozione della salute e prevenzione fattori di rischio comportamentali e il servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione, è attiva per sensibilizzare la comunità, le scuole e le imprese sul tema dello spreco alimentare. Sul fronte scolastico, nel catalogo 'Costruire la salute: progettare in rete', l'argomento è inserito nel piano triennale dell'offerta formativa con il progetto proposto da Regione L'ABC contro

lo spreco alimentare». Anche il corso 'Commissione mensa', proposto per migliorare il servizio di ristorazione scolastica, ha la finalità di sensibilizzare amministrazioni comunali, scuole, gestori dei servizi mensa e anche insegnanti e genitori sull'importanza della lotta allo spreco per un'alimentazione più etica, salutare e sostenibile. Infine, nei luoghi di lavoro, attraverso il Programma WHPLuoghi di lavoro che promuovono salute, tra le buone pratiche viene promossa l'impor-



ta di una composizione equilibrata del pasto e porzioni corrette con la duplice finalità di salute dell'individuo e di contrasto allo spreco alimentare. Nella stessa Ats Val Padana è stata promossa la campagna 'Le ricette della salute', newsletter mensile destinata a tutti i lavoratori dell'azienda che fornisce ricette per pasti al lavoro sani e bilanciati e offre consigli antispreco. «Secondo il Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024», dichiara la dirigente dell'Ats Laura Rubagotti, «l'Italia ha visto un significativo aumento dello spreco alimentare domestico con un incremento del 45,6%. Ecco perché investire in educazione alimentare e semplificare le pratiche anti spreco potrebbe aiutare a colmare il divario tra consapevolezza e comportamento».

La dirigente dell'Ats Laura Rubagotti e a sinistra la cargo bike del progetto 'No spreco'



**■ CREMONA** «Con la legge anti spreco del 2016 si è messo a sistema un modello culturale e operativo che sta dando i suoi frutti. Se continuiamo a raccontare che siamo solo degli spreconi, senza mostrare le soluzioni che già esistono, non si migliorerà mai. Oggi la cosa più utile da fare è quella di rafforzare gli strumenti a disposizione». Lo dice **Maria Chiara Gadda**, vice presidente della commissione Agricoltura del-

la Camera e prima firmataria della legge anti spreco. «Non esiste in Europa - prosegue - una rete così strutturata come la nostra, che connette imprese e volontariato nel recupero delle eccedenze alimentari che si generano dal campo alla tavola». Gadda non manca tuttavia di sottolineare che «su consumo domestico e prevenzione, servirebbe davvero una campagna massiva di comunicazione sulla cor-

retta lettura delle etichette e delle modalità di conservazione. Confondere 'data di scadenza' con il 'termine minimo di conservazione o preferibilmente entro' è ancora grande causa di spreco, ma anche un problema crescente con cui si sta confrontando il volontariato. Sempre più spesso i beneficiari del recupero rifiutano gli alimenti con il termine minimo di conservazione superato. Va sfatato

questo mito per cui siano alimenti pericolosi per la salute». E conclude: «La rete del recupero è quasi a saturazione. Bisogna accompagnare la crescita del Terzo settore nell'accesso a strumenti fondamentali per il recupero. Se mancano furgoncini, celle frigorifere o contenitori idonei al trasporto, si perdono opportunità di recupero di alimenti freschi o surgelati».

globali di gas serra ed è connesso a un aumento di rifiuti in relazione agli imballaggi alimentari. «Proprio in tale ambito», dichiara Pasquali, «si inserisce la campagna 'Tenga il resto', di cui nei mesi scorsi abbiamo avviato la seconda edizione. Un'iniziativa realizzata in collaborazione con il Cial, Consorzio nazionale imballaggi di alluminio, e il Duc, Distretto urbano del commercio, che ha coinvolto gli esercizi di ristorazione con l'obiettivo di promuovere una maggior consapevolezza del valore del cibo e invitare i clienti all'asporto del cibo non consumato. A questo scopo, tra dicembre 2024 e gennaio 2025, è stata distribuita la prima fornitura di vaschette di alluminio ai 24 ristoranti aderenti, complete di appositi coperchi e gadget».

Il Comune di Cremona, da sempre particolarmente sensibile a questo genere di tematiche, ha da tempo avviato politiche di promozione dell'economia circolare, di interruzione di nuovi modelli di consumo alimentare, di gestione dei

rifiuti e prevenzione degli scarti. Nel 2015 ha infatti firmato il Milan Urban food policy pact, patto tra i sindaci sulle politiche alimentari urbane, ha adottato l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile ed ha inoltre approvato le linee guida di food policy nel 2021 e aderito all'associazione Rete italiana città sane dell'Onms nel 2015. Ha poi dato il proprio sostegno al progetto CBBinBICI, per la sostenibilità urbana con il cibo a chilometro zero. Particolare rilievo nella diffusione di un'alimentazione corretta nelle scuole ha assunto 'Alimentiamo il contagio positivo della conoscenza', progetto attuato con la collaborazione del centro di ricerca EngageMinds hub dell'Università Cattolica. Obiettivo del progetto, che sarà tra l'altro riproposto alle scuole cittadine, è quello di dare vita a un programma educativo indirizzato ad aumentare la consapevolezza alimentare dei giovani, riducendo il rischio di dar credito a false credenze e promuovendo stili di vita sani.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## «Terzo settore Servono subito più strumenti»

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# la Nuova Ferrara

## «Italiani spreconi ma anche più poveri» Il grande paradosso del cibo cestinato

L'Osservatorio **Waste watcher**: «Gettati ogni giorno 88,2 grammi di alimenti»

**Il rapporto di Waste watcher** è stato presentato in occasione della 12esima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare che si celebra il 5 febbraio

di **Tommaso Tetro**

**Roma** «Italiani più spreconi ma anche un po' più poveri». La crescente povertà alimentare del Paese viene messa in evidenza dal rapporto "Il caso Italia 2025" predisposto dall'Osservatorio **Waste watcher** international - con l'università di Bologna-Di-stal e l'elaborazione dell'Ipsos - presentato in occasione della 12esima Giornata nazionale di prevenzione dello

spreco alimentare che si celebra il 5 febbraio.

Nel cestino dei rifiuti - viene spiegato - gli italiani buttano infatti prodotti alimentari, soprattutto pane e verdure, per 130 euro a testa all'anno (più di 88 grammi al giorno di cibo). Insomma «meno attenti nella gestione del cibo a casa ma comunque preoccupati per la possibilità di accedere al cibo sano e sostenibile». Inoltre «le buone pratiche con cui avevamo fami-

liarizzato» durante la pandemia da Covid-19 sono «oggi un po' in disuso». È infatti in salita «l'asticella dello spreco alimentare domestico: gettiamo ogni giorno 88,2 grammi di cibo ovvero 617,9 grammi a settimana. In testa allo spreco la frutta fresca con 24,3 grammi a settimana, il pane con 21,2 grammi, le verdure con 20,5 grammi, l'insalata (19,4 grammi) e le cipolle, l'aglio e i tuberi (17,4 grammi)». Se lo spreco ali-



L'obiettivo numero 12 dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite è dimezzare lo spreco alimentare globale pro-capite

mentare domestico vale 130,71 euro pro-capite ogni anno, «lo spreco di filiera del cibo in Italia costa complessivamente 14,1 miliardi, pari a un peso di 4,513 milioni di tonnellate di cibo gettato nelle pattumiere. Il 58,55% del costo dello spreco di filiera arriva dalle nostre case, il 28,5 % nelle fasi di commercializzazione del cibo».

L'obiettivo numero 12 dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite è dimezzare lo spreco alimentare globale pro-capite, sia nella vendita al dettaglio che nelle case dei consumatori, e ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione e di fornitura».

# il Resto del Carlino

.. 10

MERCOLEDÌ — 5 FEBBRAIO 2025 — IL RESTO DEL CARLINO



## Lotta allo spreco alimentare Una giornata per sensibilizzare i giovani e le famiglie

La Coldiretti: fenomeno che non si arresta. L'impegno di Campagna Amica

Oggi si celebra la Giornata contro lo spreco alimentare, un fenomeno che – purtroppo – nonostante le campagne di sensibilizzazione, tende ad aumentare. E' quanto rileva Coldiretti Marche che evidenzia come negli ultimi dieci anni la dieta dei marchigiani sia cambiata (meno carne, latte e pasta, più legumi, verdura e formaggi), ma lo spreco alimentare continua. È attualmente stimato in 621,9 grammi alla settimana (media del Centro Italia secondo l'ultimo report [Waste Watcher 2025](#)), in aumento dell'8,5% rispetto all'anno scorso. «Nel mondo, ogni secondo – prosegue Coldiretti – l'equivalen-

te di quasi 12mila pasti finisce nella spazzatura, con un impatto pesante dal punto di vista economico e della sostenibilità ambientale, oltre che da quello etico, considerato l'aumento delle persone affamate. La Fao stima che il cibo perso e sprecato potrebbe sfamare ogni anno 1,26 miliardi di persone».

**Una situazione** che potrebbe essere decisamente migliorata se solo tutti assumessero comportamenti più responsabili. La maggior parte degli sprechi avviene proprio tra le mura domestiche.

«La rete dei mercati contadini di Campagna Amica – spiegano da Coldiretti Mar-



che – è impegnata da anni in un'opera di sensibilizzazione dei consumatori anche con incontri mirati con alunni e studenti nelle ore di educazione alimentare. L'acquisto diretto permette il contenimento degli sprechi perché, accorciando la filie-

ra, il consumatore può contare su cibi freschi, che si conservano di più, non hanno percorso lunghe distanze e hanno inquinato meno. L'incontro con i produttori nei mercati o direttamente in azienda diventa anche un'occasione di educazione, socializzazione, cultura che permette di recuperare quella dimensione valoriale del cibo che rischiava di andare perduta. Rappresentano quindi un esempio concreto di come gli agricoltori e i consumatori, insieme, possano contribuire a diffondere stili di vita più sani e sostenibili».

Nelle Marche la spesa mensile per l'acquisto di generi alimentari è di 547 euro, è la quota più alta del Centro Italia, sesto posto nazionale dietro a Campania, Sicilia, Friuli, Calabria e Molise. Secondo l'Istat, dal 2013 i marchigiani mangiano meno salumi (-3%), carni bianche (-1,6%), bovine (-7,5%), suine (-3%). In calo anche il consumo di pane e pasta (-5%) e latte (quasi il 10%) mentre è aumentato quello di pesce (+5%), uova (+13,8%) e legumi (+9%).

# il Quotidiano <sup>del Sud</sup>



Giovedì 6 febbraio 2025  
info@quotidianodelsud.it

Il Mondo che cambia | IX

## ALIMENTARI

### ITALIANI SEMPRE PIÙ SPRECONI

Italiani sempre più "spreconi" a tavola. Sale ancora la quota di cibo che si butta nella spazzatura e scende sempre di più l'attenzione alle buone pratiche.

L'aumento dello spreco nelle case si accompagna anche a un accesso al cibo sempre più difficile. Proprio nelle aree dove si spreca di più cresce la povertà alimentare. In totale,

considerando tutta la filiera, lo spreco di cibo presenta un conto salato di 14,1 miliardi di euro per 4,5 milioni di tonnellate di prodotti. A testa il conto sfiora i 140 euro l'anno (139,71) contro i 126 euro di un anno fa. Ma a preoccupare è il segnale negativo che arriva dalle nostre case con un costo di 8,2 miliardi di euro sul totale del costo dello spreco di filiera.

Questa la fotografia scattata nel rapporto 'Il caso Italia 2025' dell'Osservatorio [Waste Watcher](#) International, elabo-



razione Ipsos/università di Bologna, nel giorno della 12esima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare fondata dalla campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero.

Giornata che lancia il countdown verso l'obiettivo Onu 2030 di dimezzare lo sperpero di cibo rispetto ai 737,4 grammi settimanali registrati dieci anni fa al momento dell'adozione dell'Agenda delle Nazioni Unite. In testa si collocano la frutta fresca (24,3 grammi settimanali) e il pane (21,2),

che hanno superato verdure (20,5), insalata (19,4), cipolle, aglio e tuberi. E se da una parte si spreca, dall'altra si allontana l'accesso al cibo sano e sostenibile: l'indice Fies di insicurezza alimentare 2025 sale al 13,95%. L'impoverimento alimentare colpisce soprattutto al Sud (+17%) e al Centro (+15%), le stesse aree dove si spreca più cibo nelle case. A sorpresa sprecano soprattutto le fasce sociali più deboli, ma si butta anche tanto nei piccoli centri e nelle famiglie senza figli.

# GAZZETTA DI PARMA

2 | Giovedì 6 febbraio 2025

GAZZETTA DI PARMA

**Sensibilizzazione** | Giornata nazionale di prevenzione

## Spreco alimentare: l'obiettivo è quello di dimezzarlo in 5 anni

» Conto alla rovescia per arrivare in 5 anni a uno spreco pro capite di 368,7 grammi settimanali, ovvero la metà dei 737,4 grammi registrati 10 anni fa al momento dell'adozione dell'Agenda 2030 che richiedeva appunto di dimezzarla. E' la sfida lanciata in occasione della 12esima edizione della Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio 2025.

Obiettivo è inserire nel quotidiano di ciascuno buone pratiche, azioni e comportamenti concreti che guidano verso l'obiettivo di dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030. Tema portante della Giornata è stato



#Tempodiagire, #Timetoact, un invito all'azione per sensibilizzare cittadini ma anche istituzioni e aziende intorno alle implicazioni fra spreco alimentare e impatto ambientale.

«Possiamo iniziare fin da subito adottando strumenti pratici come lo Sprecometro - sottolinea

il direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International, Andrea Segrè, fondatore della Giornata - che ogni giorno misura non solo lo spreco del cibo ma anche la nostra impronta ambientale, lo spreco dell'acqua nascosta e le emissioni connesse al cibo gettato».

L'evento ufficiale, promosso per iniziativa della campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio del ministero dell'Ambiente e dell'Ance, si è svolto a Roma martedì, occasione per la presentazione del nuovo rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International con i dati del «Caso Italia» 2025. In vista della Giornata è arrivato anche il nome dell'Ambasciatore di Buone Pratiche della campagna Spreco Zero 2025 che sarà Filippo La Mantia, una firma italiana della cucina fra le più note e amate. Attraverso il suo impegno promuove i valori dello sviluppo sostenibile e l'attenzione alla riduzione dell'impronta ambientale nel quotidiano, anche e soprattutto in cucina. La Mantia affianca l'ambasciatrice di Buone pratiche Cristina Bowerman (nella foto).

**Il progetto contro lo spreco alimentare****Dalle scuole alle mense solidali  
«salvati» tremila pasti ogni mese**

**Q**uattro milioni e mezzo di tonnellate di cibo ogni anno nella spazzatura degli italiani. Numeri allarmanti fotografati ieri dall'Osservatorio **Waste Watcher**, in occasione della dodicesima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. In Veneto, i numeri sono un po' più confortanti e, soprattutto, il Comune di Venezia, da qualche anno, porta avanti progetti di sensibilizzazione e recupero delle eccedenze. È il caso di «La mensa che non spreca», nato nel 2021 dalla collaborazione fra Ca' Farsetti, Centro servizi per il volontariato, Ames e Acli e che coinvolge alcune scuole elementari della terraferma. Il cibo preparato ma non distribuito ai bambini viene preso in consegna dai volontari e portato a chi ne ha più bisogno, alle mense solidali gestite dalla Casa dell'ospitalità e dall'associazione Amici di San Francesco. Il progetto col tempo si è

ampliato includendo altre realtà e scuole: hanno creduto nel progetto le primarie Pellico e Battisti, Santa Maria Goretti, Leopardi, Radice e Vecellio, Da Vinci e Virgilio, Toti e Querini. Cruciale il ruolo e l'impegno delle associazioni tra cui Auser Venezia, Anvolt Mestre e Caritas, che si occupano del trasporto del cibo. Ogni giorno sono recuperati 60 chili di alimenti non consumati, che si traducono in circa tremila pasti al mese. Un risparmio complessivo, per gli enti che ne beneficiano, di 112 mila euro l'anno. Un progetto di cui l'amministrazione sottolinea anche il valore educativo: «Educare i più piccoli a ridurre lo spreco di cibo — dice l'assessora alle Politiche educative Laura Besio — significa creare una cultura del rispetto delle risorse alimentari e dell'ambiente».

**A. M.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## LO SCANDALO

### Spreco alimentare su del 10 per cento

**Lo spreco** alimentar in Italia è in crescita: secondo gli ultimi dati dell'Osservatorio **Waste Watcher**, nell'ultimo anno abbiamo sprecato quasi il 10% in più di cibo di un anno fa. Ognuno di noi è passato cioè da 566 g a settimana di un anno fa a 618 g, ossia oltre 200 grammi in più di cibo buttato ogni mese.



## COLDIRETTI

### Meno carne, più legumi Così è cambiata la dieta marchigiana

**Meno carne,** latte e pasta. Più legumi, verdura e formaggi. La dieta dei marchigiani è cambiata negli ultimi 10 anni ma cresce, purtroppo, la quantità di spreco alimentare calcolato in 621,9 grammi alla settimana (media del Centro Italia secondo l'ultimo report **Waste Watcher** 2025), in aumento dell'8,5% rispetto all'anno scorso. Lo rende noto Coldiretti Marche in occasione della Giornata contro lo spreco, celebrata ieri. «Nel mondo, ogni secondo, l'equivalente di quasi 12mila pasti finisce nella spazzatura, con un impatto pesante dal punto di vista economico e della sostenibilità ambientale, oltre che da quello etico, considerato l'aumento delle persone affamate - spiegano da Coldiretti analizzando i dati Unep - mentre la Fao stima che il cibo perso e sprecato potrebbe sfamare ogni anno 1,26 miliardi di persone».

**Insomma,** lo spreco alimentare ha implicazioni etiche ed economiche che potrebbero essere superate grazie a comportamenti maggiormente responsabili. Nelle Marche la spesa mensile per l'acquisto di generi alimentari è stata calcolata in 547 euro. Si tratta della quota più alta del Centro Italia, sesto posto nazionale dietro a Campania, Sicilia, Friuli, Calabria e Molise. Dal 2013, secondo Istat, i marchigiani mangiano meno salumi (-3%), carni bianche (-1,6%), bovine (-7,5%), suine (-3%). In calo anche il consumo di pane e pasta (-5%) e latte (quasi il 10%) mentre è aumentato quello di pesce (+5%), uova (+13,8%) e legumi (+9%). Tornando agli sprechi, la maggior parte di essi avvengono proprio tra le mura domestiche. «La rete dei mercati contadini di Campagna Amica - spiegano da Coldiretti Marche - è impegnata da anni in un'opera di sensibilizzazione dei consumatori anche con incontri mirati con alunni e studenti nelle ore di educazione alimentare. L'acquisto diretto permette il contenimento degli sprechi perché accorciando la filiera, il consumatore può contare su cibi freschi, che si conservano di più, che non hanno percorso lunghe distanze e hanno inquinato meno. L'incontro con i produttori nei mercati o direttamente in azienda diventa anche un'occasione di educazione, socializzazione, cultura che permette di recuperare quella dimensione valoriale del cibo che rischiava di andare perduta».

# di Venezia e Mestre la Nuova

ALIMENTAZIONE E SALUTE

GIORNATA ANTI SPRECHI

Ogni settimana  
buttiamo  
618 grammi  
di cibo a testa

ANDREA SEGRÈ

Aumentano le perdite in agricoltura e lo spreco alimentare delle famiglie. / PAGINA 13

MARTEDÌ 4 FEBBRAIO 2025  
LA NUOVA

ATTUALITÀ 13

## Educazione a tavola

ANDREA SEGRÈ (\*)

Aumentano le perdite in agricoltura e lo spreco alimentare delle famiglie, tiene l'industria e la distribuzione alimentare. Questa, in sintesi, è la fotografia dell'Italia nel rapporto dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero, che sarà presentato a Roma in occasione della XII Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare.

In Italia perdite e sprechi alimentari valgono oltre 14,1 miliardi di euro e pesano 4,5 milioni di tonnellate (2024). Ma lungo la filiera si ripartiscono con valori e pesi assai diversi.

Il settore primario pesa molto (1,2 milioni di tonnellate) ma vale poco (meno di 1 miliardo di euro). Colpisce però l'incremento di oltre il 15% della perdita agricola in valore rispetto al 2023: i cambiamenti climatici e gli eventi meteorologici estremi, fra le altre cause, hanno avuto un impatto importante sulla perdita di valore della produzione agricola italiana.

L'industria alimentare ha ridotto il valore delle perdi-

L'ultimo rapporto dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher

te (-0,22%), segno di maggiore efficienza, pur rimanendo un margine di miglioramento rispetto al peso (un milione di tonnellate) e al valore (854 milioni di euro) dello spreco alimentare. Anche la distribuzione, pur registrando un lieve incremento delle perdite in valore (+0,46%), ha dimostrato di saper utilizzare le misure in atto per contenere gli sprechi che rimangono ancora alti in valore e bassi in termini di peso come normale data la crescita del valore aggiunto lungo la filiera.

Guardando il peso percentuale del valore di perdite e spreco dal campo al consumo domestico, il quadro che emerge dal Rapporto è il seguente: agricoltura 7%,

## Che spreco Aumenta il cibo che buttiamo via

A testa 618 grammi la settimana. Campagna per le buone azioni

## I DATI DEL FENOMENO



Andrea Segrè

Una perdita di 14,1 miliardi. L'obiettivo: ridurre 50 grammi pro capite a settimana

di tendenza registrata dopo il Covid.

Gli italiani sono tornati, progressivamente, alle abitudini alimentari precedenti. Tuttavia il dato che colpisce maggiormente, peggiorando un trend registrato negli ultimi anni e già segnalato in più occasioni, riguarda i ceti sociali meno abbienti. Questi sprecano, mediamente, il 26% in più rispetto alle fasce più "ricche" della popolazione italiana.

Nel 2024 lo spreco medio dei più poveri era superiore del 17% rispetto alla media, dunque in un anno la situazione è peggiorata ulteriormente. Questa fascia della popolazione cerca di soddisfare il bisogno primario di alimentarsi ricercan-

do sul mercato gli alimenti con il costo più basso il che si traduce, non sempre ma molto spesso, in un altrettanto basso valore nutrizionale. Un circolo vizioso che porta come detto a un doppio spreco di alimenti, in quantità e qualità, e in salute, dato che la malnutrizione porta a diverse malattie.

Il Report WWI 2025, la cui sintesi si può scaricare dal sito [www.sprecozero.it](http://www.sprecozero.it), offre tanti altri dati e spunti. Fra gli altri il raggiungimento dell'obiettivo dell'Agenda Onu per lo Sviluppo Sostenibile 12.3 per ridurre lo spreco alimentare del 50% entro il 2030. Certo, se non è noto il dato di partenza e se non si attiva un monitoraggio continuo e non si propongono strumenti di intervento adeguati, l'obiettivo risulta impossibile da raggiungere.

L'Osservatorio WWI della Campagna Spreco Zero, forse unico caso certamente in Italia, ha fissato il punto di partenza e realizza il monitoraggio offrendo gli strumenti per il raggiungimento dell'obiettivo.

Nel 2015 lo spreco alimentare domestico pro-capite a settimana, questa l'unità di misura di rilevazione, era 737,4 grammi. Dunque nel 2030 dovremmo arrivare a 369,7 grammi. La riduzione progressiva ogni anno dovrà essere di circa 50 grammi pro-capite a settimana. Una quantità alla portata di tutti, se aumenta la consapevolezza e la conoscenza delle buone pratiche alimentari.

Proprio per questa ragione da due anni la Campagna Spreco Zero ha lanciato un'applicazione, lo Sprecozero, dedicata all'automonitoraggio (singoli, famiglie, scuole comuni) e alla diffusione di buone pratiche sviluppate nei contenuti.

Proprio per questo il 5 febbraio 2025, XII Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, parte la #sprecozero Challenge per tutti gli italiani, da soli o in famiglia. Partecipare è semplice, tutti i dettagli su [sprecozero.it](http://sprecozero.it).

(\*) Direttore scientifico Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, Università di Bologna

## La Giornata nazionale

Sarà domani la 12esima giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. Una giornata che sarà anticipata, oggi, da "Tempo di agire": manifestazione organizzata in più convegni, in programma dalle 11 allo Spazio Europa di Roma. Tra gli ospiti attesi, anche il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida.



Padova

G Giovedì 6 Febbraio 2025  
www.gazzettino.it

# Alimenti, padovani gran spreconi

► Ogni settimana finisce nel bidone della spazzatura mezzo ► Coldiretti: «Al primo posto c'è la frutta, dato allarmante»  
chilo di cibo per famiglia: dati del rapporto **Waste Watcher** Cia: «Bisogna essere responsabili e fare acquisti consapevoli»

## LA STATISTICA

**PADOVA** Gran dottori sì, ma anche gran spreconi. I padovani, infatti, buttano ogni settimana almeno mezzo chilo di cibo per un valore di 10 euro per ogni famiglia. Questa è la fotografia restituita dal rapporto **Waste Watcher** Italia 2025 e da una ricerca di Cia Padova, in occasione della Giornata di prevenzione allo spreco alimentare che ricorreva ieri. Secondo il report di **Waste Watcher**, la città del Santo e il Nordest si dimostrano più attenti agli sprechi rispetto alla media nazionale, che si attesta su 617 grammi di cibo buttato a settimana.

## LA CONFEDERAZIONE

Nella battaglia contro lo spreco alimentare scende in campo Cia Padova che da qualche settimana ha avviato una campagna per una spesa consapevole in tutti gli undici mercati contadini dislocati in provincia. «Sempre di più siamo chiamati a veicolare il messaggio della spesa consapevole - commenta Cia -. L'altra faccia della medaglia è che, sempre stando al report, il Covid ha contribuito a diminuire lo spreco alimentare del 12%».

«La parola chiave dev'essere consapevolezza di ciò di cui abbiamo realmente bisogno - spiega Luca Trivellato, presidente di Cia Padova -. L'invito che estendiamo ai cittadini, è scegliere un'alimentazione varia, che segua la stagionalità della frutta e della verdura. Attraverso le decisioni di acquisto informate e una collaborazione con gli agricoltori, le famiglie hanno l'opportunità di diventare protagoniste della catena alimentare; in questo modo favoriamo la relazione diretta tra produttori e cittadini stessi; da un lato per sostenere e valorizzare l'agricoltura Made in Italy, dall'altro al fine di consentire alle persone di compiere delle scelte responsabili».

Cia Padova rilancia, infine, la necessità di dare nuovo impulso alla legge anti-spreco (166/2016), supportando iniziative pubbliche e private per il recupero e la donazione degli alimenti invenduti.

## COLDIRETTI

«Nonostante questo, il dato resta allarmante - avverte Coldiretti Padova -. La frutta occupa il primo posto tra gli alimenti gettati, con 24 grammi setti-

manali. Seguono il pane fresco, le verdure e l'insalata. Nel Nord Italia si spreca il 15% in meno rispetto alla media nazionale e si presta più attenzione a non buttare frutta e verdura non fresche, carne bianca, pesce e formaggi. Tuttavia, se agricoltura e industria alimentare hanno ridotto le perdite del 2,2%, gli sprechi domestici e nelle fasi finali della filiera (distribuzione e somministrazione) sono aumentati del 13%».

«Sono numeri che devono far riflettere - spiega Roberto Lorin, presidente di Coldiretti Padova -. Ma a pesare sugli sprechi è anche l'attuale modello della distribuzione delle risorse alimentari lungo la filiera. La filiera corta con l'acquisto direttamente all'origine elimina quindi una serie di passaggi che provocano sprechi e permette di tagliare di quasi il 70% lo spreco alimentare dal campo alla tavola. I cibi in vendita nei mercati contadini sono più freschi e durano di più. Ma dobbiamo cambiare anche le nostre abitudini domestiche cercando di pianificare al meglio gli acquisti e l'uso del cibo in casa».

Al fine di aiutare i cittadini a ridurre gli sprechi alimentari, Campagna Amica ha stilato un vademecum con dieci semplici accorgimenti. Tutto parte da una buona organizzazione: pianificare gli acquisti, stilando una lista dettagliata, per comprare solo ciò che serve. È preferibile fare spese più frequenti e in quantità ridotte. Scegliere prodotti di stagione garantisce freschezza e qualità, oltre a ridurre l'impatto ambientale. Quando si acquistano frutta e verdura, è importante selezionarle al giusto grado di maturazione e conservarle separando gli alimenti destinati a un consumo immediato da quelli che dovranno durare più a lungo. Leggere sempre e attentamente le etichette per saper distinguere tra la dicitura "da consumarsi entro", che indica una scadenza tassativa, e "da consumarsi preferibilmente entro", che segnala un termine oltre il quale il prodotto può ancora essere sicuro se ben conservato. Anche fuori casa è possibile ridurre gli sprechi. Al ristorante, si può chiedere una "doggy bag" per portare a casa eventuali avanzati. Ed è proprio dalla cucina degli avanzati e dalla necessità di riutilizzare il cibo in modo creativo che nascono molte ricette della tradizione.

Riccardo Magagna

© RIPRODUZIONE RISERVATA



NUMERI Gli alimenti che si buttano di più sono frutta e verdura



Suor Albina Zandonà

## L'intervista Suor Albina Zandonà

«Come "recuperiamo" le persone, così facciamo anche con il cibo»

## LA TESTIMONIANZA

**PADOVA (R.M.)** Le Cucine economiche popolari l'anno scorso hanno servito 85.880 pasti a chi ne aveva bisogno, dimostrando che ciò che per molti è "scarto" può diventare una risorsa preziosa per chi vive in difficoltà. A guidare questa realtà è suor Albina Zandonà.

**Quali sono i principi che guidano il vostro impegno?**

«Il nostro approccio è a 360 gradi: niente e nessuno è scarto. Così come accogliamo le persone emarginate e cerchiamo di offrire loro un'opportunità di rigenerazione, facciamo lo stesso con il cibo. Recuperiamo gli alimenti, spesso in prossimità della scadenza, e li rigeneriamo, trasformandoli in pasti sicuri e nutrienti. Anche un'insalata non più perfetta può essere recuperata e rimessa in circolo».

**Questo modello può essere replicato?**

«È una questione di mentalità. Molte famiglie sprecano cibo semplicemente perché non hanno uno sguardo attento: comprano, mettono in frigo e poi dimenticano ciò che hanno acquistato. Se invece imparassimo a fermarci, a osservare ciò che abbiamo prima di acquistare altro, lo spreco diminuirebbe».

**Con quali realtà collaborate per recuperare il cibo?**

«Collaboriamo con i supermercati e con il Banco Alimentare per recuperare alimenti freschi che altrimenti verrebbero buttati. Abbiamo una squadra di 10 volontari che, ogni giorno, si occupa di raccogliere questi prodotti. Inoltre, abbiamo una collaborazione con Coldiretti e con i mercati a Km zero di Chiesanuova e Ten-carola».

**Cosa si potrebbe fare per sensibilizzare la società?**

«Credo sia fondamentale imparare a guardare oltre il proprio mondo. Se siamo sempre di corsa, non ci accorgiamo di chi ci sta accanto e delle necessità degli altri. Ma ci sono anche segnali positivi: da noi c'è un aumento di volontari. A volte dobbiamo addirittura dire di no».

**Cosa può far cambiare atteggiamento alle persone?**

«L'incontro con la realtà, genera una vera presa di coscienza. Per questo, da quattro anni abbiamo aperto le porte agli studenti delle scuole superiori nell'ambito dell'alternanza scuola-lavoro. È un'esperienza che, a volte, può davvero provocare un cambiamento».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Città e Provincia

cronaca@bresciaoggi.it

tel. 030.2294278

Abitudini da cambiare

# Spreco di cibo, ogni bresciano butta via 48 chili all'anno

• Un'eccedenza di alimenti rispetto al consumo a livello domestico, ma soprattutto nel ciclo produttivo. Non mancano i progetti per il recupero, dalla grande distribuzione alle iniziative di cooperative o privati. Il Comune di Brescia per far fronte alle indigenze lo scorso anno ha investito oltre 400mila euro

IRENE PANIGHETTI

La povertà oggi è multidimensionale: non c'è solo il bisogno alimentare, ma anche quello lavorativo (vista la diffusione di lavoro povero), abitativo (visto il blocco del mercato degli affitti e i prezzi ingestibili), sanitario, cui si sommano le povertà educativa, relazionale, culturale... Ridurre ad un numero una tale varietà è impossibile e ha poco senso, poiché l'unico dato certo è che nel passaggio da Reddito di Cittadinanza (Rdc) ad Assegno di inclusione (Adi) almeno la metà di famiglie con bisogno è stata tagliata fuori: i beneficiari di Adi a Brescia sono 3.966, i percettori di Rdc erano 7.400. Per far fronte a tutto questo «nel 2024 i servizi sociali del Comune hanno speso 400mila euro in più», fa sapere l'assessore di riferimento, Marco Fenaroli.

Dal 2020 il «sistema Brescia» è molto attivo per contrastare le povertà: la «Rete cibo» dal 22 gennaio 2025 è diventata «Rete Conta su di noi», attraverso la sigla di un accordo di collaborazione tra 36 associazioni e Comune di Brescia. «Oggi il bisogno alimentare è il mezzo per agganciare il bisogno a tutto tondo», precisa la responsabile dei servizi sociali del Comune Francesca Megni.

Il bisogno alimentare tuttavia resta quello più d'impatto visivo ed emotivo, ecco perché, come precisa anche Lorenzo Romanenghi direttore operativo di Maremossa (settore di Cauto impegnato nella lotta contro lo spreco alimentare) «alla mancanza di cibo è più facile dare risposte». Le risposte sono la distribuzione di pacchi alimentari, certo, ma anche il recupero delle eccedenze, la sua redistribuzione e la formazione ad una cultura antispreco. Cultura sempre più necessaria, se, come attestano i numeri, lo spreco alimentare è sempre molto alto. «Purtroppo non c'è un dato univoco e questo è un problema» sottolinea Romanenghi: un buon punto

di partenza per ragionamenti su quantità e proporzioni è il rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher, che ha appena pubblicato il report «Il caso Italia 2024», rapporto che tuttavia appare sottostimato. Infatti se si ricalibrano le percentuali che escono dal rapporto in base ai più aggiornati dati Eurostat sull'Italia, risultano stime più alte, che secondo i calcoli del direttore di Maremossa raccontano come lo spreco alimentare domestico nel Norditalia (che è inferiore alla media nazionale), sia di circa 48,5 Kg pro-capite all'anno.

Ma non c'è solo lo spreco domestico, anzi, quello maggiore è legato alla catena di produzione. Secondo le stime di Romanenghi «nel

la nostra provincia ogni anno c'è eccedenza alimentare per circa 174mila tonnellate, di cui circa 73mila di spreco domestico e 100mila del resto». Per far fronte a questi numeri nel Bresciano l'impegno per il recupero è molto diffuso: c'è la grande distribuzione, con le singole catene (o anche negozi di vicinato) che attua progetti specifici, dalla vendita a prezzo inferiore dei prodotti a breve scadenza al recupero dell'invenduto, come fa Coop Lombardia dal 2005 con il progetto «Buon Fine», che dona i prodotti non vendibili ad associazioni. Ma la grande distribuzione è solo una piccola parte del mondo attivo contro lo spreco alimentare, formato per lo più da associazioni del Terzo Settore.

### Il Terzo settore

Nel Bresciano le più note sono Cauto/Maremossa, Caritas e Croce Rossa, cui si affiancano le meno conosciute ma non meno importanti come, per esempio, «Gli amici di Bottonaga» con le loro «Tessere Sorriso», o le dispense alimentari sostenute dall'ultima campagna dello scorso novembre «Bresciaoggi per la vita» ovvero quella del circolo Acli di Chiarì e dell'associazione Via Milano 59. Maremossa ogni anno recupera oltre 1.500 tonnellate di cibo, evitando che vadano sprecate, e le trasforma in risorse preziose per oltre 20.000 persone in difficoltà: la «Dispensa sociale» è un punto di riferimento per oltre 250 associazioni ed enti che ricevono alimenti e beni recuperati, trasformandoli in risorse per le persone più fragili. «Dispensa sorriso» è il nome del progetto della cooperativa «Il Calabrone», che, nel 2024, ha recuperato «oltre 30mila kg di eccedenze, smistandole con attenzione e cura per preparare pacchi alimentari per persone, famiglie e per le nostre due strutture comunitarie - spiega la cooperativa in un post - nel corso del 2024 abbiamo consegnato 3000 pacchi alimentari, grazie ai nostri volontari e alla collaborazione con alcuni supermercati della città».



### LA CHALLENGE

## Una staffetta virtuosa per ridurre gli sperperi

È partita la «sprecozero Challenge», la staffetta virtuosa degli italiani per tagliare 50 grammi del loro cibo gettato alla settimana per arrivare ad un massimo di 368,7 grammi. Ad aiutarli ci sarà lo Sprecozero, app gratuita in grado di misurare giorno per giorno non solo lo spreco alimentare, ma anche l'acqua nascosta, le emissioni correlate e l'impronta ambientale. L'iniziativa è stata lanciata in occasione della Giornata nazionale di Prevenzione fondata dalla campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero, a 5 anni dal 2030. La challenge si propone di monitorare e documentare pubblicamente il percorso e i progressi dei nuclei selezionati da un comitato scientifico.

# di Venezia e Mestre la Nuova

24 GIORNO&amp;NOTTE

LUNEDÌ 20 GENNAIO 2025  
LANUOVA

## MESTRE

### Tredici storie sui carrelli della spesa Segrè e Pertot protagonisti alla Vez

Tredici "microstorie" del nostro tempo, tredici istantanee puntate sui carrelli della spesa di altrettanti cittadini italiani: pensionati, famiglie, monogenitori, studenti, immigrati, disoccupati, per capire come sta cam-

biando la nostra società e restituire al cibo il valore che dovrebbe avere, alla luce di un elementare principio di giustizia alimentare. Questo è il nucleo dell'inchiesta firmata dall'economista **Andrea Segrè** con l'accademi-

ca **Ilaria Pertot** per **Baldini + Castoldi**, "La spesa nel carrello degli altri. L'Italia e l'impovertimento alimentare" (collana le Formiche, pagg. 192, € 19), con prefazione del Cardinale Matteo Maria Zuppi. Verrà presentato nella Sala Eventi della Biblioteca civica Vez di Mestre, giovedì 23 gennaio alle 18 nell'ambito del cartellone "VEZzaMente Lezioni&Dialoghi", promosso dalla Rete Biblioteche del Comune di Venezia.

## Guarda il servizio.



# Giornata nazionale contro lo spreco di cibo: "Acquistiamo meno e meglio"

*Come si fa migliorare nei nostri acquisti? La grande distribuzione che ruolo gioca? Lo abbiamo chiesto all'esperto, il professore Andrea Segrè*

05/02/2024 Anna Vitaliani



Condividi

**I** beni di consumo che finiscono di più nella pattumiera sono soprattutto gli alimenti freschi: frutta; verdura, pane, formaggi e anche carne.

Le ragioni sono intuibili: acquisti eccessivi al supermercato, scarso ordine nei frigoriferi e così via. Secondo l'osservatorio **Waste Watcher** ciascuno di noi spreca ogni settimana mezzo chilo di cibo, 80 grammi al giorno. È tanto? E lo spreco avviene di più nella distribuzione o nelle nostre case?

Lo abbiamo chiesto ad **Andrea Segrè**, agronomo ed economista italiano, professore dell'Università di Bologna, originario di Trieste.

## Guarda il servizio.



# Giornata contro lo spreco alimentare, sempre più cibo buttato

*E' aumentato del 10 per cento rispetto allo scorso anno*

05/02/2025 Dario Ronzoni



Condividi

**R**ispetto all'anno scorso, lo spreco di cibo è aumentato. È il 10 per cento in più, pari a 600 grammi pro-capite, in totale diventano otto miliardi di euro. È la stima dell'Osservatorio Waste Watcher International, guidato dal professor Andrea Segrè, triestino e docente all'Università di Bologna. Tra le cause principali, i cattivi comportamenti dei consumatori.

Si spreca perché non si programmano bene gli acquisti, si usa male il frigorifero o non si guarda con attenzione alle etichette. E una delle ragioni è legata anche alla povertà.

Il povero alimentare spreca il 26 per cento in più della media. E subisce le patologie legate a una malnutrizione per eccesso. A fronte di una situazione diversificata sia a livello sociale sia a livello geografico (al Nord si spreca di meno), una soluzione è introdurre l'educazione alimentare nelle scuole. La sfida lanciata dall'Osservatorio Waste Watcher è di dimezzare gli sprechi: obiettivo 400 grammi pro capite a settimana.

Intervista ad Andrea Segrè, direttore dell'Osservatorio Waste Watcher International dell'Università di Bologna



Guarda il servizio.





## Guarda il servizio.

### Oggi 5 febbraio la giornata di sensibilizzazione contro lo spreco alimentare

*In Trentino numerose scuole ed istituti hanno promosso iniziative, dall'Istituto comprensivo di Lavis all'Istituto tecnico Buonarroti di Trento*



**O**ggi la Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, istituita nel 2014 su proposta di Andrea Segrè, direttore scientifico dell'osservatorio [Waste watcher international](#).

Waste watcher che nel 2024 ha documentato in Italia **milioni di tonnellate di prodotti sprecati per circa 126 euro a testa**. Soltanto lo spreco domestico - indica Waste watcher - vale ben 8,2 miliardi di euro, più della metà del totale della filiera dell'agroalimentare.

Su questo tema in provincia di Trento operano vari enti. Tra questi il **Banco alimentare che in regione coordina 126 organizzazioni partner territoriali** e assiste indirettamente 20.000 persone bisognose.

**Altra realtà importante che combatte lo spreco alimentare è Trentino solidale** con circa 330 punti di raccolta, oltre 30 centri di distribuzione, 19 automezzi e 200 volontari attivi. Quotidianamente raccoglie presso grandi e medi supermercati, piccoli esercenti, mercati e produttori locali le derrate alimentari eccedenti o non più commerciabili, o prossime alla scadenza, o in confezioni danneggiate e, previa selezione, ancora nella stessa giornata le distribuisce a tanti soggetti bisognosi, a famiglie e agli utenti di circa 30 istituzioni e associazioni che operano con le categorie più svantaggiate (i dormitori, chi si occupa di donne sole o vittime di violenza, di soggetti fragili, di anziani, di italiani e stranieri economicamente deboli) garantendo così a centinaia di persone l'accesso al cibo, bene primario della vita quotidiana.

Nel dicembre scorso la Provincia autonoma di Trento ha messo a disposizione 500.000 euro per un bando rivolto agli enti del volontariato destinato a finanziare le attività di recupero e distribuzione di beni alimentari.

"L'approvazione del bando - ha sottolineato l'assessore al welfare Tonina - è un'opportunità per sostenere le attività di raccolta e distribuzione delle eccedenze alimentari per finalità di solidarietà e per contrastare lo spreco alimentare. E' un tema di grande attualità che viene affrontato da più punti di vista grazie al lavoro dell'apposito [tavolo istituito con legge provinciale](#)".



## A Roma raccolta fondi per un furgone refrigerato



La giornata contro lo spreco alimentare



Condividi

**L**a lotta contro lo spreco alimentare e la povertà ingrana una marcia in più grazie a un'iniziativa che unisce istituzioni, mondo associativo e privati. Nell'ambito della Giornata Nazionale della Prevenzione dello Spreco Alimentare, Anantara Palazzo Naiadi Rome Hotel e Acli Roma con la collaborazione dell'Assessorato allo Sport, Turismo e Grandi Eventi di Roma Capitale hanno avviato una raccolta fondi finalizzata all'acquisto di un furgone refrigerato che sarà impiegato dalle ACLI di Roma per il recupero e la distribuzione solidale delle eccedenze alimentari.

Contrastare lo spreco alimentare significa non solo tutelare l'ambiente, ma anche agire in modo deciso contro la povertà attraverso la responsabilità sociale dell'impresa, dicono i promotori dell'iniziativa. Ogni anno, tonnellate di alimenti perfettamente commestibili vengono sprecate, mentre tante famiglie si trovano in difficoltà economiche. Recuperare queste eccedenze non è soltanto un atto di sostenibilità, ma un gesto di giustizia sociale che può fare la differenza.

"È fondamentale che i grandi eventi contribuiscano al miglioramento di Roma - afferma Alessandro Onorato, assessore allo Sport, Turismo e Grandi Eventi di Roma Capitale - Sono contento di annunciare che, grazie alla collaborazione con Roco Hospitality Group, in vista dell'evento automobilistico 'Anantara Concorso di Eleganza Roma 2025' è stata lanciata una raccolta fondi per regalare ad ACLI Roma un furgone refrigerato. Un mezzo che riuscirà a contenere e trasportare 700-800 chili di generi alimentari che verranno recuperati proprio durante i grandi eventi con l'aiuto delle aziende di catering. La sinergia tra pubblico, privato ed enti del terzo settore è fondamentale e ringrazio ancora le ACLI di Roma per la preziosa attività".

OGGI LA GIORNATA NAZIONALE

## Italiani sempre più "spreconi" a tavola: i numeri (amari) del cibo buttato

Ogni anno buttiamo nel cestino alimenti per un totale di 140 euro a testa. E dove più si spreca aumenta la povertà alimentare. Solo il 28% chiede al ristorante una doggy bag. Un italiano su quattro rifiuta di cucinare gli avanzi



Italiani sempre più "spreconi" a tavola. Sale ancora la quota di cibo che si butta nella spazzatura e scende sempre di più l'attenzione alle buone pratiche. L'aumento dello spreco nelle case si accompagna anche a un accesso al cibo sempre più difficile. Proprio nelle aree dove si spreca di più cresce la povertà alimentare.

**Oltre 14 miliardi di sprechi** - In totale, considerando tutta la filiera, lo spreco di cibo presenta un conto salato di 14,1 miliardi di euro per 4,5 milioni di tonnellate di prodotti. A testa il conto sfiora i **140 euro l'anno** (139,71) contro i 126 euro di un anno fa. Ma a preoccupare è il segnale negativo che arriva dalle nostre case con un costo di 8,2 miliardi di euro sul totale del costo dello spreco di filiera. Questa la fotografia scattata nel rapporto 'Il caso Italia 2025' dell'*Osservatorio Waste Watcher International*, elaborazione Ipsos/università di Bologna, nel giorno della 12esima **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare** fondata dalla campagna pubblica di sensibilizzazione *Spreco Zero*. Giornata che lancia il countdown verso l'obiettivo Onu 2030 di **dimezzare lo sperpero di cibo** rispetto ai 737,4 grammi settimanali registrati dieci anni fa al momento dell'adozione dell'Agenda delle Nazioni Unite.

"Questo significa - spiega il direttore scientifico *Waste Watcher* e della Giornata, di cui è ideatore, Andrea Segrè - che per arrivare all'obiettivo, al 2030 lo spreco dovrà attestarsi a 369,7 grammi settimanali a testa. Per fare questo dobbiamo tutti tagliare, ogni anno, da qui al 2029, circa 50 grammi di cibo a settimana". Ossia un quarto di mela in meno nel bidone ogni settimana, o un quarto di bicchiere di latte in meno gettato negli scarichi, o una rosetta di pane in meno nell'umido.

**La classifica dei cibi più sprecati** - In testa si collocano la frutta fresca (24,3 grammi settimanali) e il pane (21,2), che hanno superato verdure (20,5), insalata (19,4), cipolle, aglio e tuberi.

**E dove si spreca di più cresce la povertà alimentare** - E se da una parte si spreca, dall'altra si allontana l'accesso al cibo sano e sostenibile: l'indice Fies di insicurezza alimentare 2025 sale al 13,95%. L'impoverimento alimentare **colpisce soprattutto al Sud** (+ 17%) e al Centro (+15%), **le stesse aree dove si spreca più cibo nelle case**. A sorpresa sprecano soprattutto le fasce sociali più deboli, ma si butta anche tanto nei piccoli centri e nelle famiglie senza figli.



**Buone e cattive abitudini** - Per le buone pratiche, il coordinatore del rapporto, Luca Falasconi, docente dell'Università di Bologna, invita a scaricare l'app dello Sprecometro: "L'obiettivo è ambizioso ma ogni piccola azione conta", dice. Per quanto riguarda le abitudini, in Italia l'86% dichiara di avere a cuore e prestare molta o parecchia attenzione al cibo e alla sua preparazione in cucina, anche quando il tempo scarseggia ma **solo uno su dieci dona il cibo cucinato in eccesso a parenti o amici**. Solo il 28% chiede al ristorante una doggy bag e ben il 14% confessa di sprecare cibo quasi ogni giorno.

Frutta e verdura spesso sono conservate in frigo e quando si portano a casa vanno a male, per il 38% degli intervistati; oppure **ci si dimentica del prodotto acquistato** e si fa scadere (34%), pesano anche le troppe offerte e il **rifiuto degli avanzi**. Infine uno su tre ammette anche di non pensare al rischio dello spreco, e dimenticarsene. Per il 23% la prevenzione degli sprechi richiede troppo tempo, ma c'è anche un 45% che è disponibile a congelare i cibi che non si possono mangiare a breve e il 40% a utilizzare il cibo appena scaduto, se ancora buono.

**Il consiglio dello chef** - "Bisogna assolutamente educare in senso lato le persone a trattare bene il cibo. Invece di riempire il frigorifero oppure le ante di materia prima, c'è bisogno assolutamente di andare a fare la spesa quando c'è bisogno di fare la spesa". Lo ha detto **Filippo La Mantia**, oste e cuoco e ambasciatore di *Buone Pratiche Campagna Spreco Zero 2025*, a margine della presentazione del rapporto. "Io ho avuto l'insegnamento dai miei nonni che il pane non si butta - ha aggiunto - e col pane duro ci fai almeno sei piatti differenti. Quindi bisogna capire da dove parte questa corsa allo spreco alimentare: forse lo stile di vita si è mischiato al bisogno estetico di avere per forza delle cose a casa. Servirebbe tuttavia maggior rispetto per il contadino che magari ha creato quel prodotto agricolo, senza poi buttarlo perché c'è una macchiolina", ha concluso.

**Il ricettario anti-spreco** - Un libro di ricette con 53 idee Svuota-frigo e di recupero per ridurre gli scarti alimentari casalinghi. La sua pubblicazione, sul sito Torino Vivibile, è un'iniziativa promossa per la giornata nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare dalla Città che aveva lanciato un concorso fra i dipendenti comunali invitandoli a inviare le loro proposte di piatti di recupero. "Ridurre lo spreco parte dalla capacità di vedere una risorsa in ciò che verrebbe altrimenti considerato uno scarto - dice l'assessora alle Politiche per l'Ambiente e alla Transizione Ecologica, Chiara Foglietta - e queste ricette rappresentano un utile e prezioso alleato per far sì che gli ingredienti rimasti nel frigorifero possano trovare una seconda vita".

**Guarda la fotogallery.**

**I** nostro Paese è terzo in Europa dietro Germania e Francia per quantità di spreco. Nelle case quest'anno sale ancora la quota di alimenti che si buttano nella spazzatura. "Il cibo sprecato e perso è costato in media a ogni italiano 372 euro per un totale di quasi 22 miliardi", rileva il Centro Studi Divulga

Spreco alimentare in Italia, a che punto siamo? I dati non sono incoraggianti: il nostro Paese infatti, con 8,2 milioni di tonnellate di cibo, è terzo in Europa dietro Germania (10,8 milioni di tonnellate) e Francia (9,5 milioni di tonnellate) per quantità di cibo sprecato e perso. Sono questi alcuni dei dati pubblicati dal Centro Studi Divulga nel focus 'Spreco e fame 2025' pubblicato in occasione della 12esima Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare - che ricorre il 5 febbraio - su elaborazione di dati Eurostat aggiornati al 2022, Fao-Ocse (2021-2023) e Fao-Onu. "Nell'Ue, i primi 3 Paesi - si legge nel comunicato del Centro Divulga - rappresentano quasi la metà (47%) degli sprechi alimentari totali. Analizzando i valori pro-capite, i primi tre Paesi risultano però essere Cipro con 294 kg/pro-capite, Danimarca con 254 kg/pro-capite e Grecia con 193 kg/pro-capite. L'Italia pur registrando un valore inferiore ai primi in classifica (pari a 139 kg/pro-capite sommando tutte le fasi della filiera), si posiziona comunque al di sopra della media Ue, all'11/o posto". A livello globale, in base alle rilevazioni di Divulga su dati Fao-Ocse, frutta (20%) e verdura (33%) insieme rappresentano più della metà degli sprechi alimentari, mentre i cereali, che sono l'alimento più consumato al mondo, coprono il 23% degli sprechi. La carne e i prodotti lattiero-caseari rappresentano l'8% degli sprechi in volume ma con un'incidenza in valore pari a un terzo del totale.

**Il cibo sprecato è costato a ogni italiano 372 euro**

"Se non assisteremo ad un reale cambio di passo - afferma il Centro Studi Divulga - entro il 2033 i dati su sprechi e perdite alimentari potrebbero peggiorare con una perdita aggiuntiva di cibo quantificabile in 230 milioni di tonnellate in più rispetto al periodo attuale". Dietro allo spreco anche danni economici. "Il cibo sprecato e perso è costato in media a ogni italiano 372 euro per un totale di quasi 22 miliardi", rileva il Centro Studi Divulga in base alle rilevazioni su dati Eurostat aggiornati al 2022. In base a queste rilevazioni "il 76% delle perdite economiche per lo spreco di cibo, pari a 15,8 miliardi, si genera in famiglia tra le mura domestiche, mentre il restante 24% si suddivide tra commercio e distribuzione (8% pari a 1,7 miliardi), ristorazione (6% pari a 1,3 miliardi), produzione primaria (6% per un ammontare complessivo di 1,1 miliardi) e industria alimentare (5% pari a 965 milioni)". A livello generale, nell'Unione Europea, dice ancora Divulga, "il costo stimato è circa 145 miliardi di euro, di cui il 59% è attribuibile al consumo domestico".



**Ascolta il servizio.**





**Ascolta l'intervista ad Andrea Segrè.**



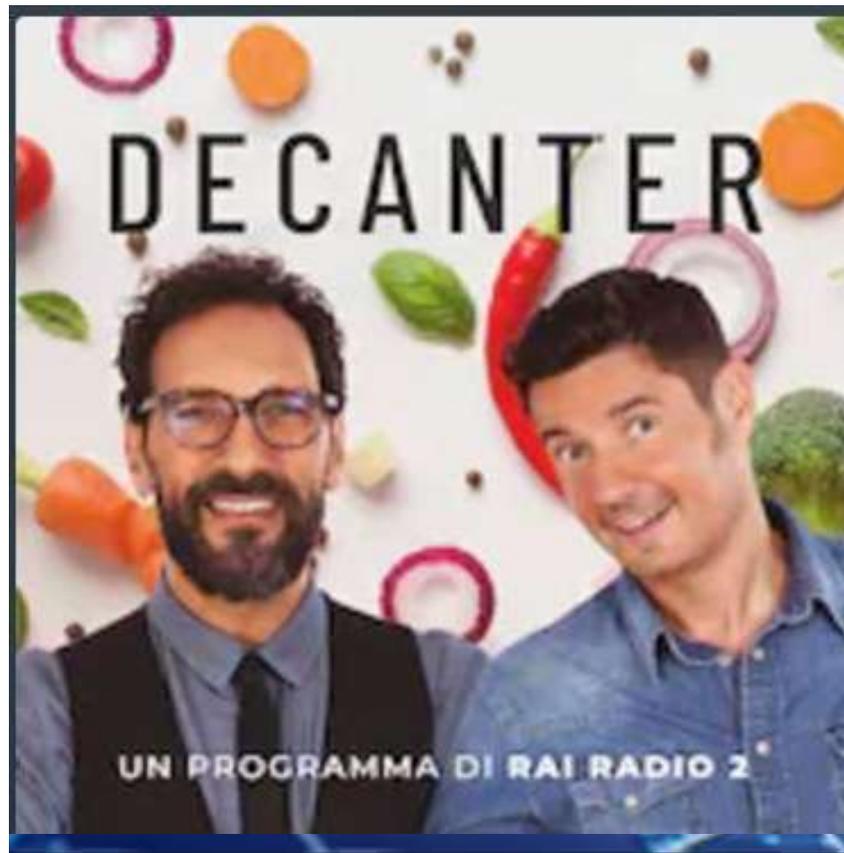


**Ascolta il servizio.**





**Ascolta le interviste ad Andrea Segrè e Filippo La Mantia.**





Ascolta l'intervista a Andrea Segrè.





Ascolta l'intervista a Giorgio Segrè.





**Ascolta l'intervista a Giorgio Segrè.**





Ascolta l'intervista a Andrea Segrè.





**Ascolta l'intervista a Luca Falasconi.**





**Ascolta il servizio.**



**IN**  **TERRIS**  
*La voce degli*  
*ultimi*

**Ascolta la puntata del podcast.**



**Ascolta l'intervista a Andrea Segrè.**



*5 febbraio 2025*

Oggi, 5 febbraio, è la 12esima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare. Giornata estremamente importante se è vero che sale lo spreco alimentare nelle case degli italiani: gettiamo ogni giorno 88,2 grammi di cibo a testa con un costo di 139,71 euro pro capite ogni anno. Occasione per raccontare cosa è che cosa fa la Fondazione Banco Alimentare. Giovanni Bruno è il suo presidente.



**Ascolta l'intervista a Andrea Segrè.**



*5 febbraio 2025*

Oggi, 5 febbraio, è la 12esima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare. Giornata estremamente importante se è vero che sale lo spreco alimentare nelle case degli italiani: gettiamo ogni giorno 88,2 grammi di cibo a testa con un costo di 139,71 euro pro capite ogni anno. Occasione per raccontare cosa è che cosa fa la Fondazione Banco Alimentare. Giovanni Bruno è il suo presidente.



## Aumenta lo spreco di cibo, buttiamo quasi 90 grammi a testa ogni giorno

*I dati del Rapporto 'Il caso Italia' 2025 dell'Osservatorio Waste Watcher International diffusi alla vigilia della 12esima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario ogni anno il 5 febbraio*



Sale lo spreco alimentare nelle case degli italiani: gettiamo ogni giorno 88,2 grammi di cibo a testa (617,9 grammi settimanali vs 566,3 g di gennaio 2024) **con un costo di 139,71 euro pro capite ogni anno**. Sono i dati del Rapporto 'Il caso Italia' 2025 dell'Osservatorio Waste Watcher International diffusi alla vigilia della 12esima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario ogni anno il 5 febbraio.

**In testa alla hit dello spreco la frutta fresca** (24,3 grammi settimanali), seguono il pane (21,2 grammi), le verdure (20,5 grammi), l'insalata (19,4 grammi), cipolle, aglio e tuberi (17,4 grammi). Lo spreco di filiera del cibo in Italia costa complessivamente 14,101 miliardi di euro, pari a un peso di 4,513 milioni di tonnellate di cibo gettato, dai campi dove viene prodotto alle nostre tavole (e pattumiere), passando per le fasi di distribuzione e commercializzazione. Il costo del solo spreco alimentare domestico è di 8,242 miliardi di euro. Dunque, stando ai dati, il 58,55% dello spreco di filiera, in valore, si genera nelle nostre case, il 28,5% nelle fasi di commercializzazione del cibo.

Eppure, proprio mentre sprechiamo più cibo, **si allontana l'accesso al cibo sano e sostenibile**: l'indice Fies di insicurezza alimentare 2025 (Food Insecurity Experience Scale è uno strumento sviluppato dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura delle Nazioni Unite - Fao) sale del 13,95% (era +10,27% nel 2024), in uno scenario generale in cui la povertà assoluta è aumentata in Italia dal 7,7% all'8,5% (5,7 milioni di persone nel 2023). L'insicurezza alimentare delle famiglie italiane colpisce soprattutto al Sud (+17%) e al Centro (+15%), le stesse aree dove si spreca più cibo nelle case (+16%, +4% rispetto alla media).



## Obiettivo 2030: dimezzare lo spreco

"Mancano solo cinque anni al 2030 e 10 anni sono già trascorsi dall'adozione dell'Agenda di sostenibilità delle Nazioni Unite. Se ne parla spesso senza mai verificare a che punto siamo realmente - spiega Andrea Segrè, fondatore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International - Per questo nel 2025 la Giornata che sensibilizza in Italia sullo spreco alimentare lancia la sua sfida a tutti gli italiani: per arrivare nel 2030 a uno spreco pro capite di 369,7 grammi settimanali, ovvero la metà dei 737,4 grammi registrati 10 anni fa al momento dell'adozione dell'Agenda 2030, **dobbiamo tutti tagliare, ogni anno dal 2025 al 2029, circa 50 grammi di cibo**, così da arrivare nel 2030 a uno spreco alimentare pro capite che non superi i 369,7 grammi settimanali, il traguardo previsto dall'Agenda delle Nazioni Unite che richiedeva all'Obiettivo 12.3 di dimezzare lo spreco di cibo fra il 2015 e il 2030. Una sfida ambiziosa, nella quale possiamo cimentarci con uno strumento pratico e gratuito, lo Sprecometro, che ogni giorno misura non solo lo spreco del cibo ma anche la nostra impronta ambientale, lo spreco dell'acqua nascosta e le emissioni correlate al cibo gettato".

#Tempodiagire, #Timetoact: questo lo slogan e il filo rosso del conto alla rovescia per dimezzare lo spreco alimentare fra il 2025 e il 2030. "L'obiettivo è ambizioso - dichiara il coordinatore del Rapporto 'Il caso Italia 2025', Luca Falasconi, docente all'Università di Bologna - ma insieme possiamo fare la differenza. Ogni piccola azione conta. Cinquanta grammi di spreco in meno ogni settimana significa un quarto di mela in meno nel bidone ogni settimana, o un quarto di bicchiere di latte in meno gettato negli scarichi, o una rosetta di pane in meno nell'umido".

## Gli italiani in cucina

Secondo l'analisi Waste Watcher, **l'86% degli italiani dichiara di avere a cuore e prestare molta o parecchia attenzione al cibo e alla sua preparazione in cucina**, anche quando il tempo scarseggia mentre il 14% ha poco tempo e quindi dedica poca o pochissima attenzione alla preparazione del cibo. Quanto alle strategie antispreco: 6 italiani su 10 (60%) prestano attenzione prima ai cibi che considerano a ridosso di scadenza o congelano i cibi che non potranno mangiare a breve. Il 56% controlla il cibo prima di buttarlo anche se è già scaduto e, se è buono, lo utilizza comunque ma solo 1 italiano su 10 (11%) dona il cibo cucinato in eccesso a parenti o amici. Al 28% la percentuale di italiani che chiede al ristorante una bag per portare a casa il cibo avanzato. Malgrado l'aumento costante degli ultimi 3 anni, gli italiani ritengono però di essere attenti alla questione spreco: il 94% dichiara che la propria famiglia è attenta o attentissima, solo il 6% si dichiara consapevole di prestare scarsa attenzione al cibo gettato. Nel dettaglio, 6 italiani su 10 (63%) dichiarano di gettare cibo al massimo 1 volta alla settimana, 1 italiano su 5 ammette di gettarlo 3 o 4 volte a settimana e il 14% confessa di sprecare cibo quasi ogni giorno.

## La mappa dello spreco

La soglia media di 617,9 grammi settimanali viene superata al Sud con 713,8 grammi pro capite e nell'area del centro Italia con 640,1 grammi. **Più virtuosi a Nord con uno spreco medio di 526,4 grammi per cittadino**. Nei piccoli centri (fino a 30mila abitanti) si spreca il 12% di cibo in più, le famiglie senza figli sprecano il 16% di cibo in più e le fasce socialmente svantaggiate sprecano addirittura il 26% di cibo in più.

## La Mantia, 'bisogna fare la spesa quando c'è bisogno'

Oste ambasciatore di Buone Pratiche Campagna Spreco Zero



**"B**isogna assolutamente educare in senso lato le persone a trattare bene il cibo.

Invece di riempire il frigorifero oppure le ante di materia prima, c'è bisogno assolutamente di andare a fare la spesa quando c'è bisogno di fare la spesa".

Lo ha detto Filippo La Mantia, oste e cuoco e ambasciatore di Buone Pratiche Campagna Spreco Zero 2025, a margine della presentazione del Rapporto 'Il caso Italia 2025' sullo spreco alimentare realizzato dall'Osservatorio Waste Watcher International.

"Io ho avuto l'insegnamento dai miei nonni che il pane non si butta - ha aggiunto - e col pane duro ci fai almeno sei piatti differenti. Quindi bisogna capire da dove parte questa corsa allo spreco alimentare: forse lo stile di vita si è mischiato al bisogno estetico di avere per forza delle cose a casa.

Servirebbe tuttavia maggior rispetto per il contadino che magari ha creato quel prodotto agricolo, senza poi buttarlo perché c'è una macchiolina", ha concluso.

## La lotta agli sprechi alimentari conviene: aiuta economia, persone e pianeta

In Italia gettiamo via 32 kg di cibo pro capite all'anno: per centrare il Target Onu lo spreco va ridotto di 13. Non tutto è perduto: tecnologie smart, filiere più efficienti e programmi di educazione possono aiutarci.

Responsabilità editoriale di  
ASviS

07 febbraio 2025, 16:06

Responsabilità editoriale di ASviS

Nessuno vuole sprecare cibo.

Ogni cultura lo considera moralmente inaccettabile. La necessità poi fa virtù: durante le guerre mondiali il razionamento era imposto dalla scarsità di risorse. Eppure, e veniamo a tempi più recenti, il fenomeno dello spreco alimentare è stato a lungo trascurato. Fino a una dozzina di anni fa soltanto pochi Paesi lo misuravano. L'argomento non era in cima alle agende politiche, le campagne di sensibilizzazione erano su scala piuttosto ridotta.

Pochi consideravano che lo spreco di cibo getta via risorse e alimenta il cambiamento climatico. Che, dalla fattoria alla tavola, il cibo sprecato drena acqua, terra, energia e manodopera. Che gli scarti delle discariche deperiscono, rilasciando metano. Oggi lo spreco alimentare è **responsabile dell'8-10% delle emissioni globali di gas serra**. È un lusso che possiamo permetterci?

No, tantomeno in Italia. Basta guardare ai dati diffusi in occasione della **Giornata nazionale per la prevenzione dello spreco alimentare** in calendario ieri, 5 febbraio, incentrata sul tema "Time to act" (È tempo di agire). Ogni italiano butta via in media **88 grammi di cibo al giorno**, più di **32 kg all'anno**. Un'abitudine che pesa anche sul portafogli: **139,71 euro di spreco pro capite**, per un totale di **14 miliardi di euro annui** considerando l'intera filiera, dai campi alle tavole. E il fenomeno sta peggiorando: **nell'ultimo anno gli sprechi sono aumentati del 10%** rispetto al 2023.

L'Osservatorio **Waste watcher international**, nel suo ultimo rapporto "**Il caso Italia**" (elaborazione Ipsos/Università di Bologna), mette in luce anche un paradosso inquietante: mentre si getta più cibo, l'accesso a un'alimentazione sana e sostenibile si fa più difficile. L'**indice di insicurezza alimentare (Fies)** è **aumentato del 13,95% nel 2025**, e in parallelo la povertà assoluta in Italia è passata dal 7,7% all'8,5%, con **5,7 milioni di persone in difficoltà nel 2023**. Il problema è particolarmente grave nelle regioni del Sud (+17%) e del Centro (+15%), che sono anche le aree dove si spreca di più (+16% e +4%). In questi settimane, tra l'altro, il Comune di Bologna ha scelto di portare l'attenzione su questo argomento introducendo lo "lus cibi", che andrà a modificare lo statuto comunale, riconoscendo a ogni individuo, indipendentemente dal proprio status socio-economico, **il diritto di nutrirsi in modo appropriato**.



Ma cosa buttiamo di più? Sempre secondo il report, in cima alla lista degli sprechi troviamo **frutta fresca, pane, verdure, insalata e tuberi come le patate**. Non c'è troppo da stupirsi: come evidenziato in questa news ASviS, si tratta di alimenti deperibili, spesso acquistati in eccesso e poi lasciati scadere. Eppure, esisterebbero accorgimenti semplici che le associazioni non si stancano di ripetere: **consumare prima i cibi in scadenza, controllare regolarmente frigo e dispensa, privilegiare confezioni di dimensioni ridotte**. In alcuni Paesi europei è ormai diffusa l'abitudine della *doggy*, o *family bag*, al ristorante, mentre in Italia è ancora poco praticata.

Altra pratica in crescita è l'**assaggio del cibo appena scaduto**, per verificare che sia ancora commestibile prima di gettarlo.

Il problema però non è solo logistico, ma anche culturale. Se l'86% degli italiani dichiara di avere a cuore e prestare molta attenzione al cibo, **uno su tre ammette di non pensare agli impatti dello spreco**, per il 23% la prevenzione richiede troppo tempo, secondo l'11% è troppo costosa o faticosa, mentre un 5% ritiene perfino che "non è importante".

Decisamente i conti non tornano, e lo spreco domestico è solo la punta dell'iceberg. **In tutti gli anelli della filiera agroalimentare** si perdono e sprecano alimenti: una montagna di prodotti non utilizzati che bruciano risorse economiche e ambientali.

La situazione è pertanto molto lontana dagli obiettivi internazionali di dimezzare o ridurre gli sprechi entro la fine del decennio. L'ha inquadrata bene **Andrea Segré**, direttore di Waste watcher:

*Su ogni cittadino gravano 32 kg all'anno: per centrare il Target 12.3 dell'Agenda 2030 delle Nazioni unite dobbiamo ridurre lo spreco pro capite di 13 kg annui entro la fine del 2029.*

E **Luca Falasconi**, coordinatore del Rapporto, ha sottolineato che *l'obiettivo è ambizioso, ma insieme possiamo fare la differenza. Ogni piccola azione conta, ridurre lo spreco alimentare inizia proprio dalle nostre case, per arrivare a un massimo di 369,7 grammi settimanali di cibo gettato nel 2030.*



In Italia la rete del **Banco alimentare** raggiunge ogni anno oltre 110mila persone svantaggiate. "Recuperiamo e distribuiamo alimenti per chi è in difficoltà", fa sapere l'organizzazione, "seguendo i nostri valori: in primo luogo il dono e la gratuità dell'azione, la condivisione dei bisogni, la solidarietà. Una macchina sempre in moto per recuperare le eccedenze, salvarle da un destino infausto e riutilizzarle per contrastare la povertà alimentare". **Cittadinanzattiva** ha lanciato in questi giorni il progetto "**Nutrizione sostenibile e lotta agli sprechi**", sostenuto tra gli altri dall'**Unione italiana per l'olio di palma sostenibile**, che prevede una consultazione civica nazionale per definire in un report pubblico le esigenze dei consumatori sul tema, oltre ad attività di formazione e campagne informative online.

Per monitorare lo spreco alimentare domestico è attivo lo **Sprecometro**, strumento lanciato dalla Campagna Zero spreco, che misura la perdita economica, l'impronta carbonica e quella idrica dei consumatori. Anche l'**Associazione italiana per lo sviluppo dell'economia circolare (Aisec)** è in prima linea per la riduzione degli sprechi, con iniziative sul riutilizzo dei prodotti e il consumo responsabile. Promuovere un modo più consapevole e sostenibile di produrre e fare la spesa è una delle missioni della rete **NeXt-Nuova economia per tutti**, attiva da oltre dieci anni anche attraverso la raccolta di buone pratiche delle aziende.

**Ma veniamo alle normative.** In Italia abbiamo una legge all'avanguardia rispetto a molti Paesi europei. Si tratta della **Legge Gadda** (166/2016), che prevede una serie di misure per ridurre la produzione di rifiuti ed estendere il ciclo di vita dei prodotti con finalità di riuso e riciclo, oltre a incentivare la redistribuzione del surplus alimentare. Una buona legge che ha facilitato la **donazione di tonnellate di cibo** che altrimenti sarebbero finite in discarica.

Se c'è una questione su cui invece bisogna intervenire urgentemente nel Paese, è quella della **povertà educativa** che limita la comprensione del valore del cibo. Non a caso i poveri cercano il costo dell'alimento più basso, cioè il cibo spazzatura. Un cortocircuito che ha un impatto devastante sulla salute: mangi peggio e ti ammali di più. Ecco perché il cibo e i consumi alimentari corretti devono essere al centro di una nuova economia. Si può fare di più, cominciando dallo sviluppo di accordi di filiera tra agricoltori, produttori e distributori per una più corretta programmazione dell'offerta alimentare. Anche la promozione di pratiche di riuso e riciclo di alcuni prodotti, come il vuoto a rendere, può contribuire alla riduzione degli sprechi.

Per una corretta educazione alimentare del consumatore, bisogna anche valorizzare le diete sostenibili. Un modello d'eccellenza ce l'abbiamo in casa: è la dieta mediterranea, in grado di soddisfare i bisogni nutrizionali e fornire protezione da diverse patologie. Eppure, come abbiamo visto, lo spreco colpisce anche i suoi principali alimenti. Non solo: attualmente la dieta mediterranea viene seguita da meno della metà degli italiani, e anche i giovani la conoscono poco. Non c'è più tempo da perdere: con un impegno collettivo si può ripartire dalle scuole, ridurre lo spreco e garantire un accesso più equo ai beni alimentari.

# ANSAit

**P**arte la #sprecozero Challenge, la staffetta virtuosa degli italiani per tagliare 50 grammi del loro cibo gettato alla settimana per arrivare ad un massimo di 368,7 grammi.

Ad aiutarli ci sarà lo Sprecometro, app gratuita in grado di misurare giorno per giorno non solo lo spreco alimentare, ma anche l'acqua nascosta, le emissioni correlate e l'impronta ambientale. Viene lanciata oggi in occasione della 12/a Giornata nazionale di Prevenzione fondata dalla campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero, a 5 anni dal 2030.

Come spiega il suo fondatore Andrea Segrè, "una sfida ambiziosa per la quale è urgente verificare il cammino che ci separa dagli Obiettivi dell'Agenda delle Nazioni Unite". La Challenge si propone di monitorare e documentare pubblicamente il percorso e i progressi dei nuclei selezionati dal comitato scientifico. Il team di Sprecometro individuerà i partecipanti attraverso vari criteri: impegno verso la sostenibilità, diversificazione geografica e diversità di composizione familiare.



La famiglia pilota dell'esperimento vive a Bologna e ha scelto il suo nickname per affrontare la sfida: sarà da adesso, e fino al 2030, lo SpreKO LEMNE Team. Tutti i 'Champions 2030' saranno chiamati a monitorare i propri sprechi in periodi temporali distinti, dichiarando il proprio livello al momento di inizio della sfida e impegnarsi a ridurlo del 50% entro il 2030, utilizzando gli strumenti messi a disposizione dall'applicazione e continuamente aggiornati. Si alterneranno, quindi, nel condividere sui social della Campagna Spreco Zero e con i media che la seguono attraverso interviste, foto, video e aggiornamenti, aiutando a sensibilizzare un pubblico più ampio.

Inoltre, ogni 5 febbraio, fino al 2030, verranno misurati i progressi delle famiglie e confrontati con le rilevazioni dell'Osservatorio Waste Watcher. Alla fine del percorso, chi si dimostrerà più efficace nel ridurre gli sprechi sarà proclamato vincitore della #sprecozero Challenge.

GREEN ECONOMY

## Al via countdown per dimezzare lo spreco alimentare, è #tempodiagire

A lanciare il conto alla rovescia è la campagna Spreco Zero in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio: un vero e proprio invito all'azione per cittadini, istituzioni e aziende



Con la prossima **Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare** del 5 febbraio parte il conto alla rovescia dei 5 anni che ci separano dal 2030, un tempo che dovrà essere impiegato per inserire nel quotidiano buone pratiche, azioni e comportamenti concreti volti a ridurre della metà lo spreco alimentare, traguardo prospettato dal target 12.3 dell'**Agenda 2030** per lo sviluppo sostenibile adottata dalle Nazioni Unite il 25 settembre 2015. Target che prevede di dimezzare lo spreco alimentare nelle case dei consumatori così come nelle fasi di produzione e distribuzione del cibo.

Al lanciare il countdown è la campagna Spreco Zero con il tema portante della 12esima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio prossimo che sarà #Tempodiagire, #Timetoact: una vera e propria 'call to action', un invito all'azione per sensibilizzare i cittadini ma anche le istituzioni e le aziende intorno alle strette implicazioni fra spreco alimentare e impatto ambientale.

"In termini concreti – spiega il direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International Andrea Segrè, fondatore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare – si tratta di **arrivare nel 2030 a uno spreco pro capite di 368,7 grammi settimanali**, ovvero la metà dei 737,4 grammi registrati 10 anni fa al momento dell'adozione dell'Agenda 2030 che al punto 12.3 richiedeva di dimezzare quella quota (fonte: Oss. Waste Watcher International). Una sfida che si prospetta ambiziosa, possiamo iniziare fin da subito adottando strumenti pratici come lo **Sprecometro**, a disposizione di tutti gratuitamente, che ogni giorno misura non solo lo spreco del cibo ma anche la nostra impronta ambientale, lo spreco dell'acqua nascosta e le emissioni connesse al cibo gettato".



## Filippo La Mantia Ambasciatore di Buone Pratiche 2025

E' **Filippo La Mantia** l'Ambasciatore di Buone Pratiche della campagna Spreco Zero 2025 e della Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario il 5 febbraio, quest'anno al traguardo della sua 12esima edizione. Firma italiana della cucina fra le più note e amate, innovativo e appassionato, impegnato in molte cause sociali, La Mantia si distingue per una filosofia culinaria basata sulla semplicità, sul patrimonio culturale e sulla convivialità, oltre che su una cucina accessibile e ispirata ai valori della sostenibilità, della stagionalità, del recupero degli alimenti in funzione della prevenzione degli sprechi.

### L'evento ufficiale

L'evento ufficiale della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, promosso per iniziativa della campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio del ministero dell'Ambiente e dell'Anci, media partners Rai Radio1 e Rai Radio2, si svolgerà a Roma martedì 4 febbraio dalle 11 nello Spazio Europa, sede di Rappresentanza Permanente del Parlamento e della Commissione Europea (via IV Novembre, 149) con diretta sui canali social della campagna Spreco Zero.

Sarà l'occasione per la presentazione del nuovo rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International con i dati del 'Caso Italia' 2025.

# la Repubblica

## Enea, Guida per ridurre gli sprechi alimentari: raccomandazioni per aziende, politici e consumatori



(Teleborsa) - Una Guida destinata ad aziende, decisori politici e consumatori, per ridurre gli sprechi alimentari, promuovere una spesa più consapevole, pratiche di consumo sostenibili, ma anche una gestione più efficiente delle risorse, il riutilizzo e la valorizzazione degli scarti. A presentarla in occasione della 12esima giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare è l'infrastruttura METROFOOD-IT, coordinata da ENEA e finanziata dal PNRR con circa 18 milioni di euro, in gran parte già investiti.

La guida parte dalla considerazione che nel 2024 in Italia gli sprechi alimentari lungo la filiera sono aumentati di circa il 46% rispetto al 2023. Tra i cibi più sprecati, frutta fresca, verdure e pane (fonte: Rapporto Waste Watcher). In Europa, gli sprechi complessivi sono stati pari a 59 milioni di tonnellate, per un valore di 132 miliardi di euro (a livello pro capite 70 chili in casa e 12 chili nei ristoranti). Inoltre, il nuovo rapporto Waste Watcher, in arrivo in occasione della Giornata, sottolinea che per raggiungere gli obiettivi dell'Agenda ONU per lo sviluppo sostenibile occorre ridurre del 54% lo spreco pro capite settimanale (dagli attuali 0,68 chilogrammi a 0,37 chilogrammi).

# la Repubblica

Nelle raccomandazioni agli operatori del settore agroalimentare sono indicati interventi sia contro le perdite alimentari nel sistema produttivo, partendo dalla promozione dell'agricoltura di precisione, sia nelle mense scolastiche e più in generale nei servizi di ristorazione. Ai decisori politici sono consigliati programmi e campagne di sensibilizzazione a livello territoriale e nelle scuole, agevolazioni fiscali per le aziende che donano cibo invenduto e per le attività agricole che adottano pratiche di economia circolare.

Tra le **raccomandazioni ai consumatori**: informarsi sugli ingredienti e le porzioni prima di ordinare un piatto intero; ordinare un po' alla volta quando si mangia negli all you can eat; chiedere al ristorante di avere una doggy bag con gli avanzi del pasto; scegliere ristoranti che promuovono iniziative contro gli sprechi o che effettuino donazioni di cibo; utilizzare app o servizi per acquistare a prezzi scontati le rimanenze di giornata.

"La giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare è stata di ispirazione per realizzare una guida per le aziende, i decisori politici e i consumatori, con raccomandazioni e consigli pratici per ridurre gli sprechi", spiega **Claudia Zoani della Divisione ENEA Sistemi Agroalimentari Sostenibili**. "I suggerimenti includono **azioni utili da adottare lungo tutta la filiera alimentare**, dalle fasi di produzione al livello territoriale, nelle scuole, in casa e fuori casa - ad esempio nei ristoranti - per creare un sistema alimentare più equo e rispettoso dell'ambiente, coinvolgendo con strategie integrate produttori, distributori e consumatori, al fine di creare un sistema alimentare più equo e resiliente, anche in linea con l'obiettivo di sviluppo sostenibile 12.3 dell'Agenda 2030".

"Lo **spreco alimentare ha un impatto significativo sull'ambiente**, consumando risorse vitali come acqua, suolo ed energia, e generando notevoli emissioni di gas serra che alimentano il cambiamento climatico", sottolinea **Chiara Nobili della Divisione ENEA Sistemi Agroalimentari Sostenibili**. "È fondamentale **lavorare per raggiungere gli obiettivi di sviluppo sostenibile** e dimezzare lo spreco alimentare pro-capite entro il 2030, non solo per contribuire a garantire maggiore disponibilità di cibo per le persone, ma anche per **permettere di ridurre i costi e mitigare l'impatto ambientale** legato alla produzione e al consumo alimentare. Tutto ciò in accordo con la strategia "Farm to Fork" e con gli obiettivi vincolanti di riduzione degli sprechi alimentari fissati dalla UE per gli Stati Membri al 2030, ovvero del 10% degli scarti provenienti dalla trasformazione e fabbricazione e del 30% (pro capite) per ristoranti e famiglie".

# MARK UP

## #stopfoodwaste – Fermare lo spreco di cibo con le iniziative concrete dell'idm

Riccardo Nissotti 4 Febbraio 2025



*Immagine generata da intelligenza artificiale di Copilot*

*Come si stanno muovendo le aziende per ridurre lo spreco di cibo? Una panoramica, dall'ittico al caffè, passando per il packaging*

L'agenda delle **Nazioni Unite** ha stabilito il 2030 come anno in cui dovremo raggiungere l'obiettivo di **dimezzare lo spreco alimentare**. Obiettivo alla portata? I dati del 2024 dicono che gli alimenti buttati in Italia nel 2024 sono aumentati del 45% (**Waste Watcher**), nell'anno peggiore nella storia mondiale (**Wwf**): il cibo sprecato avrebbe occupato una superficie più ampia della Cina. L'Italia, secondo il dato di Waste Watcher, è tra i Paesi meno virtuosi in Europa, specie al Sud, più nei piccoli comuni rispetto alle grandi città. Secondo il **Centro Studi Divulga**, vengono sprecati o persi oltre 1,7 miliardi di tonnellate di cibo all'anno nel mondo per un valore di quasi 4.500 miliardi di dollari: sarebbe circa un terzo dei 6 miliardi di tonnellate di cibo disponibile. Le cause sono da ricercarsi in una errata gestione degli acquisti da parte dei consumatori ma anche dell'incapacità di valutare cosa è uno scarto o cosa potrebbe essere riutilizzato. In occasione della **dodicesima giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**, le aziende fanno il punto sulle strategie messe in atto per prevenire inutili sprechi.

# MARK UP

## Costadoro riscopre la cascara, l'infuso dallo scarto del chicco di caffè



Tra gli alimenti che potrebbero essere utilizzati, non finendo nella spazzatura, c'è la **cascara**.

**Costadoro**, azienda nella produzione di caffè di alta gamma, rilancia la

cascara, esempio di lotta allo spreco alimentare. La cascara, che in spagnolo significa "guscio", è la parte essiccata che avvolge il chicco di caffè. Viene spesso scartata durante la fase di produzione. Ma grazie al suo gusto e a un profilo aromatico diverso dal caffè, pur provenendo dalla stessa pianta, si presta ad essere usata come infuso, un po' come una tisana, per essere gustata calda o fredda.

## Più di un pesce su tre pescato inutilmente

L'ittico è uno dei settori in cui si concentra la più alta percentuale di spreco alimentare: il 35% del pescato viene sprecato, secondo la **Fao**, contribuendo allo spreco alimentare e ad un inutile inquinamento. Secondo uno studio dell'**Iias (Istituto italiano alimenti surgelati)**, il **consumo di pescato surgelato permetterebbe di diminuire gli sprechi di oltre il 47%**. Gli sfusi surgelati consentono infatti maggior controllo nelle porzioni. **Sapore di mare**, azienda nel campo della commercializzazione di prodotti ittici congelati sfusi, offre oltre 100 varietà di pesce sfuso, pulito e pronto per essere cotto o scongelato. L'azienda ha in catalogo poi prodotti ittici certificati **Msc (Marine stewardship council)** e **Asc (Aquaculture stewardship council)**, etichette che certificano che il pesce provenga da fornitori impegnati nella ricerca di una sempre maggiore sostenibilità.

- Leggi anche delle iniziative del [retail in merito alla dodicesima giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare](#)

## Impacchettare per risparmiare

**Cuki save the food** è il progetto di **Cuki** per sensibilizzare sul valore del cibo e la lotta allo spreco.

L'iniziativa è nata nel 2011 per aiutare **Banco Alimentare** nel recupero di alimenti non consumati



# MARK UP

nelle mense, per poi donarli ai bisognosi. Ad oggi oltre 24 milioni porzioni di cibo sono state redistribuite. Il progetto si è continuamente evoluto. Nel 2014 è nata **Cukipedia**, una guida on line realizzata in collaborazione con **Slow Food Italia**, con le regole per la corretta conservazione degli alimenti. Nel 2016, nel campo della ristorazione, è nata **Cuki save bag**, una vaschetta in alluminio per un trasporto più agevole del cibo, studiata con il **Politecnico di Torino** per contrastare lo spreco alimentare nei ristoranti. Cuki ha poi redatto le 7 buone abitudini per consigliare i consumatori su una corretta organizzazione della dispensa (dove in prima linea devono trovarsi gli alimenti prossimi alla scadenza, ad es.), su un'ottimale conservazione, la programmazione della spesa, l'organizzazione dei ripiani del frigorifero. Nel 2023 è stata lanciata invece Cuki save the food app, per permettere di gestire il congelatore sapendo sempre quali alimenti sono presenti e quando è ora di scongelarli, grazie a una notifica. Nel 2025 e oltre il progetto continuerà nella sua attività di sensibilizzazione.

## Un box senza sprechi



**Planeat** vuole combattere lo spreco alimentare proponendo kit di ingredienti lavati e porzionati per le differenti esigenze di consumo, pronti da mangiare o per essere cucinati. La startup ha ideato un sistema di contatori per misurare il

proprio contributo verso il pianeta, con dati elaborati e certificati dall'**Università di Pavia**, in base ai quali emerge che sono state 83 le tonnellate di cibo salvate, l'equivalente di 211 t di CO<sub>2</sub>, di 48 milioni di litri di acqua e 915 mila mq risparmiati. Dal 2024 tutte le spese effettuate sulla piattaforma dai lavoratori delle aziende che hanno scelto Planeat sono consegnate nei Planeat Pack, ossia contenitori riutilizzabili anziché compostabili. Ai dipendenti delle 50 aziende che finora hanno scelto lo slow and conscious food delivery di PlanEat viene richiesto di fare l'ordine per il pranzo entro le 11 del giorno prima. "Grazie alla programmazione e all'uso intelligente delle materie prime -dice **Nicola Lamberti**, fondatore di Planeat-, **eliminiamo gli sprechi alla radice**, garantendo qualità e sostenibilità". L'anticipo consente di preparare solo che ciò che verrà effettivamente consegnato, con un risparmio di



materie prime che si traduce in prezzi più contenuti (inferiori del 50-70% rispetto alla ristorazione e al food service, comunica l'azienda) e maggiore sostenibilità.

# LA STAMPA

## Enea, Guida per ridurre gli sprechi alimentari: raccomandazioni per aziende, politici e consumatori

(Teleborsa) - Una **Guida** destinata ad aziende, decisori politici e consumatori, per **ridurre gli sprechi alimentari**, promuovere una spesa più consapevole, pratiche di consumo sostenibili, ma anche una gestione più efficiente delle risorse, il riutilizzo e la valorizzazione degli scarti. A presentarla in occasione della **12esima giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare** è l'**infrastruttura METROFOOD-IT**, coordinata da **ENEA** e finanziata dal **PNRR** con circa 18 milioni di euro, in gran parte già investiti.

La guida parte dalla considerazione che **nel 2024 in Italia gli sprechi alimentari lungo la filiera sono aumentati di circa il 46%** rispetto al 2023. Tra i **cibi più sprecati, frutta fresca, verdure e pane** (fonte: Rapporto Waste Watcher). In Europa, gli sprechi complessivi sono stati **pari a 59 milioni di tonnellate, per un valore di 132 miliardi di euro** (a livello pro capite 70 chili in casa e 12 chili nei ristoranti). Inoltre, il **nuovo rapporto Waste Watcher**, in arrivo in occasione della Giornata, sottolinea che per **raggiungere gli obiettivi dell'Agenda ONU per lo sviluppo sostenibile occorre ridurre del 54% lo spreco pro capite settimanale** (dagli attuali 0,68 chilogrammi a 0,37 chilogrammi).

Nelle raccomandazioni agli operatori del settore agroalimentare sono indicati interventi sia contro le perdite alimentari nel sistema produttivo, partendo dalla promozione dell'agricoltura di precisione, sia nelle mense scolastiche e più in generale nei servizi di ristorazione. Ai decisori politici sono consigliati programmi e campagne di sensibilizzazione a livello territoriale e nelle scuole, agevolazioni fiscali per le aziende che donano cibo invenduto e per le attività agricole che adottano pratiche di economia circolare.

# LA STAMPA

Tra le **raccomandazioni ai consumatori**: informarsi sugli ingredienti e le porzioni prima di ordinare un piatto intero; ordinare un po' alla volta quando si mangia negli all you can eat; chiedere al ristorante di avere una doggy bag con gli avanzi del pasto; scegliere ristoranti che promuovono iniziative contro gli sprechi o che effettuino donazioni di cibo; utilizzare app o servizi per acquistare a prezzi scontati le rimanenze di giornata.

"La giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare è stata di ispirazione per realizzare una guida per le aziende, i decisori politici e i consumatori, con raccomandazioni e consigli pratici per ridurre gli sprechi", spiega **Claudia Zoani della Divisione ENEA Sistemi Agroalimentari Sostenibili**. "I suggerimenti includono **azioni utili da adottare lungo tutta la filiera alimentare**, dalle fasi di produzione al livello territoriale, nelle scuole, in casa e fuori casa - ad esempio nei ristoranti - per creare un sistema alimentare più equo e rispettoso dell'ambiente, coinvolgendo con strategie integrate produttori, distributori e consumatori, al fine di creare un sistema alimentare più equo e resiliente, anche in linea con l'obiettivo di sviluppo sostenibile 12.3 dell'Agenda 2030".

"Lo spreco alimentare ha un impatto significativo sull'ambiente, consumando risorse vitali come acqua, suolo ed energia, e generando notevoli emissioni di gas serra che alimentano il cambiamento climatico", sottolinea **Chiara Nobili della Divisione ENEA Sistemi Agroalimentari Sostenibili**. "È fondamentale **lavorare per raggiungere gli obiettivi di sviluppo sostenibile** e dimezzare lo spreco alimentare pro-capite entro il 2030, non solo per contribuire a garantire maggiore disponibilità di cibo per le persone, ma anche per **permettere di ridurre i costi e mitigare l'impatto ambientale** legato alla produzione e al consumo alimentare. Tutto ciò in accordo con la strategia "Farm to Fork" e con gli obiettivi vincolanti di riduzione degli sprechi alimentari fissati dalla UE per gli Stati Membri al 2030, ovvero del 10% degli scarti provenienti dalla trasformazione e fabbricazione e del 30% (pro capite) per ristoranti e famiglie".



## Enea, Guida per ridurre gli sprechi alimentari: raccomandazioni per aziende, politici e consumatori

(Teleborsa) - Una **Guida** destinata ad aziende, decisori politici e consumatori, per **ridurre gli sprechi alimentari**, promuovere una spesa più consapevole, pratiche di consumo sostenibili, ma anche una gestione più efficiente delle risorse, il riutilizzo e la valorizzazione degli scarti. A presentarla in occasione della **12esima giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare** è l'**infrastruttura METROFOOD-IT**, coordinata da **ENEA** e finanziata dal **PNRR** con circa 18 milioni di euro, in gran parte già investiti.

La guida parte dalla considerazione che **nel 2024 in Italia gli sprechi alimentari lungo la filiera sono aumentati di circa il 46%** rispetto al 2023. Tra i **cibi più sprecati, frutta fresca, verdure e pane** (fonte: Rapporto Waste Watcher). In Europa, gli sprechi complessivi sono stati **pari a 59 milioni di tonnellate, per un valore di 132 miliardi di euro** (a livello pro capite 70 chili in casa e 12 chili nei ristoranti). Inoltre, il **nuovo rapporto Waste Watcher**, in arrivo in occasione della Giornata, sottolinea che per **raggiungere gli obiettivi dell'Agenda ONU per lo sviluppo sostenibile occorre ridurre del 54% lo spreco pro capite settimanale** (dagli attuali 0,68 chilogrammi a 0,37 chilogrammi).

Nelle raccomandazioni agli operatori del settore agroalimentare sono indicati interventi sia contro le perdite alimentari nel sistema produttivo, partendo dalla promozione dell'agricoltura di precisione, sia nelle mense scolastiche e più in generale nei servizi di ristorazione. Ai decisori politici sono consigliati programmi e campagne di sensibilizzazione a livello territoriale e nelle scuole, agevolazioni fiscali per le aziende che donano cibo invenduto e per le attività agricole che adottano pratiche di economia circolare.



Tra le **raccomandazioni ai consumatori**: informarsi sugli ingredienti e le porzioni prima di ordinare un piatto intero; ordinare un po' alla volta quando si mangia negli all you can eat; chiedere al ristorante di avere una doggy bag con gli avanzi del pasto; scegliere ristoranti che promuovono iniziative contro gli sprechi o che effettuino donazioni di cibo; utilizzare app o servizi per acquistare a prezzi scontati le rimanenze di giornata.

"La giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare è stata di ispirazione per realizzare una guida per le aziende, i decisori politici e i consumatori, con raccomandazioni e consigli pratici per ridurre gli sprechi", spiega **Claudia Zoani della Divisione ENEA Sistemi Agroalimentari Sostenibili**. "I suggerimenti includono **azioni utili da adottare lungo tutta la filiera alimentare**, dalle fasi di produzione al livello territoriale, nelle scuole, in casa e fuori casa - ad esempio nei ristoranti - per creare un sistema alimentare più equo e rispettoso dell'ambiente, coinvolgendo con strategie integrate produttori, distributori e consumatori, al fine di creare un sistema alimentare più equo e resiliente, anche in linea con l'obiettivo di sviluppo sostenibile 12.3 dell'Agenda 2030".

"Lo spreco alimentare ha un impatto significativo sull'ambiente, consumando risorse vitali come acqua, suolo ed energia, e generando notevoli emissioni di gas serra che alimentano il cambiamento climatico", sottolinea **Chiara Nobili della Divisione ENEA Sistemi Agroalimentari Sostenibili**. "È fondamentale **lavorare per raggiungere gli obiettivi di sviluppo sostenibile** e dimezzare lo spreco alimentare pro-capite entro il 2030, non solo per contribuire a garantire maggiore disponibilità di cibo per le persone, ma anche per **permettere di ridurre i costi e mitigare l'impatto ambientale** legato alla produzione e al consumo alimentare. Tutto ciò in accordo con la strategia "Farm to Fork" e con gli obiettivi vincolanti di riduzione degli sprechi alimentari fissati dalla UE per gli Stati Membri al 2030, ovvero del 10% degli scarti provenienti dalla trasformazione e fabbricazione e del 30% (pro capite) per ristoranti e famiglie".

# il manifesto quotidiano comunista

## Cibo, si mangia male e si spreca di più

REPORT ANNUALE Osservatorio internazionale Waste Watcher Campagna Spreco Zero. Si allontana l'obiettivo «Agenda Onu 2030» per il cibo sostenibile



Residui di cibo nel cassonetto di un ristorante – Ap

 **Andrea Segrè**

Il rapporto dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher-Campagna Spreco Zero, presentato a Roma in occasione della XII Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, offre molti spunti alla politica e alle istituzioni per promuovere una società più equa, solidale e sostenibile. Lo spreco alimentare, soprattutto se riferito al consumo domestico che ne rappresenta la parte più rilevante sia in valore che quantità, risulta infatti un campo di osservazione fondamentale per indagare i comportamenti delle diverse fasce della popolazione e stimolare l'adozione di modelli di produzione agricola e consumo alimentare più responsabili. Come peraltro indicato dall'Obiettivo 12 dell'Agenda Onu 2030 per lo sviluppo...

GIORNATA DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE



## Spreco alimentare, gli italiani gettano via 4,5 milioni di tonnellate di cibo all'anno

/ di Fiammetta Cupellaro



*Dal report "Il caso Italia" dell'Osservatorio Waste Watcher la fotografia delle nostre abitudini: 14,101 miliardi di euro è il costo dei cibi che dai campi va dritto in discarica. Frutta e pane soprattutto. Al via la sfida #tempodiagire per ridurre lo spreco di 50 grammi ogni anno*

Immaginiamo di buttare ogni giorno nella spazzatura un panino appena acquistato, oppure, un pacchetto di patatine nemmeno aperto. Assurdo? In realtà, **quei 88,2 grammi di cibo è proprio la quantità che quotidianamente, in modo più o meno consapevole, ognuno di noi getta via**, spreca. Giorno dopo giorno si arriva ad un totale di 617,9 grammi settimanali, oltre 27 chili l'anno di spreco alimentare individuale insieme a 139,71 euro. E questo solo in Italia. Tanto. Troppo. In realtà, come ci ricordano i dati 2025 redatti dall'osservatorio internazionale Waste Watcher nel rapporto "**Il Caso Italia**" non ci sarebbe alcuna quota di spreco alimentare considerata "accettabile" visto che secondo la Fao ancora oggi **735 milioni di persone nel mondo vivono in condizioni di insicurezza alimentare**. Temi sui ragionare in occasione della **dodicesima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare** che ricorre il 5 febbraio.

Oggi l'Osservatorio presenta a Roma il nuovo rapporto 2025 con i dati del "Caso Italia" (insieme all'università di Bologna) e lancerà la campagna di sensibilizzazione "Spreco Zero" con il patrocinio del ministero dell'Ambiente. Perché il tempo stringe e il conto alla rovescia è già iniziato. Mancano infatti appena 5 anni per raggiungere il traguardo degli obiettivi fissati dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite, ossia dimezzare lo spreco alimentare globale pro-capite rispetto a dieci anni fa, sia nella vendita al dettaglio che nelle case dei consumatori che incide per il 50% sulla filiera dello spreco nazionale e internazionale. Arrivare a quei 368,7 grammi settimanali, ossia la metà dei 737,4 registrati al momento dell'adozione dell'Agenda. Tema portante della Giornata sarà dunque **#Tempodiagire** e **#Timeact**. Agire, perché l'obiettivo è inserire nella vita quotidiana di ognuno di noi le buone pratiche. Gestì concreti per diminuire la dispersione alimentare sia prima dell'acquisto che nella fase del consumo.

### Il Caso Italia

"Gli italiani sono più spreconi ma anche più poveri: meno attenti alla gestione del cibo a casa, ma preoccupati per la possibilità di accedere al cibo sano e sostenibile". Così descrivono la situazione in Italia i ricercatori dell'università di Bologna che hanno analizzato per conto di Waste Watcher le abitudini degli italiani sulla consapevolezza dello spreco di cibo. Infatti **sale l'asticella dello spreco domestico**: di quei 88,2 grammi al giorno che gettiamo, tra i rifiuti finisce soprattutto la **frutta** (24,3 grammi settimanali); il **pane** (21,2 grammi); le **verdure** (20,5 grammi), **l'insalata** (19,4) e le **cipolle** (17,4) spesso disponibili in confezioni sovradimensionate rispetto al bisogno.

Così tra i rifiuti durante i 365 giorni l'anno finiscono **14,101 miliardi di euro pari a 4,513 milioni di tonnellate cibo gettato**, praticamente alimenti che passano dal campo dove viene raccolto alla pattumiera passando, (forse) sulle nostre tavole. 8,42 miliardi di euro è il costo dello spreco domestico: il 58% arriva dalla nostre case, il 28% nella fase della commercializzazione. A sorpresa **sprecano soprattutto le fasce più deboli**: +26% rispetto alla media).

## L'insicurezza alimentare

A sprecare di più sono le fasce più deboli. Si legge nel report di Waste Watcher: "Mentre sprechiamo più cibo si allontana l'accesso al cibo sano e sostenibile: l'indice FIES di insicurezza alimentare 2025 sale del 13,95% (era + 10,27% nel 2024), in uno scenario generale in cui la povertà assoluta è aumentata in Italia dal 7,7% all'8,5% (5,7 milioni di persone nel 2023) e addirittura è salita del 28,9% per le famiglie straniere, e dove la povertà "relativa" già colpisce 2,8 milioni di persone. L'insicurezza alimentare delle famiglie italiane colpisce soprattutto al sud (+ 17%) e al centro (+15%), le stesse aree dove si spreca più cibo nelle case (più 16%, più 4%).

## La sfida

"Mancano solo cinque anni al 2030, e 10 anni sono già trascorsi dall'adozione dell'Agenda di sostenibilità delle Nazioni Unite. Se ne parla spesso, senza mai verificare a che punto siamo realmente - spiega **Andrea Segrè**, fondatore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International - Per questo nel 2025 la Giornata che sensibilizza in Italia sullo spreco alimentare lancia la sua sfida a tutti i cittadini: per arrivare nel 2030 a uno spreco pro capite di 368,7 grammi settimanali, ovvero la metà dei 737,4 grammi registrati 10 anni fa al momento dell'adozione dell'Agenda 2030, **dobbiamo tutti tagliare, ogni anno dal 2025 al 2029, circa 50 grammi di cibo, così da arrivare nel 2030 a uno spreco alimentare pro capite che non superi i 369,7 grammi settimanali**, il traguardo previsto dall'Agenda delle Nazioni Unite che richiedeva all'Obiettivo 12.3 di dimezzare lo spreco di cibo fra il 2015 e il 2030".

## Nasce anche lo Sprecometro

Un'app attraverso la quale si può calcolare la perdita economica, l'impronta carbonica e idrica del cibo che buttiamo. "Possiamo iniziare fin da subito adottando strumenti pratici come lo Sprecometro - sottolinea Segrè - che ogni giorno misura non solo lo spreco del cibo ma anche la nostra impronta ambientale, lo spreco dell'acqua nascosta e le emissioni connesse al cibo gettato".

# Il Messaggero

## Sprechiamo troppo cibo (un chilo al giorno a testa)

di Raffaella Troili

3 Minuti di Lettura

Mercoledì 5 Febbraio 2025, 07:05

 **Articolo riservato agli abbonati premium**

Più spreconi ma anche più poveri. Disordinati nella gestione delle provviste, inclini a buttare il cibo, attenti alla qualità ma attratti dalle offerte in modo compulsivo. Quasi un chilo al giorno, circa 90 grammi a testa (617,9 grammi settimanali) va sprecato. È la fotografia degli italiani in cucina che emerge dal Rapporto "Il caso Italia 2025" dell'Osservatorio Waste Watcher International, su elaborazione Ipsos/Università di Bologna, alla vigilia della dodicesima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare in programma oggi. «Il nostro metodo di rilevazione adottato anche da Onu e Fao ci aiuta ad avere una percezione immediata dello spreco domestico. Il dato 2025 rilevato a gennaio ci dice che rispetto all'anno scorso abbiamo un incremento del 10%. Se moltiplichiamo per il valore del cibo che buttiamo via, sono oltre 8 miliardi di euro solo nelle nostre case, che non si può recuperare», spiega Andrea Segrè, direttore scientifico di Waste Watcher e della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. Incremento «dovuto all'aumento, soprattutto al Sud, ben oltre la media, e al fatto che le classi meno abbienti, poveri dal punto di vista alimentare, abbassando il livello degli acquisti, comprano cibi che spesso finiscono nella spazzatura e più grave, se vengono mangiati hanno un impatto negativo sulla salute».

### I NUMERI

L'Italia con 8,2 milioni di tonnellate di cibo sprecato è terza in Europa, dietro Germania (10,8 milioni di tonnellate) e Francia (9,5 milioni). Il Centro Studi Divulga precisa che «nell'Ue, i primi 3 Paesi rappresentano quasi la metà degli sprechi alimentari totali. Analizzando i valori pro-capite, i primi tre Paesi risultano però essere Cipro con 294 kg/pro-capite, Danimarca (254 kg/pro-capite) e Grecia (193 kg/pro-capite). L'Italia pur registrando un valore inferiore ai primi in classifica (139 kg/pro-capite sommando tutte le fasi della filiera), si posiziona sopra la media Ue, all'11esimo posto». Frutta (24,3 grammi a settimana), verdura (20,5 grammi), pane (21,2 grammi), insalata (19,4 grammi), cipolle, aglio e tuberi (17,4 grammi) nella hit degli sprechi; i cereali coprono il 23%; l'8% carne e prodotti lattiero-caseari. Anche un danno economico: il cibo buttato è costato in media a ogni italiano 372 euro per un totale di quasi 22 miliardi. L'insicurezza alimentare delle famiglie sale e colpisce al Sud e al centro, laddove paradossalmente si spreca di più, come pure nelle famiglie senza figli. L'obiettivo Onu 2030 è «dimezzare in 5 anni lo spreco - annuncia il coordinatore del rapporto, Luca Falasconi, docente dell'università di Bologna - arrivare a uno spreco pro capite di 369,7 grammi settimanali (significa un quarto di mela in meno nel bidone ogni settimana, o un quarto di bicchiere di latte in meno negli scarichi, o una rosetta in meno nell'umido). Ci possono guidare i suggerimenti che si trovano sull'app Sprecometro».

Lo spreco alimentare domestico vale 139,71 euro pro capite ogni anno, mentre lo spreco di filiera del cibo costa 14.101 miliardi di euro, pari a un peso di 4,513 milioni di tonnellate di cibo gettato dai campi dove viene prodotto alle nostre tavole (e pattumiere). Il costo dello spreco domestico è di 8.242 miliardi. Quanto alle abitudini, l'86% dichiara di prestare molta attenzione al cibo e alla preparazione ma solo 1 su 10 dona il cucinato in eccesso a parenti e amici, solo il 28% chiede una doggy bag e il 14% confessa di sprecare cibo quasi ogni giorno. Frutta e verdura spesso sono conservate in frigo e quando si portano a casa vanno a male per il 38% degli intervistati; ci si dimentica del prodotto acquistato e si fa scadere (34%), incidono anche le troppe offerte (29%) e il rifiuto degli avanzi (25%). Uno su 3 ammette di non pensare al rischio-spreco. Più ci si allontana dall'era Covid più scende l'attenzione alle buone pratiche. Si spera che almeno ci si lavi ancora le mani.



## Sprechi a tavola, gli italiani buttano nella spazzatura 14,1 miliardi di euro: «Sei etti di cibo a testa a settimana». Il rapporto

Ogni anno in **Italia** vengono buttati nel secchio della spazzatura 14,1 miliardi di euro di cibo. Oltre 6 etti di cibo a testa, ogni settimana. Uno spreco senza fine che peggiora di anno in anno ed entra nelle case degli italiani fin sulle tavole. Ogni giorno, infatti, in Italia vengono gettati via 88,2 grammi di cibo a testa, pari a 617,9 a settimana: un dato cresciuto negli ultimi 12 mesi visto che nel 2024 venivano sprecati circa 566,3 grammi a settimana.

### Il rapporto

Queste stime arrivano dal Rapporto «Il caso Italia» 2025 dell'Osservatorio Waste Watcher International, elaborazione Ipsos/Università di Bologna, in occasione della 12° Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, che si celebra domani. Quando si parla di spreco ci si riferisce ad alimenti che potrebbero essere mangiati ma che, durante tutta la filiera produttiva, commerciale e domestica, vengono cestinati.

### Una brutta abitudine

Una brutta abitudine che ha ripercussioni sul benessere e sulle finanze familiari ma anche sull'ambiente e la sostenibilità globale. In Italia vengono buttati via oltre 14 miliardi di euro l'anno, per 4,5 milioni di tonnellate di prodotti, sfiorando così i 140 euro a testa. Un dato esorbitante, in rialzo sullo scorso anno quando il costo dei prodotti gettati via senza essere consumati si attestava sui 126 euro l'anno.

### Più sprechi al Sud

I cibi che gli italiani sprecano di più sono la frutta fresca, con 24,3 grammi ogni settimana, il pane con 21,2 grammi, le verdure con 20,5 grammi e l'insalata con 19,4 grammi, seguono cipolle, aglio e tuberì. E più si spreca, più si riduce l'accesso al cibo sano e sostenibile: l'indice Fies di insicurezza alimentare 2025, infatti, è salito del 13,95% rispetto al 10,27% nel 2024. Le regioni aree geografiche in cui si spreca di più sono quelle del Sud con 713,8 grammi pro capite settimanali e quelle del Centro con 640 grammi e sono, infatti, anche le stesse in cui si avverte di più l'impoverimento alimentare.

### Il countdown

Domani partirà il countdown per dimezzare lo spreco di cibo in linea con l'obiettivo Onu 2030. «A quella data - spiega il direttore scientifico Waste Watcher e della Giornata, di cui è anche ideatore, Andrea Segrè - lo spreco si dovrà attestare a 369,7 grammi settimanali, e per fare questo dobbiamo tutti tagliare, ogni anno, da qui al 2029, circa 50 grammi di cibo a settimana a testa». In pratica ogni settimana deve sparire dal secchio della spazzatura una rosetta di pane, un quarto di mela o di bicchiere di latte.

# REGGIO TODAY

In ultimo anche la presidente di Oradiagire, professoressa Dominella Floccari ha preso la parola per salutare i presenti e ringraziare tutti i presenti, a partire dalla commissione scuola e la sua referente, professoressa Maria Barresi, che cura le relazioni con le scuole e crea spazi e occasioni di incontro e confronto su tematiche di rilevanza internazionale. La presidente ha sottolineato come lo slogan della manifestazione sia "Io Partecipo", per richiamare all'importanza di una partecipazione attiva di ciascuno per risolvere questo problema globale.

Successivamente la manifestazione è entrata nel vivo e, nella prima parte, ha avuto come protagonisti i giovani studenti che, guidati dai loro docenti, attraverso una simpatica escape room on line, capace di coinvolgere tutti i presenti, hanno condiviso il frutto delle proprie ricerche sul tema dello spreco alimentare e le strategie da mettere in atto per sconfiggere questo problema che incide significativamente sull'economia familiare e nazionale.

La seconda parte dell'evento ha avuto come protagonisti gli allievi delle scuole secondarie di secondo grado, che hanno presentato, attraverso cartelloni, slogan e ricerche, il frutto delle riflessioni svolte, insieme ai docenti.

Questo secondo momento si è aperto con una riflessione dell'avvocato Gianfranco Condiorio, che ha ricordato come la Costituzione, all'art.2, riconosca a ogni cittadino dei diritti inviolabili, ma, al tempo stesso, ricordi a ciascuno che è chiamato a fare la propria parte per la crescita dell'intera società. Condiorio ha concluso il suo intervento esortando tutti i giovani presenti ad avvicinarsi al mondo del volontariato.

La giornata è stata impreziosita da tre testimonianze: Mariella Errigo, volontaria di Oradiagire e operatrice della società operaia di Mutuo Soccorso, Piero Corapi, docente di enogastronomia – settore cucina e Maria Angela Ambrogio, direttrice della Caritas diocesana.

Il prof. Corapi ha spiegato come la tecnologia possa aiutare a ridurre gli sprechi, in quanto sono state sviluppate delle applicazioni che consentono di tenere traccia dei cibi presenti in frigorifero e della relativa freschezza degli stessi. In ultimo il professore ha sottolineato quanto sia importante organizzare bene la spesa e il frigorifero per ridurre gli sprechi in famiglia.

# REGGIO TODAY

Marielle Errigo ha raccontato la sua esperienza di mamma e volontaria di una mensa per i poveri, che deve conciliare il corretto utilizzo delle risorse e la solidarietà e ha dato dei consigli concreti agli studenti su come evitare gli sprechi in famiglia.

L'ultimo intervento è stato della dottoressa Maria Angela Ambrogio, che ha affermato che giornate come questa sono dei veri e propri atti di rivoluzione, capaci di produrre reale cambiamento nelle famiglie e nella società. La dottoressa ha fatto notare ai giovani come il cibo, spesso, sia considerato uno scarto, ma che anche le persone più fragili rischiano di essere considerate uno scarto per la società e, dunque, ha esortato i ragazzi a vigilare sul territorio e a essere accoglienti con tutti, soprattutto di fronte a situazioni di marginalità, così come si fa in Caritas.

# FAMIGLIA CRISTIANA

DATI E BUONE PRATICHE



## ITALIANI, UN POPOLO DI SPRECONI

04/02/2025 Nella Giornata nazionale di prevenzione contro lo spreco di cibo una ricerca segnala l'aumento di questo fenomeno nelle nostre cucine. I due alimenti che finiscono maggiormente in pattumiera sono verdura e pane. Una nuova App, lo sprecometro, indica le buone pratiche per correre ai ripari. Sul numero di Famiglia Cristiana in edicola l'intervista al testimonial, lo chef Filippo La Mantia, con i consigli e una ricetta speciale



Orsola Vetri



### I DATI

Italiani spreconi? Fare proprio di sì, almeno quando si parla di cibo, il nostro orgoglio nazionale. Infatti, secondo quanto dicono i numeri, ogni giorno gettiamo 88,2 grammi di cibo ovvero 617,9 grammi settimanali.

Un fenomeno in Italia, nel caso dello spreco alimentare domestico, che vale 130,71 euro pro capite ogni anno, mentre quello di filiera del cibo in Italia costa complessivamente 14,101 miliardi, pari a un peso di 4,513 milioni di tonnellate di cibo gettato dai campi dove viene prodotto alle nostre tavole (e pattumiere), passando per le fasi di distribuzione e commercializzazione. Il costo del solo spreco alimentare domestico è di 8,242 miliardi di euro. Il 58,55% del costo dello spreco di filiera arriva dalle nostre case, il 28,5 % nelle fasi di commercializzazione del cibo.

Dati abnormi resi noti dall'**Osservatorio Waste Watcher International** in occasione della 12a Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, del 5 febbraio.

Nella "hit" di quanto ogni giorno buttiamo nella pattumiera troviamo:

la **frutta fresca** (24,3 grammi settimanali)

il **pane** (21,2 grammi),

le **verdure** (20,5 grammi),

l'**insalata** (19,4 grammi)

le **cipolle, aglio e tuberi** (17,4 grammi), spesso disponibili in confezioni sovradimensionate al fabbisogno.

E, sempre secondo la ricerca, proprio mentre sprechiamo più cibo si allontana l'accesso al **cibo sano e sostenibile**: l'indice FIES di insicurezza alimentare 2025 sale del 13,95% (era + 10,27% nel 2024), in uno scenario generale in cui la povertà assoluta è aumentata in Italia dal 7,7% all'8,5% (5,7 milioni di persone nel 2023) e addirittura è salita del 28,9% per le famiglie straniere, e dove la povertà "relativa" già colpisce 2,8 milioni di persone. L'insicurezza alimentare delle famiglie italiane colpisce soprattutto al sud (+ 17%) e al centro (+15%), le stesse aree dove si spreca più cibo nelle case (più 16%, più 4%). Il Rapporto "Il caso Italia", su fonte Waste Watcher International con Università di Bologna/ Distal su elaborazione Ipsos.

# FAMIGLIA CRISTIANA

## LA SFIDA

«Mancano solo cinque anni al 2030, e 10 anni sono già trascorsi dall'adozione dell'Agenda di sostenibilità delle Nazioni Unite. Se ne parla spesso, senza mai verificare a che punto siamo realmente - spiega **Andrea Segrè**, fondatore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare e direttore scientifico dell'**Osservatorio Waste Watcher International** - Per questo nel 2025 la Giornata che sensibilizza in Italia sullo spreco alimentare lancia la sua sfida a tutti i cittadini: per arrivare nel 2030 a uno spreco pro capite di 368,7 grammi settimanali, ovvero la metà dei 737,4 grammi registrati 10 anni fa al momento dell'adozione dell'Agenda 2030, dobbiamo tutti tagliare, ogni anno dal 2025 al 2029, circa 50 grammi di cibo, così da arrivare nel 2030 a uno spreco alimentare pro capite che non superi i 369,7 grammi settimanali, **il traguardo previsto dall'Agenda delle Nazioni Unite che richiedeva all'Obiettivo 12.3 di dimezzare lo spreco di cibo fra il 2015 e il 2030**. Una sfida ambiziosa, nella quale possiamo cimentarci con uno strumento pratico e gratuito, lo **Sprecometro**, che ogni giorno misura non solo lo spreco del cibo ma anche la nostra impronta ambientale, lo spreco dell'acqua nascosta e le emissioni correlate al cibo gettato».



## LO SPRECOMETRO

Si tratta di una App, presentata col 5° rapporto asvis I territori e gli obiettivi di sviluppo sostenibile, che è ufficialmente diventata una buona pratica basata sul monitoraggio personale. Adottata da oltre 16100 utenti di tutta Italia: nel corso del 2024 ha monitorato 23.821 kg di spreco alimentare, ovvero 1,47 kg pro capite per un valore economico complessivo di € 276.429. **Gli utenti di Sprecometro hanno monitorato anche l'impatto equivalente del cibo sprecato**, ovvero 185.339 kg di CO2 eg che corrispondono alla quantità di CO2 emessa da un'auto che percorre 1.543.572 km; 8.671.811 litri di acqua pari alla quantità di acqua contenuta in 4.335.905 bottiglie di acqua da mezzo litro e a 100.807 docce da 5 minuti; e 186.443 ha di terreno, equivalenti al terreno necessario per 261.283 campi da calcio.

## IL TESTIMONIAL

Lo chef **Filippo La Mantia**, da sempre impegnato in cause umanitarie è il testimonial della sostenibilità, dell'accessibilità conviviale e della stagionalità della cucina per la campagna Spreco zero 2025. Intervistato da Famiglia Cristiana, a cui ha regalato una sua ricetta (**Pasta con zucca, patate e spinacino**), sul n. 6 in edicola ha dichiarato: «Mi piace curiosare tra i carrelli di chi fa la spesa e vedo acquisti senza senso. Meglio comprare ogni giorno quel che serve e imparare a cucinare con gli avanzi del frigo».



# IL POPOLO

SETTIMANALE DELLA DIOCESI DI CONCORDIA - PORDENONE

## ECONOMIA

### 5 febbraio: Giornata contro lo spreco alimentare. Italiani più poveri e più spreconi

Italiani più spreconi, ma anche un po' più poveri: meno attenti nella gestione del cibo a casa, ma preoccupati per la possibilità di accedere al cibo sano e sostenibile: è una fotografia che sottolinea la crescente povertà alimentare del Paese, quella del Rapporto Il caso Italia 2025 consegnato dall'**Osservatorio Waste Watcher International alle soglie della 12<sup>a</sup> Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, domani 5 febbraio 2025**. E che dimostra come le buone pratiche con cui avevamo familiarizzato nelle stagioni pandemiche siano oggi un po' in disuso: sale infatti l'asticella dello spreco alimentare domestico, gettiamo ogni giorno 88,2 grammi di cibo ovvero 617,9 grammi settimanali, con qualche novità alla testa della "hit" nefasta dello spreco: con la frutta fresca (24,3 grammi settimanali) guida la classifica il pane (21,2 grammi), scavalcando le verdure (20,5 grammi), l'insalata (19,4 grammi) e le cipolle, aglio e tuberi (17,4 grammi), spesso disponibili in confezioni sovradimensionate al fabbisogno. Lo spreco alimentare domestico vale 139,71 € pro capite ogni anno, mentre lo spreco di filiera del cibo in Italia costa complessivamente 14,101 miliardi €, pari a un peso di 4,513 milioni di tonnellate di cibo gettato dai campi dove viene prodotto alle nostre tavole (e pattumiere), passando per le fasi di distribuzione e commercializzazione. Il costo del solo spreco alimentare domestico è di 8,242 miliardi €. Il 58,55% del costo dello spreco di filiera arriva dalle nostre case, il 28,5 % nelle fasi di commercializzazione del cibo.

**Eppure, proprio mentre sprechiamo più cibo si allontana l'accesso al cibo sano e sostenibile:** l'indice FIES di insicurezza alimentare 2025 sale del 13,95% (era + 10,27% nel 2024), in uno scenario generale in cui la povertà assoluta è aumentata in Italia dal 7,7% all'8,5% (5,7 milioni di persone nel 2023) e addirittura è salita del 28,9% per le famiglie straniere, e dove la povertà "relativa" già colpisce 2,8 milioni di persone. L'insicurezza alimentare delle famiglie italiane colpisce soprattutto al sud (+ 17%) e al centro (+15%), le stesse aree dove si spreca più cibo nelle case (più 16%, più 4%). Il Rapporto "Il caso Italia", su fonte Waste Watcher International con Università di Bologna/Distal su elaborazione Ipsos, è stato illustrato nella mattinata di oggi, martedì 4 febbraio, in occasione dell'evento ufficiale della Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, promosso nello Spazio Europa – sede di Rappresentanza Permanente del Parlamento e della Commissione Europea – dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio del Ministero dell'Ambiente, del Ministero degli Affari Esteri, dell'ANCI e di RAI per la Sostenibilità ESG, media partners RAI Radio1 e RAI Radio2.

«Mancano solo cinque anni al 2030, e 10 anni sono già trascorsi dall'adozione dell'Agenda di sostenibilità delle Nazioni Unite. Se ne parla spesso, senza mai verificare a che punto siamo realmente – spiega Andrea Segrè, fondatore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International –

# IL POPOLO

SETTIMANALE DELLA DIOCESI DI CONCORDIA - PORDENONE

**Per questo nel 2025 la Giornata che sensibilizza in Italia sullo spreco alimentare lancia la sua sfida a tutti gli italiani: per arrivare nel 2030 a uno spreco pro capite di 369,7 grammi settimanali, ovvero la metà dei 737,4 grammi registrati 10 anni fa** al momento dell'adozione dell'Agenda 2030, dobbiamo tutti tagliare, ogni anno dal 2025 al 2029, circa 50 grammi di cibo, così da arrivare nel 2030 a uno spreco alimentare pro capite che non superi i 369,7 grammi settimanali, il traguardo previsto dall'Agenda delle Nazioni Unite che richiedeva all'Obiettivo 12.3 di dimezzare lo spreco di cibo fra il 2015 e il 2030. Una sfida ambiziosa, nella quale possiamo cimentarci con uno strumento pratico e gratuito, lo Sprecometro, che ogni giorno misura non solo lo spreco del cibo ma anche la nostra impronta ambientale, lo spreco dell'acqua nascosta e le emissioni correlate al cibo gettato».

#Tempodiagire, #Timetoact sarà il filo rosso del conto alla rovescia per dimezzare lo spreco alimentare fra il 2025 e il 2030: «l'obiettivo è ambizioso – dichiara il coordinatore del Rapporto "Il caso Italia 2025", Luca Falasconi, docente Università di Bologna – ma insieme possiamo fare la differenza. Ogni piccola azione conta, ridurre lo spreco alimentare inizia infatti proprio dalle nostre case e impegnarsi a ridurre questo spreco significa fare una scelta consapevole per il nostro futuro. Ora abbiamo l'obiettivo, arrivare a un massimo di 369,7 grammi settimanali di cibo gettato: non ci resta che tradurre in impegno l'amore che dichiariamo di avere per il cibo – monitorato dall'indagine Waste Watcher – sia quando andiamo a fare la spesa che preparando un pranzo o una cena. Cinquanta grammi di spreco in meno ogni settimana significa ¼ di mela in meno nel bidone ogni settimana, o ¼ di bicchiere di latte in meno gettato negli scarichi, o una rosetta di pane in meno nell'umido. Ci possono guidare i suggerimenti antispreco e di buona cucina che troviamo nell'app Sprecometro».

Sono partners della Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare 2025: Confcommercio-Imprese per l'Italia, Federalimentare, Agrinsieme, Natura Nuova, Emil Banca, Unitec, Fruttage, Conad, Camst, Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Comieco.

#TEMPODIAGIRE, ECCO I DATI DETTAGLIATI DEL "CASO ITALIA", RAPPORTO 2025 DELL'OSSERVATORIO WASTE WATCHER INTERNATIONAL.

Gli italiani e il cibo: un grande amore, confermato dai dati Waste Watcher, l'86% degli italiani dichiara di avere a cuore e prestare molta o parecchia attenzione al cibo e alla sua preparazione in cucina, anche quanto il tempo scarseggia. Solo 3 italiani su 100 dichiarano di non cimentarsi mai ai fornelli, il 14% ha poco tempo e quindi dedica poca attenzione alla preparazione del cibo. E in cucina capita a tutti di attivare la propria strategia anti-spreco: 6 italiani su 10 (60%) attenzionano prima i cibi che considerano a ridosso di scadenza o congelano i cibi che non potranno mangiare a breve. Il 56% testa il cibo prima di buttarlo, anche se è già scaduto: se è buono lo utilizza comunque, Ma solo 1 italiano su 10 (11%) dona il cibo cucinato in eccesso a parenti o amici, e neppure aumenta la percentuale di italiani che chiede al ristorante una bag per portarsi a casa il cibo avanzato: 28%. Malgrado l'aumento costante degli ultimi 3 anni, gli italiani ritengono però di essere attenti alla questione spreco: il 94% dichiara che la propria famiglia è attenta o attentissima, solo il 6% si dichiara consapevole di prestare scarsa attenzione al cibo gettato. Nel dettaglio, 6 italiani su 10 (63%) dichiarano di gettare del cibo al massimo 1 volta alla settimana, 1 italiano su 5 ammette di gettarlo 3 o 4 volte a settimana e il 14% confessa di sprecare cibo quasi ogni giorno.

Lo spreco del cibo risale, dunque, in Italia: la soglia media di 617,9 grammi settimanali viene abbondantemente superata al sud con 713,8 grammi pro capite e appena rialzata nell'area del centro Italia con 640,1 grammi. Più virtuosi a nord con uno spreco medio di 526,4 grammi per cittadino. Nei piccoli centri (fino a 30mila abitanti) si spreca il 12% di cibo in più, le famiglie senza figli sprecano il 16% di cibo in più e le fasce socialmente svantaggiate sprecano addirittura il 26% di cibo in più: è facile dedurre, in questi casi, che la deperibilità del cibo più economico, ma di minore qualità, incida non poco sulla bilancia degli sprechi.

# IL POPOLO

SETTIMANALE DELLA DIOCESI DI CONCORDIA - PORDENONE

Le cause dello spreco del cibo nelle case sono innanzitutto attribuite a fattori "esterni": frutta e verdura spesso sono conservate in frigo e quando le porto a casa vanno a male, per il 38% degli intervistati, fa la muffa/mariscece/si deteriora odore/sapore secondo il 33% e i cibi venduti sono già vecchi per il 31% dei consumatori. E poi ci sono le cause "soggettive": me ne dimentico e scade secondo il 34%, ci sono troppe offerte per il 29%, ho sempre paura di non avere a casa cibo a sufficienza secondo il 27% e a 1 italiano su 4 (25%) gli avanzi non piacciono. Inoltre, il 24% confessa di acquistare troppo o comprare confezioni troppo grandi, di calcolare male le cose che servono e cucinare troppo (23%). E 17 italiani su 100, presi dallo sconforto, ammettono di non saper conservare il cibo adeguatamente.

Verticalizzando sulle ragioni legate al quotidiano delle nostre vite: 1 italiano su 3 ammette anche di non pensare al rischio dello spreco, e dimenticarsene. Per il 23% la prevenzione degli sprechi richiede troppo tempo, secondo l'11% è troppo costoso o troppo faticoso. Si scoraggia 1 italiano su 10, pensando che il contributo personale tanto non fa differenza, o che è troppo difficile. Ma secondo 5 italiani su 100 la cosa semplicemente "non è importante".

Per rovesciare lo stato delle cose, 1 italiano su 2 è disponibile a mangiare prima il cibo che rischia di guastarsi, il 45% a congelare i cibi che non si possono mangiare a breve, il 40% a utilizzare comunque il cibo appena scaduto, se è ancora buono, il 37% a valutare attentamente le quantità prima di cucinare, il 32% a fare la lista della spesa e attenersi alla lista, e a comprare sempre frutta e verdura di stagione. Solo il 6% pensa di donare il cibo cucinato in più a parenti o vicini.

E cosa invece risulta più difficile da fare, in ottica #sprecozero? Gli italiani indicano subito la lista della spesa (27%), quindi l'organizzazione del frigorifero/dispensa, mentre il 19% trova ostico conservare gli avanzi cercando su internet le ricette di riutilizzo.



**5 FEBBRAIO 2025**  
**12<sup>A</sup> GIORNATA NAZIONALE**  
**DI PREVENZIONE**  
**DELLO SPRECO ALIMENTARE**

5/02/2025



**Oggi è la 12° giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. Parte la #SprecoZero Challenge 2025>2030**



Oggi, mercoledì 5 febbraio 2025, si celebra la 12<sup>a</sup> Giornata nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare. Secondo i nuovi dati di Waste Watcher, lo spreco alimentare domestico continua a essere un problema significativo: ogni giorno vengono gettati **88,2 grammi di cibo a persona**, equivalenti a **617,9 grammi settimanali**, per un costo pro capite di **130,71 euro** e un impatto economico complessivo di **14,101 miliardi di euro** lungo tutta la filiera italiana del cibo.

# FOODaffairs

Oggi, mercoledì 5 febbraio 2025, si celebra la 12<sup>a</sup> Giornata nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare. Secondo i nuovi dati di Waste Watcher, lo spreco alimentare domestico continua a essere un problema significativo: ogni giorno vengono gettati **88,2 grammi di cibo a persona**, equivalenti a **617,9 grammi settimanali**, per un costo pro capite di **130,71 euro** e un impatto economico complessivo di **14,101 miliardi di euro** lungo tutta la filiera italiana del cibo.



## L'obiettivo 12.3 dell'Agenda 2030

Secondo Andrea Segrè, fondatore della Giornata nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare, è fondamentale monitorare il percorso verso il goal 12.3 dell'Agenda ONU 2030. Per ridurre lo spreco alimentare a **368,7 grammi settimanali entro il 2030**, occorre diminuire di circa **50 grammi a settimana ogni anno dal 2025 al 2029**. Per supportare questo impegno, nasce **Sprecometro**, uno strumento innovativo per misurare non solo lo spreco alimentare, ma anche la relativa impronta idrica e ambientale.

## Parte la #SprecoZero Challenge 2025>2030

A partire da oggi prende il via la **#SprecoZero Challenge**, una sfida concreta che invita tutti gli italiani a ridurre gli sprechi con il supporto dell'app **Sprecometro**, sviluppata dall'**Università di Bologna – Distal** e dalla campagna pubblica **Spreco Zero** di **Last Minute Market**. L'obiettivo della Challenge è:

- sensibilizzare sulla riduzione dello spreco alimentare,
- fornire dati concreti e best practice,
- creare una rete di consumatori responsabili,
- promuovere uno stile di vita più sostenibile.

## Chi può partecipare alla Spreco Zero Challenge

La Challenge è rivolta principalmente a **famiglie e consumatori**, ma anche a **scuole, aziende, comuni e associazioni**. Il comitato scientifico selezionerà i partecipanti sulla base di **criteri di sostenibilità, diversificazione geografica e composizione familiare**. Ogni partecipante dovrà monitorare i propri sprechi e impegnarsi a ridurli del **50% entro il 2030**.



## Come candidarsi

Chi desidera partecipare alla Spreco Zero Challenge 2025>2030 può farlo in diversi modi:

- attraverso il gruppo "Champions 2030" attivo su **Sprecometro**, inserendo il proprio **nome, cognome o nickname**;
- inviando un'e-mail a [info@sprecometro.it](mailto:info@sprecometro.it) per candidarsi anche senza l'app.

## Il team pilota: la famiglia Fantuz

La prima famiglia selezionata per la Challenge è la **famiglia Fantuz di Granarolo, Bologna**, che ha scelto il nickname **SpreKO LEMNE Team**. Madre, padre e tre figli documenteranno pubblicamente il loro percorso di riduzione dello spreco.

## Monitoraggio e coinvolgimento

Tutti i "Champions 2030" saranno chiamati a:

- dichiarare il proprio livello di spreco domestico al **5 febbraio 2025**,
- ridurre gli sprechi con il supporto dell'app **Sprecometro**,
- condividere esperienze su **social media e media tradizionali**,
- partecipare a verifiche annuali, confrontando i risultati con le stime dell'**Osservatorio Waste Watcher**.

## Sprecometro: lo strumento chiave della Challenge

L'app Sprecometro permette di:

- monitorare gli sprechi domestici e il loro impatto ambientale;
- ricevere **feedback immediati** sull'impronta idrica, carbonica ed ecologica del cibo scartato;
- accedere a **consigli pratici** per ridurre gli sprechi;
- partecipare a quiz educativi per migliorare la consapevolezza ambientale.

Grazie all'uso di **Sprecometro**, le famiglie coinvolte potranno ridurre lo spreco alimentare in modo più efficace, contribuendo a un futuro più sostenibile.

## I partner della campagna Spreco Zero 2025

Numerose realtà supportano la campagna **Spreco Zero 2025**, tra cui:

- Confcommercio-Imprese per l'Italia,
- Federalimentare,
- Agrinsieme,
- Natura Nuova,
- Emil Banca,
- Unitec,
- Fruttagei,
- Conad,
- Camst,
- Federazione Italiana Pubblici Esercizi,
- Comieco.

La **Spreco Zero Challenge** rappresenta un passo importante verso la riduzione dello spreco alimentare e il raggiungimento degli obiettivi dell'**Agenda 2030**.

# CORRIERE DELLA SERA ROMA

## Spreco alimentare a Roma, nella spazzatura il 40% dell'organico è cibo

di Manuela Pelati

Lo spreco maggiore è quello delle famiglie in casa che buttano il 40% del cibo, poi c'è quello dei ristoranti il 28% e dei mercati il 12%



**Contro lo spreco di cibo per la lotta alla povertà e per la tutela dell'ambiente.** Nella giornata nazionale del 5 febbraio, dedicata alla **prevenzione dello spreco alimentare** il cibo che viene buttato nella **pattumiera dai romani è ancora del 40%**, un **dato già registrato nel 2023**, ben lontano dagli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'**Agenda Onu 2030** che indicano di ridurre gli sprechi produttivi e dimezzare quelli nel consumo. Anzi, secondo i dati di Ispra mostrati mercoledì, **gli sprechi crescono del 2% e i consumi aumentano del 9%** e le persone in sovrappeso o addirittura **obesi in Italia sono circa il 43% della popolazione adulta.**

### Le Acli

In ogni caso a Roma le Acli (Associazioni Cristiane dei Lavoratori Italiani) mostrano che su un **totale di 63.293 chili di cibo recuperato nei mercati grazie ai volontari nel 2024**, di cui 40.798 chili di pane, 11.500 di ortofrutta e 2.300 di confezioni, per un valore totale di di 221.527 euro (stimando 3,5 euro al chilo) **sono stati effettuati 157.896 pasti per duemila persone con una rete di 50 realtà sociali.** Le eccedenze recuperate sono state consegnate porta a porta per un totale di 37.957 chilometri percorsi.

# **CORRIERE DELLA SERA** ROMA

## **La donazione**

L'impegno del **Comune di Roma** con l'iniziativa **Food Policy** è volto al recupero del cibo nei mercati, nei ristoranti e nei bar e all'incentivo per «coloro che entro il 31 dicembre di ogni anno presentano **progetti di donazione** delle eccedenze alimentari ai bisognosi riconoscendo una riduzione della tariffa rifiuti». In pratica si paga meno Tari se si smaltisce meno nel pattume (per [info cliccare qui](#)).

## **Furgone refrigerato**

In occasione della giornata per la prevenzione dello spreco alimentare Anantara Palazzo Naiadi Rome Hotel e ACLI Roma con la collaborazione dell'Assessorato allo Sport, Turismo e Grandi Eventi di Roma Capitale hanno avviato una **raccolta fondi finalizzata all'acquisto di un furgone refrigerato** che sarà impiegato dalle Acli di Roma per il **recupero e la distribuzione solidale delle eccedenze alimentari**. «Il mezzo riuscirà a contenere e trasportare 700-800 chili di generi alimentari - riferisce **l'assessore al Turismo, Alessandro Onorato** - che verranno recuperati proprio durante i grandi eventi con l'aiuto delle aziende di catering. La sinergia tra pubblico, privato ed enti del terzo settore è fondamentale e ringrazio ancora le Acli di Roma per la preziosa attività».

## **L'inquinamento**

Secondo i dati Ispra, **l'8-10% delle emissioni globali di gas serra sono associate al cibo che non viene consumato** e la riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari è stata identificata come un mezzo essenziale per migliorare la sicurezza alimentare riducendo al contempo la pressione sulle risorse naturali. Sono sprecati circa **due terzi dell'energia alimentare prodotta** e a fronte di una **riduzione della popolazione italiana del 2,7% lo spreco del Paese (kcal/giorno) aumenta invece del 14%**.

# **CORRIERE DELLA SERA**

## ROMA

### **L'iniziativa alla Fao**

La sicurezza alimentare, la nutrizione e la sostenibilità sugli obiettivi delle Nazioni Unite, sono i temi al centro del vertice dedicato a 850 studenti provenienti da 150 paesi nel mondo che dal 6 all'8 febbraio 2025 si riuniranno a Roma per il **Change the World Rome 2025**. L'evento è organizzato dall'**Associazione Diplomatici e dalla Change The World Academy** presso la sede della Fao e il Cinema Moderno a Roma. Le discussioni copriranno tematiche come la prevenzione della **violenza di genere contro i rifugiati, il lavoro equo e l'occupazione sostenibile**. Ad aprire i lavori **Maurizio Martina, Vice Direttore Generale della Fao**, la cerimonia di chiusura premierà le migliori delegazioni per il loro impegno.

### **I poveri**

Il libro-ricerca «La spesa nel carrello degli altri. L'Italia e l'impoverimento alimentare» stato scritto da **Andrea Segrè e Ilaria Pertot e presentato alla Camera dei deputati mercoledì mattina**, smentisce l'affermazione del ministro Lollobrigida secondo cui i poveri mangiano meglio dei ricchi facendo la spesa nei mercati contadini. Gli autori hanno analizzato i carrelli della spesa per mostrare che il fenomeno dell'impoverimento alimentare in Italia riguarda milioni di persone, infatti nei carrelli **«si scopre quella categoria di cittadini in povertà alimentare, che l'Istat censisce a 5,7 milioni di persone, il 10% della popolazione»**. Il libro evidenzia come la povertà alimentare abbia un impatto significativo sulla salute, la società e l'economia e propone politiche pubbliche integrate per affrontare questa crisi, ridurre la disuguaglianza nell'accesso a cibi sani e prevenire lo spreco alimentare.

# LIFEGATE | DAILY

Lo spreco di cibo è in aumento, ma c'è una strategia per dimezzarlo

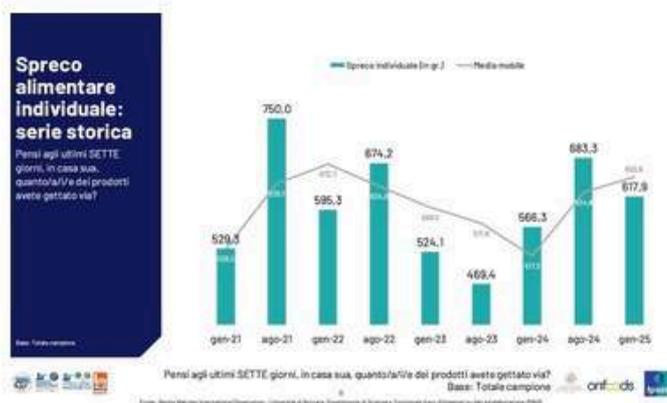


*In Italia lo spreco di cibo è cresciuto, basterebbe però che ognuno di noi lo tagliasse di 50 grammi ogni anno per raggiungere l'obiettivo dell'Agenda 2030.*



- Secondo l'Osservatorio Waste Watcher International, lo spreco di cibo degli italiani è di 617,9 grammi a settimana.
- Si getta più cibo al centro e al sud, le stesse aree dove si registra più insicurezza alimentare.
- Per dimezzare lo spreco alimentare, occorre tagliare lo spreco settimanale individuale di 50 grammi ogni anno da qui al 2029.

In Italia aumenta lo **spreco di cibo**: dimenticate le buone abitudini messe in pratica durante gli anni della pandemia Covid, oggi si gettano nella spazzatura **88,2 grammi di alimenti ogni giorno**, ovvero **617,9 grammi settimanali**. Sono i dati del rapporto **Il caso Italia 2025** consegnato dall'Osservatorio Waste Watcher International in occasione della 12<sup>a</sup> Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio.



© Osservatorio Waste Watcher International

La **frutta** diventa l'alimento più sprecato (24,3 grammi settimanali), seguono **pane**, **verdura**, insalata, cipolle, aglio e tuberi. Lo spreco alimentare domestico ammonta a **8.242 miliardi di euro** (130,71 euro pro capite ogni anno) e rappresenta il **58,55 per cento dello spreco totale di cibo**, dai campi alla tavola, pari a 4.513 milioni di tonnellate per un costo complessivo di 14.101 miliardi di euro.

# LIFEGATE | DAILY

## Perché lo spreco di cibo ha a che fare con la povertà alimentare

Si spreca di più mentre sempre meno persone hanno accesso al **cibo sano e sostenibile**: l'indice Fies di **insicurezza alimentare** 2025 sale del 13,95 per cento (era + 10,27 per cento nel 2024), in uno scenario generale in cui la **povertà assoluta** è aumentata in Italia dal 7,7 per cento all'8,5 per cento (5,7 milioni di persone nel 2023) e addirittura è salita del 28,9 per cento per le famiglie straniere.

### Leggi anche



Nel 2024 cresce lo spreco alimentare, la causa è anche la scarsa qualità del cibo acquistato



Il paradosso è che l'insicurezza alimentare va di pari passo con lo spreco: **il sud e il centro Italia** sono le aree dove si registra più impoverimento e anche dove si getta più cibo. Questo fenomeno viene spiegato da **Andrea Segrè**, fondatore della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International: **chi ha meno possibilità di acquisto, abbassa la qualità degli alimenti comprati e questi prodotti spesso sono più vicini alla scadenza** o deperiscono più facilmente perché non sono freschi.



Andrea Segrè, fondatore della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International © Spresco Zero

## La strategia: tagliare lo spreco di cibo di 50 grammi all'anno dal 2025 al 2029

In occasione del 5 febbraio viene lanciata una **sfida** a tutti gli italiani: per arrivare nel **2030** a uno spreco pro capite di **369,7 grammi settimanali**, ovvero la metà dei 737,4 grammi registrati dieci anni fa al momento dell'adozione dell'**Agenda 2030** che ha tra gli **obiettivi** il dimezzamento dello spreco alimentare, dobbiamo tutti diminuire di circa **50 grammi** la quantità di cibo sprecato settimanalmente, e farlo di anno in anno, dal 2025 al 2029, riducendo di 50 grammi la quota dell'anno precedente.

# LIFEGATE | DAILY

## La strategia: tagliare lo spreco di cibo di 50 grammi all'anno dal 2025 al 2029

In occasione del 5 febbraio viene lanciata una **sfida** a tutti gli italiani: per arrivare nel **2030** a uno spreco pro capite di **369,7 grammi settimanali**, ovvero la metà dei 737,4 grammi registrati dieci anni fa al momento dell'adozione dell'**Agenda 2030** che ha tra gli obiettivi il dimezzamento dello spreco alimentare, dobbiamo tutti diminuire di circa **50 grammi** la quantità di cibo sprecato settimanalmente, e farlo di anno in anno, dal 2025 al 2029, riducendo di 50 grammi la quota dell'anno precedente.

giornatanazprevenzionespreno and campagnaspreno zero View profile



Rai Radio 1

**CIBO, COME FUNZIONA LO 'SPRECOMETRO'**

[View more on Instagram](#)

8 likes

giornatanazprevenzionespreno

\*- 50% di spreco alimentare domestico\*

Ecco l'obiettivo dell'agenda ONU e della campagna Spreco Zero entro il 2030. Questa mattina, a @rairadio\_official il presidente della campagna @andrea\_segre ci ha parlato dell'app di @sprecometro: un'app gratuita che ci permette di monitorare i nostri sprechi alimentari domestici e che ci permette di tradurli in euro, acqua e Co2, fornendo anche una libreria consultabile di video formativi utili a ridurre lo spreco di cibo.

Scopri l'app e combatti con noi: <https://linktr.ee/sprecometro>

#sprecoalimentare #sprecometro #sprecocibo

Add a comment...

## Tra buone e cattive pratiche

L'**86 per cento** degli italiani dichiara di avere a cuore e prestare molta o parecchia **attenzione al cibo** e alla sua preparazione e in molti attivano strategia anti spreco: sei italiani su dieci consumano proutoma i cibi che considerano a **ridosso di scadenza** o **congelano** i cibi che non potranno mangiare a breve. Il **56 per cento** **testa il cibo** prima di buttarlo, anche se è già scaduto: se è buono lo utilizza comunque, ma solo **un italiano su dieci dona il cibo cucinato in eccesso** a parenti o amici, e non aumenta la percentuale di italiani che chiede al ristorante una bag per portarsi a casa il cibo avanzato: 28 per cento.

# LIFEGATE | DAILY

Un italiano su tre ammette anche di **non pensare al rischio dello spreco** e dimenticarsene. Per il 23 per cento la prevenzione degli sprechi richiede **troppo tempo**, secondo l'11 per cento è **troppo costoso** o **troppo faticoso**. Un italiano su dieci si scoraggia pensando che il contributo personale **non faccia la differenza** o che sia troppo difficile. Secondo cinque italiani su cento lo spreco semplicemente "non è importante".

## LO SPRECO ALIMENTARE DELLE FAMIGLIE ITALIANE: LA MAPPA DELLO SPRECO



## Buone intenzioni

Per rovesciare lo stato delle cose, un italiano su due è disponibile a **mangiare prima il cibo che rischia di guastarsi**, il 45 per cento a **congelare i cibi** che non si possono mangiare a breve, il 40 per cento a utilizzare comunque il cibo appena scaduto, se è ancora buono, il 37 per cento a valutare attentamente **le quantità** prima di cucinare, il 32 per cento a fare la **lista della spesa** e a comprare sempre frutta e verdura di stagione. Solo il 6 per cento pensa di **donare il cibo** cucinato in più a parenti o vicini.



🏠 > SOCIETÀ > GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

## STOP AGLI SPRECHI DI CIBO

Il 5 febbraio è la Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, dedicata ai comportamenti che contribuiscono a "dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030"



Il 5 febbraio si celebra la **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**. Questa ricorrenza ha un chiaro riferimento alle azioni e ai comportamenti concreti per contribuire al conseguimento degli **Obiettivi di Sviluppo Sostenibile** dell'Agenda ONU al 2030, in particolare il 12.3: "*dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030*".



## OGNI ITALIANO GETTA CIRCA 27 CHILI DI CIBO ALL'ANNO

Scende del 12% rispetto a 1 anno fa lo spreco nelle case italiane: nel 2022, anno di ripresa post pandemia, abbiamo gettato 75 grammi di cibo al giorno, ossia 524 g settimanali, poco più di **27 chili di cibo l'anno a persona**.

Un dato che si accentua a sud (+ 8% di spreco rispetto alla media nazionale) e per le famiglie senza figli (+ 38% rispetto alla media italiana). **Sprechiamo 1 kg l'anno di frutta e poco meno di 1 kg di pane**. Nella hit nefasta degli sprechi anche insalata, verdure, aglio e cipolle. Vale 6,5 miliardi di euro lo spreco del cibo nelle case e oltre 9 miliardi € lo spreco di filiera, dai campi alle case. Eppure, sempre in Italia, oltre 2,6 milioni di persone faticano a nutrirsi regolarmente a causa dell'aumento dei prezzi e dei rincari delle bollette e il 9,4% della popolazione versa in condizione di povertà.



## LA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE AL CENTRO

Diventa centrale la sostenibilità alimentare: il 35% degli intervistati ha aumentato il consumo di legumi e derivati vegetali a scapito della carne e delle proteine animali, mentre il 29% ha aumentato l'acquisto di prodotti a km0. Si mangia meno fuori casa per risparmiare: per 1 italiano su 3 diminuiscono drasticamente le colazioni e pranzi fuori e per 4 italiani su 10 anche la cena al ristorante. Gli italiani tagliano gli sprechi anche come risposta allo scatto inflattivo, sono attenti alla qualità di quello che si porta in tavola e a non sacrificare la cura della propria salute. Sono invece più disponibili a tagliare i consumi per ridurre le bollette dell'energia elettrica e del gas, o per le spese di abbigliamento.

## DOVE SI SPRECA PIÙ CIBO

**Il grosso dello spreco avviene nelle nostre case** ma che i dati di spreco lungo la filiera non sono da sottovalutare, fra perdite in campo e sprechi nella catena dell'industria e della distribuzione del cibo: nel 2022 sono andate sprecate nella filiera italiana oltre 4 milioni di tonnellate di cibo, per un valore di € 9 miliardi di euro. Lo spreco del cibo di filiera pesa al 26% in agricoltura, al 28% nell'industria e all'8% nella distribuzione.

Il problema dello spreco alimentare è riconosciuto come una dei **più gravi paradossi** dell'attuale sistema di produzione del cibo. In un mondo dove ancora oggi la sicurezza alimentare non è garantita per tutti, se si riducessero le perdite o gli sprechi alimentari si potrebbe garantire più cibo per tutti, ridurre le **emissioni di gas serra** (lo spreco è responsabile del 10% di "inutili" emissioni di gas serra) e allentare la pressione sulle **risorse naturali**, in particolare il consumo di **acqua** e di **suolo**, per aumentare la sostenibilità dei nostri sistemi di produzione e delle nostre società.

## OGNUNO DI NOI PUÒ FARE LA SUA PARTE

**Tutti possiamo agire** per ridurre lo spreco acquistando solo ciò che ci serve realmente, compilando liste precise, scegliendo alimenti locali e di stagione, consultando etichette e scadenze, utilizzando al meglio frigo, freezer e dispensa per gli alimenti, stipando con metodo i cibi e cucinando le porzioni giuste, senza eccessi.

È indispensabile **una svolta ecologica a tavola** (nel frigo e nelle dispense) per aiutare il Pianeta e la nostra salute.

Ambiente

## **Spreco alimentare: in Italia è in continua crescita con oltre 200 grammi in più a persona ogni mese**

**In occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare 2025, il WWF Italia fa un punto sul problema della continua crescita di questo fenomeno e le sue soluzioni. "Serve una maggiore attenzione di cittadini e impegno delle istituzioni su questo tema, essenziale per porre fine a uno spreco che danneggia tutti, anche il pianeta".**



**Nei frigoriferi delle famiglie c'è cibo a sufficienza per dare 1,3 pasti al giorno ad ogni persona colpita dalla fame, nel mondo. Lo spreco alimentare, almeno in Italia, è purtroppo in crescita: secondo gli ultimi dati dell'Osservatorio Waste Watcher, nell'ultimo anno abbiamo sprecato quasi il 10% in più di cibo di un anno fa. Ognuno di noi è passato cioè da 566 g a settimana di un anno fa a 618 g, ossia oltre 200 grammi in più di cibo buttato ogni mese.**

Nella **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**, il **WWF Italia** ne approfitta per fare un punto sul problema dell'incremento di questo fenomeno e presenta soluzioni concrete, grazie alla sua campagna **Our Future**. **Le probabili cause della crescita degli sprechi alimentari in Italia sono legate ad una maggiore deperibilità del cibo economico di minore qualità da associare a scarsa programmazione**, dimenticanze, mancanza di tempo e di inventiva per riciclare gli avanzi in ricette gradevoli. Lo studio dell'Osservatorio Waste Watcher ha anche evidenziato la geografia dello spreco in Italia, con un Nord più virtuoso con una



perdita di circa 526 g di cibo pro-capite a settimana, e un Sud e un Centro più spreconi, con - rispettivamente - 713 g e 640 g di cibo eliminati a testa nei sette giorni.

**Nel mondo, dell'oltre 1 miliardo di tonnellate di cibo sprecato in un solo anno, le famiglie sono responsabili del 60%**, il settore della ristorazione del 28% e il settore della vendita al dettaglio del 12%. Le famiglie sprecano almeno un miliardo di pasti al giorno. In media, ogni persona butta 79 kg di cibo all'anno. La **lotta allo spreco** non è solo una questione etica, ma porta anche vantaggi concreti. **Le perdite e gli sprechi alimentari generano a livello globale fino al 10% delle emissioni globali di gas serra (GHG), quasi 5 volte le emissioni totali dell'intero traffico aereo.** Si stima che il costo delle perdite e degli sprechi alimentari sull'economia globale sia di circa 1.000 miliardi di dollari.

Per questo è importante attivarsi per contrastare lo spreco di cibo: in Italia abbiamo una legge all'avanguardia rispetto a molti Paesi europei. Si tratta della **legge n. 166/2016, più conosciuta come "legge Gadda"**, prevede una serie di misure per **ridurre la produzione di rifiuti ed estendere il ciclo di vita dei prodotti con finalità di riuso e riciclo**, oltre a incentivare la redistribuzione delle eccedenze alimentari. Per ridurre gli sprechi (e le spese) serve però, evidentemente, uno sforzo ulteriore da parte dei governi. In Italia permangono limiti burocratici che possono scoraggiare le donazioni. Occorre continuare a lavorare per migliorare le politiche e promuovere una cultura della sostenibilità.

Un buon esempio sono **il Giappone e il Regno Unito che hanno ridotto lo spreco alimentare rispettivamente del 31% e del 18%**. Il Giappone, dal 2008 conduce annualmente sondaggi, promossi dal ministero dell'Ambiente, per individuare le criticità e mettere in campo misure specifiche per contrastare lo spreco. Dal 2005 il Regno Unito promuove un'iniziativa, finanziata da governo e settore privato, con attività che vanno da campagne di formazione per il settore della ristorazione fino alla redistribuzione del cibo in eccesso.

L'aumento dei dati raccolti e la cooperazione tra pubblico e privato sono due misure suggerite dal **Rapporto dell'Unep per diminuire lo spreco alimentare**. Per rispettare gli impegni richiesti dagli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile, al 2030 lo spreco pro-capite si dovrà attestare a 369,7 grammi settimanali, e per fare questo dobbiamo tutti tagliare gli sprechi, ogni anno, da qui al 2029, di circa 50 grammi a settimana a testa.



“Oltre agli aspetti di carattere etico ed economico, **lo spreco alimentare porta con sé un enorme consumo di risorse naturali** (come acqua, energia, suolo). Inoltre, contribuisce in maniera rilevante ad una varietà di impatti ambientali a scala locale e globale: emissioni di gas serra, deforestazione, perdita di biodiversità, inquinamento. **Serve certamente il recupero degli sprechi, ma nelle nostre case, la prevenzione è ciò su cui dovremmo concentrarci.** Non dobbiamo sprecare risorse” afferma Eva Alessi, Responsabile Sostenibilità del WWF Italia “lo spreco è anche una questione di comportamenti: serve l’attivazione dei cittadini perché ancora oggi lo spreco alimentare avviene principalmente all’interno delle mura domestiche. Abbiamo bisogno di pianificare correttamente i nostri consumi, ossia la spesa che facciamo, **leggere scrupolosamente le etichette delle scadenze**, comprendere l’uso corretto del frigorifero e dei suoi settori. **Anche quest’anno, continuiamo a sprecare frutta fresca, pane, verdura, insalate, alimenti con un alto valore nutrizionale, alla base della dieta mediterranea.** Questo è un aspetto che dovrebbe farci riflettere e agire, perché mangiare male, con diete squilibrate, ha un impatto sulla nostra salute e sui costi sanitari”.



CULTURA

## Giornata di prevenzione dello spreco alimentare 2025: l'evento a Roma

data: 4 febbraio 2025

luogo: Spazio Europa (Via IV Novembre 149), Roma

orario: dalle 11.30

In occasione della **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare 2025**, dodicesima edizione, martedì 4 febbraio a **Roma** è in programma l'evento ufficiale. Appuntamento presso lo Spazio Europa (Via IV Novembre 149) a partire dalle ore 11.30.

Dimezzare lo spreco alimentare globale pro capite, sia nella vendita al dettaglio sia nelle case dei consumatori, e ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione e di fornitura. Questo è il grande traguardo prospettato dall'obiettivo numero 12 dell'**Agenda 2030** per lo sviluppo sostenibile. Il documento è stato adottato dalle Nazioni Unite il 25 settembre 2015.

Una prospettiva indicata in questi dieci anni dalla campagna pubblica di sensibilizzazione **Spreco Zero**. La direzione scientifica è dell'economista e divulgatore **Andrea Segrè** e la campagna si è svolta attraverso molte iniziative di mobilitazione.

La Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare 2025 ricorre il 5 febbraio. Essa è focalizzata sulla **prevenzione dello spreco alimentare a vari livelli**. A partire da quello domestico (che incide per il 50% circa sulla filiera dello spreco nazionale e internazionale), fino alle perdite in campo e alla dispersione alimentare prima dell'acquisto.

### Spreco alimentare 2025: temi e obiettivi della Giornata

L'iniziativa vuole sottolineare l'importanza di inserire nel quotidiano di ogni persona e famiglia buone pratiche, azioni e comportamenti concreti per dirigersi verso l'obiettivo di dimezzare il food waste. Per questo il tema di quest'anno è **#Tempodiagire / #Timetoact**. L'obiettivo è raggiungere e sensibilizzare la società, dalle istituzioni alle aziende, dalle scuole ai cittadini, intorno alle strette implicazioni fra spreco alimentare e impatto ambientale.

Conduce i lavori **Andrea Segrè**, affiancato dall'ambasciatore di buone pratiche della campagna Spreco Zero **Filippo La Mantia**. Aprono i saluti di **Elena Grech**, direttrice facente funzioni della Rappresentanza in Italia della Commissione Europea, e **Fabrizio Spada**, responsabile relazioni istituzionali del Parlamento europeo in Italia. Quindi si presenta il nuovo rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International con i dati del "Caso Italia" 2025 con il coordinatore **Luca Falasconi** e i ricercatori **Filippo Pini**, dell'Università di Bologna e **Barbara Toci** di IPSOS. Inoltre è l'occasione per un confronto con molti attori della filiera agroalimentare italiana.

Gli eventi sono promossi per iniziativa della campagna Spreco Zero di Last Minute Market. Hanno il patrocinio di Ministero dell'Ambiente, di ANCI e Rai per la sostenibilità.

## Spreco alimentare, in Italia è in continua crescita con oltre 200 grammi in più a persona ogni mese

Publicato il 5 Febbraio 2025 | By Redazione | In Salute e benessere, SOCIETÀ



**WWF: “Serve una maggiore attenzione di cittadini e impegno delle istituzioni su questo tema, essenziale per porre fine a uno spreco che danneggia tutti, anche il pianeta”**

In occasione della **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare 2025**, il WWF Italia fa un punto sul problema della continua crescita di questo fenomeno e le sue soluzioni.

Nei frigoriferi delle famiglie c'è cibo a sufficienza per dare 1,3 pasti al giorno ad ogni persona colpita dalla fame, nel mondo. Lo spreco alimentare, almeno in Italia, è purtroppo in crescita: secondo gli ultimi dati dell'Osservatorio Waste Watcher, nell'ultimo anno abbiamo sprecato quasi il 10% in più di cibo di un anno fa. Ognuno di noi è passato cioè da 566 g a settimana di un anno fa a 618 g, ossia oltre 200 grammi in più di cibo buttato ogni mese.

### Perché cresce lo spreco



Siamo passati da 566 g a settimana di un anno fa a 618 g, ossia oltre 200 grammi in più di cibo buttato ogni mese

g di cibo eliminati a testa nei sette giorni.

Nella Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, il WWF Italia ne approfitta per fare un punto sul problema dell'incremento di questo fenomeno e presenta soluzioni concrete, grazie alla sua campagna **Our Future**. Le probabili cause della crescita degli sprechi alimentari in Italia sono legate ad una **maggiore deperibilità del cibo economico di minore qualità da associare a scarsa programmazione, dimenticanze, mancanza di tempo e di inventiva per riciclare gli avanzi in ricette gradevoli**. Lo studio dell'Osservatorio Waste Watcher ha anche evidenziato la geografia dello spreco in Italia, con un Nord più virtuoso con una perdita di circa 526 g di cibo pro-capite a settimana, e un Sud e un Centro più spreconi, con – rispettivamente – 713 g e 640



## La lotta allo spreco alimentare porta vantaggi

Nel mondo, dell'oltre 1 miliardo di tonnellate di cibo sprecato in un solo anno, le famiglie sono responsabili del 60%, il settore della ristorazione del 28% e il settore della vendita al dettaglio del 12%. Le famiglie sprecano almeno un miliardo di pasti al giorno. In media, ogni persona butta 79 kg di cibo all'anno. La lotta allo spreco non è solo una questione etica, ma porta anche vantaggi concreti. Le perdite e gli sprechi alimentari generano a livello globale fino al 10% delle emissioni globali di gas serra (GHG), quasi 5 volte le emissioni totali dell'intero traffico aereo. Si stima che il costo delle perdite e degli sprechi alimentari sull'economia globale sia di circa 1.000 miliardi di dollari.

## In Italia una legge all'avanguardia

Per questo è importante attivarsi per contrastare lo spreco di cibo: in Italia abbiamo una legge all'avanguardia rispetto a molti Paesi europei. Si tratta della legge n. 166/2016, più conosciuta come "legge Gadda", prevede una serie di misure per ridurre la produzione di rifiuti ed estendere il ciclo di vita dei prodotti con finalità di riuso e riciclo, oltre a incentivare la redistribuzione delle eccedenze alimentari. Per ridurre gli sprechi (e le spese) serve però, evidentemente, uno sforzo ulteriore da parte dei governi. In Italia permangono limiti burocratici che possono scoraggiare le donazioni. Occorre continuare a lavorare per migliorare le politiche e promuovere una cultura della sostenibilità.

## Le buone pratiche dall'Estero

Un buon esempio sono il Giappone e il Regno Unito che hanno ridotto lo spreco alimentare rispettivamente del 31% e del 18%. Il Giappone, dal 2008 conduce annualmente sondaggi, promossi dal ministero dell'Ambiente, per individuare le criticità e mettere in campo misure specifiche per contrastare lo spreco. Dal 2005 il Regno Unito promuove un'iniziativa, finanziata da governo e settore privato, con attività che vanno da campagne di formazione per il settore della ristorazione fino alla redistribuzione del cibo in eccesso.

L'aumento dei dati raccolti e la cooperazione tra pubblico e privato sono due misure suggerite dal [Rapporto dell'Unep](#) per diminuire lo spreco alimentare [Guarda il video.](#)

## Gli obiettivi da raggiungere

Per rispettare gli impegni richiesti dagli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile, al 2030 lo spreco pro-capite si dovrà attestare a 369,7 grammi settimanali, e per fare questo **dobbiamo tutti tagliare gli sprechi, ogni anno, da qui al 2029, di circa 50 grammi a settimana a testa.**

"Oltre agli aspetti di carattere etico ed economico, lo spreco alimentare porta con sé un enorme consumo di risorse naturali (come acqua, energia, suolo). Inoltre, contribuisce in maniera rilevante ad una varietà di impatti ambientali a scala locale e globale: emissioni di gas serra, deforestazione, perdita di biodiversità, inquinamento. Serve certamente il recupero degli sprechi, ma nelle nostre case, **la prevenzione** è ciò su cui dovremmo concentrarci. Non dobbiamo sprecare risorse" afferma **Eva Alessi**, Responsabile Sostenibilità del WWF Italia "lo spreco è anche una questione di comportamenti: serve l'attivazione dei cittadini perché ancora oggi lo spreco alimentare avviene principalmente all'interno delle mura domestiche. Abbiamo bisogno di **pianificare correttamente i nostri consumi**, ossia la spesa che facciamo, leggere scrupolosamente le etichette delle scadenze, comprendere l'uso corretto del frigorifero e dei suoi settori. Anche quest'anno, continuiamo a sprecare frutta fresca, pane, verdura, insalate, alimenti con un alto valore nutrizionale, alla base della dieta mediterranea. Questo è un aspetto che dovrebbe farci riflettere e agire, perché mangiare male, con diete squilibrate, ha un impatto sulla nostra salute e sui costi sanitari".



## Spreco alimentare: è tempo di agire

Lo spreco alimentare è ormai parte della vita quotidiana, avviene in tutte le fasi della filiera, dalla produzione al consumo domestico. Mentre arriva la 12ª Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, nelle case degli italiani quasi 30 kg di cibo finiscono, ogni anno, nella spazzatura. E tutto questo quando un miliardo di persone nel mondo sono denutrite. Se fosse possibile recuperare tutto il cibo che sprechiamo, si potrebbero sfamare quasi 2 miliardi di persone.



Come si legge sul sito di [Spreco Zero](#): nel 2024, secondo l'ultimo rapporto dell'Osservatorio Internazionale Waste Watcher (diffuso il 29 settembre, Giornata internazionale della Consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari istituita dalle Nazioni Unite) lo spreco alimentare è risalito: ogni settimana sono finiti nel bidone della spazzatura ben 683,3 grammi di cibo pro-capite, rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023). Nella top five dei cibi più sprecati troviamo la frutta fresca (27,1 g), le verdure (24,6 g), il pane fresco (24,1 g), le insalate (22,3 g), cipolle/aglio/tuberi (20 g). Vale a dire i prodotti principe della Dieta Mediterranea. Il 42% dei cittadini individua la causa dello spreco familiare nel fatto di dover buttare la frutta e la verdura conservata nelle celle frigo perché una volta portata a casa va subito a male. E il 37% sostiene di buttare via gli alimenti perché i cibi venduti sono già vecchi. Solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali, e il 75% degli intervistati non è disposto o non è capace di riutilizzare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli.



Mancano 5 anni al traguardo degli obiettivi fissati dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. È arrivato il tempo di agire. Dimezzare lo spreco alimentare globale pro-capite, sia nella vendita al dettaglio che nelle case dei consumatori, e ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione e di fornitura è il grande traguardo prospettato dall'obiettivo numero 12 dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile adottata dalle Nazioni Unite il 25 settembre 2015. Una prospettiva indicata in questi dieci anni dalla campagna pubblica di sensibilizzazione [Spreco Zero](#) attraverso molte iniziative di mobilitazione.

La più importante è probabilmente quella che si appresta a tagliare il traguardo della 12ª edizione, la Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare che rinnova il suo appuntamento a tutti il 5 febbraio. Sarà un'edizione focalizzata sulla prevenzione dello spreco alimentare a vari livelli – da quello domestico, che incide per il 50% circa sulla filiera dello spreco nazionale e internazionale – alle perdite in campo, alla dispersione alimentare prima dell'acquisto, e nelle fasi di gestione e consumo del cibo in casa. Sarà, soprattutto, l'occasione per inserire nel quotidiano di ciascuno le buone pratiche, azioni e comportamenti concreti che ci guidano verso l'obiettivo 2030 di dimezzare lo spreco alimentare.

# informatore

Comunicazione

## Contro lo spreco alimentare

*Nella Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, facciamo il punto sull'impegno di Unicoop Firenze per ridurre le eccedenze grazie al progetto "Buon Fine" e all'iniziativa "Mangiami subito"*



Contro lo spreco alimentare

Sara Barbanera

5 Febbraio 2025



**S**i celebra il 5 febbraio la 12ª Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. Anche quest'anno **Unicoop Firenze** conferma il suo impegno sul tema, con i risultati dei progetti antispreco attivi nei punti vendita della cooperativa: grazie al **progetto Buon fine** e all'iniziativa **Mangiami subito**, la cooperativa ha messo in campo processi virtuosi per ridurre le eccedenze, trasformando lo spreco in solidarietà e risparmio.

Con il **Buon fine nel 2024** la cooperativa ha recuperato, da 85 punti vendita e 10 piattaforme merci, **oltre 465mila chili e 787mila prodotti ceduti a 82 associazioni toscane impegnate nel contrasto alla povertà alimentare.**

Nei punti vendita è attiva anche l'**iniziativa Mangiami subito** che consente di acquistare con lo sconto del 50% i prodotti prossimi alla scadenza oppure con una piccola imperfezione nella confezione: **nel 2024 l'iniziativa ha consentito a soci e clienti un risparmio di oltre 4 milioni di Euro.**



Buon fine. Foto S. Ducci

### Il progetto Buon fine

Da oltre 20 anni la cooperativa è impegnata sul tema della riduzione dello spreco e ha al suo attivo il progetto Buon fine per contribuire a un utilizzo più sostenibile delle risorse: Sostenibilità, circolarità, solidarietà: queste le tre parole chiave del progetto grazie al quale i prodotti non più vendibili ma ancora idonei al consumo possono essere ceduti alle associazioni di volontariato che si occupano di persone svantaggiate.

# informatore

Il progetto è un esempio di vero e proprio processo cooperativo che coinvolge i lavoratori dei punti vendita, i soci Coop e le associazioni del territorio. Grazie a questa filiera virtuosa, lo spreco si trasforma in risorsa: il lavoro inizia nei punti vendita, dal controllo attento dei prodotti, per recuperare i prodotti vicini alla scadenza o con piccoli difetti, o prodotti freschi rimasti invenduti a fine giornata.

Un importante contributo arriva poi dalle sezioni soci che, a titolo volontario, si occupano delle relazioni con enti pubblici e associazioni. Insieme a questi anche le amministrazioni locali che supervisionano il processo di donazione e i soggetti donatari che ritirano i prodotti per assistere le persone bisognose.



## I numeri dello spreco

Lo spreco alimentare rappresenta un problema significativo poiché ha implicazioni sociali, economiche e ambientali. Basti pensare che, secondo recenti dati FAO, ogni anno si spreca circa un terzo del cibo prodotto a livello globale, con un impatto devastante in termini di emissioni di gas serra e sfruttamento delle risorse naturali.

Secondo i dati del **rapporto "Il caso Italia"**, presentati ieri dall'**Osservatorio Waste Watcher International**, nel 2024 l'Italia ha registrato un significativo aumento dello spreco: ogni settimana sono stati gettati 566 grammi di cibo per persona, con un aumento dell'8,05% di spreco rispetto al 2023 (524 grammi a settimana). **Lo spreco complessivo in Italia vale oltre 13 miliardi di Euro** di cui la maggior parte – oltre 7 miliardi – derivano dallo spreco domestico, mentre la restante quota è legata a sprechi e perdite in campo, nell'industria e nella distribuzione.

## Povertà e spreco

Il Rapporto evidenzia poi che si spreca più nelle città e nei grandi Comuni (+8%) e meno nei piccoli centri, che sprecano di più le famiglie senza figli (+3%) e, soprattutto, sprecano molto più i consumatori con basso potere d'acquisto (+17%). Secondo il Rapporto, **il contesto socioeconomico influisce significativamente sullo spreco**: il ceto a basso reddito, che in Italia conta oltre 5,7 milioni di persone, presenta un allarmante aumento del 280% dell'insicurezza alimentare, misurata dall'indice FIES che indica il livello di accesso delle persone a cibo adeguato e nutriente.

**Difficoltà economiche e basso potere d'acquisto** indirizzano i consumatori verso cibo più scadente, meno salutare e più deperibile, con un aumento sia nello spreco che nel peggioramento della dieta e della sicurezza alimentare. Quanto alla hit dello spreco, fra gli alimenti più gettati settimanalmente la frutta (25,4 g), cipolle e aglio, pane fresco (20,1 g), insalate (13,8 g) e verdure (13,2 g).

# informatore

## Agenda 2030: come combattere lo spreco

#tempodiagire, #timetoact è il tema di questa 12esima edizione della Giornata per la prevenzione dello spreco alimentare, che ci ricorda il conto alla rovescia sempre più stretto per raggiungere l'obiettivo 12.3 dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite: dimezzare lo spreco pro capite.

In termini concreti, si tratta di arrivare nel 2030 a uno spreco pro capite di 368,7 grammi settimanali, ovvero la metà dei 737,4 grammi registrati 10 anni fa, al momento dell'adozione dell'Agenda 2030. Una sfida e una responsabilità condivisa che coinvolge sia i consumatori che le aziende. I gesti quotidiani di ognuno possono contribuire alla riduzione degli sprechi, e adottare un approccio consapevole è il primo passo verso il cambiamento.



## Consigli antispreco

Alcuni consigli che possono aiutare a tenere d'occhio frigo e dispensa per gestire al meglio le scorte e gli avanzi.

- **Pianificare i pasti:** organizzare i pasti settimanali permette di evitare acquisti impulsivi e di ridurre la quantità di cibo che rischia di essere buttato.
- **Fare attenzione alle scadenze:** porre sempre attenzione all'etichetta, distinguendo tra "da consumarsi entro" e "da consumarsi preferibilmente entro il...". Nel primo caso infatti il prodotto va consumato obbligatoriamente entro la data indicata, mentre il secondo riguarda il termine entro cui il prodotto mantiene le proprietà organolettiche e gustative, o nutrizionali specifiche in adeguate condizioni di conservazione.
- **Utilizzare il congelatore:** congelare gli avanzi o i cibi freschi acquistati in eccesso, permette di prolungare la durata degli alimenti senza perdere le loro proprietà nutrizionali.
- **Consumare le parti meno "nobili" del cibo.** I ritagli degli alimenti e le pelature delle verdure possono essere utilizzati per preparare dei brodi o polveri. Ritagli e bucce possono essere essiccate (nel forno a bassa temperatura) e tritate in polveri che aggiungono gusto e colore ai piatti.
- **Riciclare gli avanzi:** cucinare con creatività utilizzando gli avanzi riduce la necessità di acquistare nuovi ingredienti e minimizza gli sprechi.



## LO SPRECO ALIMENTARE “VALE” QUASI 14 MILIARDI DI EURO

**Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare 2025: i numeri del rapporto Waste Watcher e le iniziative di Too Good To Go**



Nel 2024, lo spreco di cibo in Italia è aumentato del +45,6% secondo i dati del rapporto internazionale Waste Watcher. Rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023, ogni settimana finiscono infatti nella spazzatura 683,3 grammi di cibo pro capite. Un incremento che rappresenta un costo significativo per il Paese, con un valore stimato di più di 13 miliardi di euro. Secondo i dati di Eurostat l'Italia è il paese con il maggiore spreco alimentare domestico in Europa, seconda solo al Portogallo.

I motivi sarebbero radicati nelle cattive abitudini. Infatti solo il 23% degli intervistati da Waste Watcher pianifica i pasti settimanalmente, mentre il 37% dimentica il cibo fino al deterioramento. Solo il 29% utilizza ricette creative per riutilizzare gli avanzi, e l'11% dona il cibo cucinato in eccesso.

### UNA GIORNATA PER PREVENIRE LO SPRECO ALIMENTARE

Il 5 febbraio si celebra la Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, istituita nel 2014 dalla campagna Spreco zero, per iniziativa del coordinatore Pinpas Andrea Segrè. Il tema di quest'anno è #Tempodiagire, per sensibilizzare sulle connessioni tra spreco alimentare e impatto ambientale. L'obiettivo è quello, ambizioso, di allinearsi al target fissato dall'Agenda 2030: dimezzare lo spreco alimentare entro i prossimi cinque anni.

### L'IMPEGNO ANTISPRECO DI TOO GOOD TO GO

Proprio in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, **Too Good To Go** punta a sensibilizzare sul tema evidenziando le soluzioni a disposizione per ridurlo.



*"La Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare è un momento fondamentale per accendere i fari sul tema dello spreco nel nostro Paese. I numeri sullo spreco in Italia sono ancora alti e le conseguenze economiche, ambientali e sociali che questo genera sono gravi. Occorre uno sforzo collettivo per arginarlo ed è necessario che tutti noi, nel nostro piccolo, quotidianamente, iniziamo a modificare il nostro approccio al cibo verso un consumo più attento e consapevole, abbracciando le soluzioni al momento disponibili per contrastarlo", sottolinea Mirco Cerisola, country Director di **Too Good To Go** in Italia.*

**Lo spreco di cibo in Italia "pesa" ogni anno 67 kg pro-capite** (fonte: Unep) e Too Good To Go ha quantificato che ciò equivale a sprecare 2,6 pasti ogni settimana. Questo spreco ha un impatto diretto sulle risorse del pianeta e sul potere d'acquisto degli italiani: all'anno si tratta di quasi 360 euro a persona. Come fare la spesa, invano, per 47 giorni all'anno.

#### **SURPRISE BAG E APP CONTRO LO SPRECO**

**Salvando una Surprise Bag a settimana con l'app di Too Good To Go, in un anno una persona arriverebbe a:**

- salvare 52 kg di cibo
- evitare l'emissione di 140 kg di CO<sub>2</sub>e, pari alle emissioni di auto per percorrere 755 km quelle emesse da una persona in volo da Milano a Roma.
- evitare il consumo inutile di 145.6 m<sup>2</sup> di suolo, pari alla superficie di un campo da tennis
- evitare il consumo non necessario di 42.000 litri di acqua, pari a quella necessaria per riempire 260 vasche da bagno, produrre 114 kg di pomodori o risparmiare più di 500 euro.

# Gazzetta d'Asti

## GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

5 Febbraio 2025 | terre, vino e cucina

Nel mondo, ogni anno, vengono sprecati/persi oltre 1,7 miliardi di tonnellate di cibo (su circa 6 miliardi di tonnellate di cibo disponibile), equivalenti a quasi 12mila pasti al secondo, per un valore complessivo che sfiora i 4.500 miliardi di dollari (fonte Centro Studi Divulga). **Un dato impressionante che impatta pesantemente sia dal punto di vista economico, sia ambientale ed etico**, anche in considerazione del fatto che, secondo le stime della Fao, tale cibo potrebbe sfamare 1,26 miliardi di persone/anno. A denunciarlo è la Coldiretti in occasione della **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**, che ricorre oggi, mercoledì 5 febbraio.



**La maggior parte degli sprechi avviene tra le mura domestiche** e nella fase a valle della filiera (1,05 miliardi di tonnellate) rispetto alla produzione primaria e all'industria (666 milioni di tonnellate di cibo). Solo **nell'ultimo anno, è stata registrata una crescita dell'8% del costo economico dovuta agli sprechi**, a fronte di un incremento del 6,6% dei volumi complessivi.

E se agricoltura e industria alimentare hanno registrato una riduzione delle perdite pari al 2,2%, ad aumentare è, invece, l'indice degli sprechi domestici e delle fasi a valle delle filiere (distribuzione e somministrazione), con un +13%. Se non si interverrà per invertire l'andamento, secondo il Centro Studi Divulga, **entro il 2033 i dati potrebbero peggiorare considerevolmente**: ulteriori 230 milioni di tonnellate di cibo sprecato rispetto al periodo attuale.

**Ma a pesare sugli sprechi sono anche: l'attuale modello della distribuzione delle risorse alimentari** e gli squilibri causati dal declino dei sistemi alimentari locali basati sull'agricoltura familiare, che necessitano di essere sostenuti e rilanciati. In molti Paesi, tali sistemi non riescono più a produrre e a distribuire cibo sufficiente per nutrire una popolazione globale in crescita, soddisfare le esigenze nutrizionali, garantire un accesso equo e operare in modo sostenibile.

**"Per combattere la fame e l'insicurezza alimentare, tre anni fa, è nata la World Farmers Markets Coalition**, una rete di mercati contadini promossa da Campagna Amica e Coldiretti. Questa coalizione include oltre settanta organizzazioni rappresentative di 60 Paesi, 20.000 mercati, 200.000 famiglie agricole e oltre 300 milioni di consumatori" pone in evidenza **il Presidente Coldiretti Asti Monica Monticone**. "L'obiettivo è continuare a far crescere un network che promuova uno sviluppo economico, ambientale e sociale sostenibile attraverso la filiera corta, il supporto all'agricoltura familiare, la promozione del cibo locale e l'emancipazione degli agricoltori, con particolare attenzione a donne e giovani".

"Anche ad Asti è presente un Mercato Contadino di Campagna Amica in corso Alessandria 271, in aggiunta ai mercati settimanali di piazza Alfieri e piazza San Secondo" ricorda il **Direttore Giovanni Rosso**. "Trattasi di occasioni concrete per una spesa consapevole e per una cucina a zero sprechi, che consentono, proprio grazie alla relazione diretta col produttore, di apprendere come sfruttare in toto il prodotto e a quali metodologie/ricette ricorrere per poter riciclare gli avanzi con soddisfazione. **Soluzioni che sostengono l'ambiente e fanno bene alla salute, riservando opportunità aggiunte in termini di gusto e di varietà in tavola**. Inoltre, anche quest'anno, riprenderemo i progetti di educazione alimentare presso le scuole cittadine".



## Lotta allo spreco alimentare, Torino aderisce alla Giornata Nazionale di Prevenzione



Verrà pubblicato online sul sito Torino Vivibile un  
ricettario con tante idee svuot frigo

Sarà online domani sul sito di Torino Vivibile <https://www.torinovivibile.it/> un ricettario con 53 idee 'svuota-frigo' e di recupero per ridurre gli scarti alimentari da consumo domestico. La pubblicazione della raccolta di 'ricette circolari', nella giornata nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare, si inserisce nell'ambito dell'iniziativa promossa dalle Divisioni Qualità Ambiente e Fondi Europei e sostenuta dall'Assessorato all'Ambiente e alla Transizione Ecologica della Città di Torino, che invitava i dipendenti comunali, attraverso un concorso dedicato, a inviare le loro proposte di piatti di recupero.

"Ridurre lo spreco parte proprio da qui: dalla capacità di vedere una risorsa in ciò che verrebbe altrimenti considerato uno scarto - commenta l'assessora alle Politiche per l'Ambiente e alla Transizione Ecologica Chiara Foglietta - . Desidero ringraziare tutti i dipendenti che hanno inviato le ricette inserite nella raccolta, che rappresentano un utile e prezioso alleato per far sì che gli ingredienti rimasti nel frigorifero possano trovare una seconda vita".

Il ricettario rappresenta anche un modo per diffondere una migliore conoscenza del valore del cibo e del lavoro necessario per produrlo, restituendogli dignità e stimolando l'adozione in cucina di piccole accortezze come il riutilizzo delle parti meno 'nobili' di frutta e verdura, fondamentali per diffondere una cultura anti spreco che tuteli maggiormente il nostro ambiente e le nostre risorse.

Oltre al 'contest' sulle ricette, la Città ha proposto ai propri dipendenti un breve questionario anonimo su abitudini di consumo alimentare e consapevolezza su concetti, termini base e variabili d'impatto dello spreco alimentare. Il questionario, oltre a sensibilizzare sul tema degli sprechi alimentari, ha permesso di raccogliere informazioni che 'alimenteranno' la prossima edizione del Food Metrics Report e aiuteranno a comprendere meglio il livello di sensibilità sul tema, migliorare politiche e azioni antispreco. Al questionario hanno risposto circa 500 dipendenti.

Dai risultati del questionario è emersa una certa consapevolezza sull'entità degli sprechi e sulla frequenza con cui un prodotto alimentare in Italia finisce tra i rifiuti: in media 566,3 grammi di cibo a persona a settimana. Frutta fresca e insalata sono gli alimenti che vengono buttati più spesso, a differenza del pane che, invece, risulta il prodotto meno buttato dai dipendenti della Città che hanno partecipato all'iniziativa (più della metà ha dichiarato di non farlo mai). Cipolla, aglio, tuberi e verdure sono tendenzialmente scartati raramente.

Secondo i rispondenti al questionario, i settori che contribuiscono in misura maggiore a perdite e sprechi alimentari lungo la filiera sono la Distribuzione (34,4%) e la Ristorazione (33,5%); solo al terzo posto troviamo l'ambito del Consumo Domestico (22,8%), un dato, quest'ultimo, che evidenzia una percezione distorta rispetto alla realtà osservata e rappresentata da recenti studi europei: le nostre case sono la fonte principale di spreco alimentare; al consumo domestico viene attribuita la quota maggiore che pesa infatti per il 42% sul totale di perdite o sprechi alimentari osservati lungo la filiera.

L'iniziativa è stata selezionata tra le finaliste del premio Serr che nel corso di un evento pubblico in programma nel prossimo mese di marzo premierà le azioni nazionali vincitrici.

L'appello di Coldiretti Campania in occasione della giornata dello spreco che ricorre il 5 febbraio

## 5 febbraio, oggi è la Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare. L'appello di Coldiretti Campania

*"La maggior parte dello spreco alimentare avviene fra le mura domestiche, è proprio dal frigorifero della propria abitazione che deve cominciare la correzione di un difetto diventato ormai una vera e propria emergenza"*

Inserito da (Redazione Costa d'Amalfi), mercoledì 5 febbraio 2025 07:53:49



*"La maggior parte dello spreco alimentare avviene fra le mura domestiche, è proprio dal frigorifero della propria abitazione che deve cominciare la correzione di un difetto diventato ormai una vera e propria emergenza".* A lanciare l'invito è la **Coldiretti Campania**, in occasione della giornata dello spreco che ricorre il 5 febbraio.

*"La maggior parte degli sprechi avviene nelle case dei consumatori e nella parte finale della filiera (1,05 miliardi di tonnellate) rispetto alla produzione primaria e l'industria (666 milioni di tonnellate di cibo). Un trend in crescita del 13%. A pesare sugli sprechi sono anche l'attuale modello della distribuzione delle risorse alimentari e gli squilibri causati dal declino dei sistemi alimentari locali basati sull'agricoltura familiare, che necessitano di essere sostenuti e rilanciati. Dati diffusi dalla Coldiretti, sulla base di un'analisi su dati Unep resa nota proprio in occasione della Giornata contro lo spreco.*

*Ogni secondo che passa nel mondo l'equivalente di quasi dodicimila pasti finisce nella spazzatura, con un impatto pesante dal punto di vista economico e della sostenibilità ambientale, oltre che da quello etico, considerato l'aumento delle persone affamate. Secondo le stime della Fao, il cibo perso e sprecato potrebbe sfamare ogni anno 1,26 miliardi di persone.*

*Secondo elaborazioni del Centro Studi Divulga, vengono sprecati o persi oltre 1,7 miliardi di tonnellate di cibo all'anno per un valore economico che sfiora i 4.500 miliardi di dollari a livello mondiale. Si tratta di circa un terzo dei 6 miliardi di tonnellate di cibo disponibile.*

*Nell'ultimo anno, si registra peraltro - spiega Coldiretti - una crescita dell'8% del costo economico dovuto agli sprechi, a fronte di un incremento del 6,6% dei volumi complessivi. L'agricoltura e l'industria alimentare hanno visto una riduzione delle perdite (-2,2%). Se non assisteremo ad un reale cambio di passo, secondo il Centro Studi Divulga entro il 2033 i dati potrebbero peggiorare con una perdita aggiuntiva di cibo quantificabile in 230 milioni di tonnellate in più di cibo sprecato rispetto al periodo attuale."*



## Con Last Minute Market contro lo spreco alimentare

CORPORATE

SOSTENIBILITÀ

 04/02/2025

 Sostenibilità

Il 5 febbraio 2025 si celebra la **12ª Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare**.

**Rinnoviamo il nostro impegno al fianco di Last Minute Market** in occasione dell'evento ufficiale che si è svolto oggi a Roma ed è stato promosso dalla campagna Spreco Zero di LMM, con il patrocinio del Ministero dell'Ambiente, del Ministero degli Affari Esteri e dell'ANCI.

All'interno dell'evento, **il nostro vicepresidente Mattia Grillini ha preso parte al panel "Buone pratiche Spreco Zero e Sprecometro"**, dove ha parlato del nostro impegno nell'educazione anti-spreco ed in particolare dello **Sprecometro nelle scuole**.

Si tratta di una sezione dell'app lanciata da Last Minute Market e dall'Università di Bologna, realizzata in esclusiva per Camst group, che **permette di monitorare gli sprechi alimentari delle classi delle scuole** in cui gestiamo il servizio di ristorazione.

Durante la giornata sono stati presentati i dati del nuovo rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International sul "Caso Italia" 2025. Il rapporto evidenzia un **aumento dello spreco alimentare nel nostro Paese del 9,1%** rispetto allo scorso anno. Sono **617,9 i grammi di cibo sprecato pro capite a settimana**.

**La nostra lotta contro lo spreco è un impegno quotidiano** che si concretizza attraverso **partnership di valore e azioni concrete**, tra cui la **donazione di cibo** ad associazioni, come il Banco Alimentare, che redistribuiscono gratuitamente alimenti **a persone che si trovano in difficoltà** e l'utilizzo nelle scuole della **io non spreco bag**, un astuccio in cui i bambini possono **conservare e portare a casa pane e frutta non consumati durante il pranzo**.

Dal 2019 **facciamo parte anche del network Too Good To Go**, l'iniziativa che permette a bar, ristoranti, forni, pasticcerie, supermercati e hotel di vendere a un prezzo ridotto le box di cibo invenduto. Grazie a questa collaborazione, **abbiamo recuperato oltre 12.000 pasti, evitando 35 tonnellate di CO<sub>2</sub> equivalente**.

# stradenuove

conoscere e approfondire



AMBIENTE 27 Gennaio 2025

Maria Grazia Ardito

## Spreco alimentare: una giornata per la prevenzione

Il 5 febbraio prossimo. Il 'fil rouge' che lega cibo, energia, natura e perdite economiche è lo spreco alimentare.

Il 5 febbraio sarà la Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare.

Parte da qui il conto alla rovescia in vista dei 5 anni che ci separano dal 2030, un tempo che dovrà essere impiegato per inserire, nel nostro quotidiano, buone pratiche, azioni e comportamenti concreti volti a ridurre della metà lo spreco alimentare.

#Tempodiagre, #Timetoact, è il tema della giornata: un invito all'azione per sensibilizzare i cittadini, ma anche le istituzioni e le aziende intorno alle implicazioni fra spreco alimentare e impatto ambientale.

Il traguardo già prospettato dall'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, prevede di dimezzare lo spreco alimentare nelle case dei consumatori, così come nelle fasi di produzione e distribuzione del cibo, passando dai 737,4 grammi settimanali pro-capite, ai 368,7 grammi.

Secondo i dati forniti dalla Fao, una buona parte della produzione alimentare globale non arriva nei nostri piatti, si perde o meglio si spreca già dalla filiera produttiva, ma soprattutto nelle nostre case. L'obiettivo lanciato in occasione del prossimo 5 febbraio, giorno in cui si celebra la 12esima edizione della Giornata contro lo spreco

Alimentare, è ricordare che anche i nostri piccoli gesti possono migliorare le cose.



Gesti come chiedere il doggy bag al ristorante quando ti avanzano le pietanze, ad esempio, può avere un risvolto contro lo spreco alimentare.

Va aggiunto anche che perdite e sprechi non sono soltanto chilogrammi o tonnellate di alimenti, ma sono anche uno spreco di 'natura' e uno spreco economico enorme.

Sono certo costi nascosti, non evidenti come versare nella pattumiera gli avanzi di un pasto, o della verdura lasciata marcire in frigo, ma una fetta di capitale naturale, pari, per il solo nostro Paese, a 140 miliardi di litri solo guardando all'acqua sprecata (dati WWF).

Si calcola che finiscano nella spazzatura degli Italiani circa 300 euro ogni anno.

Ne consegue che l'eliminazione degli sprechi diventa una importante strategia di salvaguardia ambientale.

Si considera che se lo spreco alimentare fosse un Paese, sarebbe il terzo produttore di gas climalteranti dopo Cina e Usa.

Il 20% del consumo di acqua e fertilizzanti ha come protagonista lo spreco alimentare, così come il 30% dell'uso globale del terreno agricolo.

Ambasciatore di Buone Pratiche della campagna Spreco Zero 2025 del 5 febbraio 2025, è Filippo La Mantia, una tra le più amate firme della cucina italiana.

La Mantia sarà impegnato a promuovere i valori dello sviluppo sostenibile e l'attenzione alla riduzione dell'impronta ambientale nel quotidiano anche e soprattutto in cucina.

## Slow Food Italia sulla Giornata contro lo spreco alimentare: “Attenzione alle mense scolastiche”

05 Febbraio 2025



*Ogni giorno vengono serviti 2 milioni di pasti: gran parte viene sprecato, serve monitoraggio*

Due milioni di pasti vengono serviti quotidianamente nelle scuole italiane, soprattutto in quelle dell'infanzia (3-6 anni) e nelle primarie (fino agli undici anni). In occasione della **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**, che ricorre il **5 febbraio**, Slow Food Italia accende un riflettore sul cibo che viene buttato via nelle **mense scolastiche**, proprio nel luogo che più di ogni altro è deputato all'istruzione e all'educazione.

Attualmente non sono disponibili dati certi sullo spreco alimentare nelle mense scolastiche, perché nessuno ne ha mai chiesto conto a chi se ne occupa e non sono previsti monitoraggi. Ma chiunque sia entrato in una mensa scolastica ben conosce quanto grave sia la situazione. La ristorazione scolastica non è normata da alcun LEP (livello essenziale delle prestazioni) e ogni singolo Comune italiano stabilisce singolarmente il modo in cui assicurare il servizio ai propri utenti, cioè le alunne e gli alunni. Nella maggior parte dei casi, il servizio viene appaltato esternamente e non di rado l'assegnazione avviene tramite bandi che finiscono per premiare chi presenta preventivi al ribasso.

Non è difficile immaginare perché un modello di questo tipo possa produrre alte quantità di spreco. Slow Food Italia, che nei mesi scorsi ha lanciato l'**appello per l'inserimento dell'educazione alimentare nelle scuole** (che è ancora possibile sottoscrivere), esorta tutti i soggetti coinvolti nella filiera della ristorazione scolastica – a partire dal ministero dell'Istruzione e dagli enti locali incaricati di assicurare il servizio mensa – ad attivarsi per ridurre gli sprechi alimentari nelle scuole. Per farlo, occorre innanzitutto avviare un **monitoraggio degli sprechi**, piatto per piatto, classe per classe, ricetta per ricetta, finalizzato a raccogliere i dati utili a mettere a fuoco le ragioni per cui determinate pietanze non vengono consumate.

Che sia possibile cambiare radicalmente approccio lo dimostra l'esempio di **Qualità & Servizi**, società pubblica di proprietà di sette Comuni toscani che un tempo adottava un modello ristorazione scolastica di tipo semi-industriale e che in pochi anni, scegliendo di rifornirsi di materie prime locali, monitorando attentamente gli sprechi e tarando i propri menù sulla base delle informazioni raccolte, è riuscita a far entrare le proprie mense scolastiche nell'Alleanza Slow Food dei cuochi, raccogliendo unanimi consensi per la propria attività.

Cambiare approccio non è però soltanto possibile: è necessario. Lo stesso ministero dell'Istruzione, in una **circolare del 2019**, ha messo nero su bianco che il pasto a scuola rientra “inequivocabilmente” tra le attività formative.

## Prevenzione dello spreco alimentare: stile di vita e alimentazione per agire concretamente

*Mercoledì 5 febbraio sarà la 12<sup>a</sup> giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. Mancano 5 anni al traguardo degli obiettivi fissati dall'agenda 2030 delle nazioni unite.*

21 Gennaio 2025



Dimezzare lo spreco alimentare globale pro-capite, sia nella vendita al dettaglio che nelle case dei consumatori, e ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione e di fornitura è il grande traguardo prospettato dall'obiettivo numero 12 dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile adottata dalle Nazioni Unite il 25 settembre 2015. Una prospettiva indicata in questi dieci anni dalla campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero attraverso molte iniziative di mobilitazione.

La più importante è probabilmente quella che si appresta a tagliare il traguardo della 12<sup>a</sup> edizione, la Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare che rinnova il suo appuntamento a tutti il 5 febbraio 2025. Sarà un'edizione focalizzata sulla prevenzione dello spreco alimentare a vari livelli - da quello domestico, che incide per il 50% circa sulla filiera dello spreco nazionale e internazionale - alle perdite in campo, alla dispersione alimentare prima dell'acquisto, e nelle fasi di gestione e consumo del cibo in casa. Sarà, soprattutto, l'occasione per inserire nel quotidiano di ciascuno le buone pratiche, azioni e comportamenti concreti che ci guidano verso l'obiettivo 2030 di dimezzare lo spreco alimentare. Per questo il tema della 12<sup>a</sup> Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare sarà #Tempodiagire, #Timetoact, con l'obiettivo di raggiungere e sensibilizzare la società, dalle istituzioni alle aziende, dalle scuole ai cittadini, intorno alle strette implicazioni fra spreco alimentare e impatto ambientale.



**12^ Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare: gli eventi ufficiali, martedì 4 febbraio 2025, Roma**

Gli eventi sono promossi per iniziativa della campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio del Ministero dell'Ambiente, dell'ANCI e di RAI per la sostenibilità e si svolgeranno a Roma martedì 4 febbraio, dalle 11.30 nello Spazio Europa – sede di Rappresentanza Permanente del Parlamento e della Commissione Europea (via IV Novembre, 149). Tutti potranno seguire la diretta sui canali social della campagna Spreco Zero. Sarà l'occasione per la presentazione del nuovo rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International con i dati del "Caso Italia" 2025, un'indagine promossa dalla campagna Spreco Zero in sinergia con l'Università di Bologna e IPSOS, dedicata come sempre allo spreco alimentare e alle abitudini di fruizione e gestione del cibo. Spiega Andrea Segrè, fondatore della Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International che «ancora una volta sarà utile per tutti, in direzione del 2030, tracciare un monitoraggio sugli stili di vita e di alimentazione, per agire concretamente sui comportamenti di consumo e la prevenzione degli sprechi. La Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare si focalizza con attenzione sui 5 anni che ci separano dal 2030, annunceremo iniziative e novità indirizzate proprio al coinvolgimento di tutti i cittadini in questa direzione».

Nel 2024, secondo l'ultimo rapporto dell'Osservatorio Internazionale Waste Watcher (diffuso il 29 settembre, Giornata internazionale della Consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari istituita dalle Nazioni Unite) lo spreco alimentare è risalito: ogni settimana sono finiti nel bidone della spazzatura ben 683,3 grammi di cibo pro-capite, rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023). Nella top five dei cibi più sprecati troviamo la frutta fresca (27,1 g), le verdure (24,6 g), il pane fresco (24,1 g), le insalate (22,3 g), cipolle/aglio/tuberi (20 g). Vale a dire i prodotti principe della Dieta Mediterranea. Il 42% dei cittadini individua la causa dello spreco familiare nel fatto di dover buttare la frutta e la verdura conservata nelle celle frigo perché una volta portata a casa va subito a male. E il 37% sostiene di buttare via gli alimenti perché i cibi venduti sono già vecchi. Solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali, e il 75% degli intervistati non è disposto o non è capace di rielaborare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli.

La Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare venne celebrata per la prima volta in Italia il 5 febbraio 2014, quando furono convocati gli "Stati generali" della filiera agroalimentare italiana promossi dal Ministero dell'ambiente, per adottare il PINPAS, il Piano nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. Dal 2014 in poi, la giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, in calendario stabilmente il 5 febbraio, è l'occasione per la diffusione di nuovi dati da parte dell'Osservatorio Waste Watcher International



## È tempo di agire contro lo spreco alimentare

less, spreco alimentare



Il 5 febbraio si celebra la Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare.

### Scatta il conto alla rovescia

L'edizione 2025 di questa iniziativa, istituita dalla campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero con il [Ministero dell'Ambiente](#), sarà speciale, perché avvierà il conto alla rovescia per la verifica dell'Obiettivo 12.3 dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. Un traguardo importante ed anche ambizioso. Si parla, infatti, di dimezzare lo spreco alimentare sia nella vendita al dettaglio che nelle case dei consumatori e di ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione e di fornitura. Il tutto entro i prossimi 5 anni.

### Lo spreco alimentare in cifre

La sfida è lanciata e non è delle più semplici. Secondo le stime dell'Unric, il Centro Regionale di Informazione delle Nazioni Unite, ogni anno circa un terzo del cibo prodotto, corrispondente a 1,3 miliardi di tonnellate, per un valore pari a circa mille miliardi di dollari, finisce nella spazzatura dei consumatori e dei commercianti, oppure va a male a causa di sistemi di trasporti o pratiche agricole inadeguati.

### La situazione in Italia

Per quanto riguarda l'Italia, nel 2024 lo spreco alimentare ha registrato un preoccupante incremento. Secondo gli ultimi dati forniti dall'Osservatorio Internazionale Waste Watcher, lo scorso anno sono finiti nella spazzatura 683,3 grammi di cibo pro-capite a settimana. Nel 2023 il dato si fermava a 469,4 grammi.

### #Timetoact

La strada, dunque, è ancora lunga. Per superare gli ostacoli di un percorso anche impervio, l'edizione 2025 della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare punta su un tema che sottolinea l'urgenza di intervenire. Si parla, infatti, di #timetoact, ovvero #tempodiagire. L'obiettivo è quello di raggiungere e sensibilizzare la società, dalle istituzioni ai cittadini, dalle aziende alle scuole, aprendo una riflessione concreta e fattiva sul significato e sulle conseguenze dello spreco alimentare e dell'impatto ambientale. Due temi cruciali di fronte ai quali i consumatori non possono rimanere impassibili, ma devono fare la loro parte.

Questo comunicato stampa rientra nell'ambito del progetto LE.S.S. LEarn Sustainable circular economy Strategies! MLPS - iniziative e progetti di rilevanza nazionale ai sensi dell'art. 72 del D Lgs 3 luglio 2017, n. 117 - ANNO 2023 - Avviso N.2/2023.0



🏠 > AREA STAMPA > IN ITALIA LO SPRECO ALIMENTARE CONTINUA A CRESCERE, MA CI SONO SOLUZIONI PER RIDURLO

# IN ITALIA LO SPRECO ALIMENTARE CONTINUA A CRESCERE, MA CI SONO SOLUZIONI PER RIDURLO

Nella Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, il WWF Italia fa un punto sul problema dell'incremento di questo fenomeno

Nei frigoriferi delle famiglie c'è cibo a sufficienza per dare **1,3 pasti** al giorno ad ogni persona colpita dalla fame, nel mondo. Lo spreco alimentare, almeno in Italia, è purtroppo in crescita: secondo gli ultimi dati dell'**Osservatorio Waste Watcher**, nell'ultimo anno abbiamo sprecato quasi il **10%** in più di cibo di un anno fa. Ognuno di noi è passato cioè da **566 g** a settimana di un anno fa a **618 g**, ossia oltre **200 grammi** in più di cibo buttato ogni mese.

Nella **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**, il WWF Italia ne approfitta per fare un punto sul problema dell'incremento di questo fenomeno e presenta soluzioni concrete, grazie alla sua campagna **Our Future**. Le probabili cause della crescita degli sprechi alimentari in Italia sono legate ad una maggiore deperibilità del cibo economico di minore qualità da associare a scarsa programmazione, dimenticanze, mancanza di tempo e di inventiva per riciclare gli avanzi in ricette gradevoli. Lo studio dell'Osservatorio Waste Watcher ha anche evidenziato la geografia dello spreco in Italia, con un Nord più virtuoso con una perdita di circa **526 g** di cibo pro-capite a settimana, e un **Sud e un Centro più spreconi**, con – rispettivamente – **713 g** e **640 g** di cibo eliminati a testa nei sette giorni.

Nel mondo, dell'oltre **1 miliardo di tonnellate di cibo sprecato** in un solo anno, le famiglie sono responsabili del **60%**, il settore della ristorazione del **28%** e il settore della vendita al dettaglio del **12%**. Le famiglie sprecano almeno un miliardo di pasti al giorno. In media, ogni persona butta **79 kg** di cibo all'anno. La lotta allo spreco non è solo una questione etica, ma porta anche vantaggi concreti. Le perdite e gli sprechi alimentari generano a livello globale fino al **10% delle emissioni globali di gas serra** (GHG), quasi 5 volte le emissioni totali dell'intero traffico aereo. Si stima che il costo delle perdite e degli sprechi alimentari sull'economia globale sia di circa **1.000 miliardi di dollari**.

Per questo è importante attivarsi per contrastare lo spreco di cibo: in Italia abbiamo una legge all'avanguardia rispetto a molti Paesi europei. Si tratta della legge n. 166/2016, più conosciuta come "**legge Gadda**", prevede una serie di misure per ridurre la produzione di rifiuti ed estendere il ciclo di vita dei prodotti con finalità di riuso e riciclo, oltre a incentivare la redistribuzione delle eccedenze alimentari. Per ridurre gli sprechi (e le spese) serve però, evidentemente, uno sforzo ulteriore da parte dei governi. In Italia permangono **limiti burocratici** che possono scoraggiare le donazioni. Occorre continuare a lavorare per migliorare le politiche e promuovere una cultura della sostenibilità.



Un buon esempio sono il **Giappone** e il **Regno Unito** che hanno ridotto lo spreco alimentare rispettivamente del **31%** e del **18%**. Il Giappone, dal 2008 conduce annualmente sondaggi, promossi dal ministero dell'Ambiente, per individuare le criticità e mettere in campo misure specifiche per contrastare lo spreco. Dal 2005 il Regno Unito promuove un'iniziativa, finanziata da governo e settore privato, con attività che vanno da campagne di formazione per il settore della ristorazione fino alla redistribuzione del cibo in eccesso.

L'aumento dei dati raccolti e la cooperazione tra pubblico e privato sono due misure suggerite dal Rapporto dell'Unep per diminuire lo spreco alimentare.

Per rispettare gli impegni richiesti dagli **Obiettivi di Sviluppo Sostenibile**, al 2030 lo spreco pro-capite si dovrà attestare a **369,7 grammi settimanali**, e per fare questo dobbiamo tutti tagliare gli sprechi, ogni anno, da qui al 2029, di circa 50 grammi a settimana a testa.

“Oltre agli aspetti di carattere etico ed economico, lo spreco alimentare porta con sé un enorme consumo di risorse naturali (come acqua, energia, suolo). Inoltre, contribuisce in maniera rilevante ad una varietà di impatti ambientali a scala locale e globale: emissioni di gas serra, deforestazione, perdita di biodiversità, inquinamento. Serve certamente il recupero degli sprechi, ma nelle nostre case, **la prevenzione** è ciò su cui dovremmo concentrarci. Non dobbiamo sprecare risorse” afferma **Eva Alessi, Responsabile Sostenibilità del WWF Italia** “lo spreco è anche una questione di comportamenti: serve **l'attivazione dei cittadini** perché ancora oggi lo spreco alimentare avviene principalmente all'interno delle mura domestiche. Abbiamo bisogno di pianificare correttamente i nostri consumi, ossia la spesa che facciamo, leggere scrupolosamente le etichette delle scadenze, comprendere l'uso corretto del frigorifero e dei suoi settori. Anche quest'anno, continuiamo a sprecare frutta fresca, pane, verdura, insalate, alimenti con un alto valore nutrizionale, alla base della dieta mediterranea. Questo è un aspetto che dovrebbe farci riflettere e agire, perché mangiare male, con diete squilibrate, ha un impatto sulla nostra salute e sui costi sanitari”.

GIORNATA NAZIONALE

## Spreco alimentare: Tajani (min. Esteri), “la Farnesina aprirà per la prima volta le porte della sua mensa ai poveri e bisognosi”

5 Febbraio 2025 @ 14:45



“Sono felice di unirmi alle migliaia di enti, associazioni e cittadini che celebrano oggi la dodicesima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. Sono anche lieto di annunciare che per la prima volta la Farnesina aprirà le porte della sua mensa ai poveri della zona nord di Roma. Anche il ministero degli Esteri si unisce quindi a questa importante iniziativa”. Lo ha annunciato oggi Antonio Tajani, vicepresidente del Consiglio e ministro per gli Affari esteri e la Cooperazione internazionale, in un videomessaggio diffuso attraverso i canali social in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare.

“Vogliamo dare in questo modo – spiega il titolare della Farnesiana – una seconda vita agli alimenti ancora buoni, anche attraverso le parrocchie e gli enti caritativi che assistono i bisognosi. Tutto funzionerà anche grazie alle decine di volontari coinvolti. Partiremo con un giorno fisso alla settimana con l’obiettivo di incrementare le giornate di apertura”. “Viviamo un’epoca in cui non possiamo permetterci di sprecare il cibo, aiutare chi è sotto la soglia di povertà è un nostro dovere”, prosegue Tajani, sottolineando che “a volte chi ha bisogno non osa dircelo e attraverso queste giornate possiamo fare veramente del bene reale e concreto. Credo sia un dovere, come cittadino, dare una mano a chi ha bisogno e, come vicepresidente del Consiglio e ministro, dare l’esempio”. “Il Governo – evidenzia il vicepremier – sostiene con convinzione iniziative come questa che mettono in risalto il saper fare italiano della solidarietà”. “Ogni giorno siamo in prima linea per combattere gli sprechi e per essere vicini a quanti hanno meno. Ne ho parlato anche in Vaticano, questo lunedì, al Vertice mondiale convocato dal Santo Padre per i diritti dei bambini, in cui – ricorda Tajani – abbiamo sottoscritto un documento con il quale i governi del mondo si impegnano a tutelare il diritto al cibo e all’acqua, in particolare a favore dei bambini, perché nella nostra azione mettiamo sempre la persona al centro”.

# REGGIO TODAY

LA GIORNATA NAZIONALE / VILLA SAN GIOVANNI

## Villa San Giovanni, scuole e territorio uniti contro lo spreco alimentare

L'incontro promosso dall'associazione Ora di agire rientra nell'ambito dell'evento nazionale, giunto alla dodicesima edizione. Quest'anno lo slogan è #TimetoAct - È tempo di agire



**S**i è tenuto il consueto appuntamento tra scuola e territorio, promosso dall'associazione Ora di agire, in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. L'evento nazionale, giunto, ormai, alla sua dodicesima edizione, quest'anno ha avuto come slogan #TimetoAct - È tempo di agire e ha creato un importante collegamento tra lo spreco alimentare e la povertà di troppe persone.

La manifestazione si è tenuta nell'auditorium E. Loi dell'Ipalbtur Trecroci e ha avuto avvio con i saluti della padrona di casa, la dirigente scolastica Enza Loiero, la quale ci ha tenuto a ringraziare l'associazione promotrice dell'evento perché, ogni anno, consente di fare il punto sulla situazione degli sprechi alimentari e fornisce uno sprone e degli spunti di riflessione per migliorare lo stile di vita di ciascuno di noi.

Successivamente è stato il turno della sindaca di Villa San Giovanni Giusy Caminiti, che ha ringraziato i ragazzi delle scuole per la loro disponibilità ad agire in concreto, insieme agli adulti, per produrre cambiamento, lavorando con impegno per il bene del pianeta e per la solidarietà.

Anche i professori Bazzano, per l'istituto comprensivo Giovanni XXIII e Pristipino, per l'istituto Nostro Repaci hanno voluto salutare e ringraziare l'associazione promotrice dell'evento e soprattutto gli studenti, che hanno fatto del loro meglio per aiutare gli adulti a costruire un ambiente più attento e solidale.

# QUOTIDIANO.NET

## Il 5 febbraio è la Giornata mondiale di prevenzione dello spreco alimentare



Il 5 febbraio è la Giornata mondiale di prevenzione dello spreco alimentare

Il **5 febbraio 2025** è la **Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**. Come ogni anno, in queste ore, si cerca di ricordare e sensibilizzare quanto il cibo sia fonte di vita e sussistenza, cercando di educare le persone a non sprecare alimenti e beni di prima necessità e ricordare alle istituzioni e all'opinione pubblica il problema delle enormi quantità di cibo ancora commestibile che finiscono in discarica.

### La storia e l'obiettivo della giornata

Sono passati poco più di 10 anni da quando ha avuto origine il 5 febbraio come giornata Nazionale contro lo spreco alimentare. Era, infatti, il 2014 quando venne istituita dal Ministero dell'Ambiente con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna.

I dati emersi da recenti studi meritano una attenta e profonda riflessione. Secondo la FAO, ben più di un terzo del cibo prodotto nel mondo è perduto. Gli alimenti vengono sprecati lungo l'intera catena di approvvigionamento alimentare: si parte dall'azienda agricola, per poi passare alle successive fasi legate alla trasformazione e alla lavorazione, per poi procedere nei negozi, nei ristoranti e nelle case di ciascuno di noi. E, di fronte a questi risultati, all'opposto, la fame nel mondo è in continuo aumento e attualmente sono ben **820 milioni gli esseri umani che soffrono di denutrizione**. Numeri spaventosi in una società civile, nel 2024. Eppure, **ogni anno viene gettato nei rifiuti circa 1,3 miliardi tonnellate di cibo** che potrebbe essere ancora commestibile. Mentre, lontano da noi, qualcuno sta morendo di fame. Letteralmente.

Oltre alla questione morale e alle coscienze di tutti, si deve anche sottolineare il chiaro danno economico che si unisce a quello ambientale: lo spreco alimentare è causa di circa **4,4 miliardi di tonnellate di gas serra** emesso nell'atmosfera e di un consumo di acqua pari a 170 miliardi di metri cubi.

Recenti studi hanno sancito una media economica legata, ipoteticamente, ad ogni famiglia italiana. Lo spreco di cibo, a livello domestico, in Italia, vale 4,9 euro a nucleo familiare. Moltiplicato per gli abitanti del nostro Paese, si arriva ad un impressionante totale di 6,5 miliardi complessivi e un costo nazionale di circa 10 miliardi di euro. Ma il tutto peggiora ancora di più secondo un'ulteriore analisi legata al biennio 2018 - 2019 che aveva la missione di indicare e valutare lo spreco nelle famiglie italiane con i test scientifici dei "Diari di famiglia". In questo caso, la cifra aumentava arrivando a 8,70 euro di spreco alimentare settimanale per ogni nucleo familiare, per un costo complessivo di 11.500 miliardi di euro ogni anno.

### Lo speciale tv in onda su Rai Scuola il 5 febbraio 2025

Alle 18 di mercoledì 5 febbraio 2025, su Rai Scuola (canale 57) andrà in onda un interessante speciale proprio legato a questo argomento. A parlare, tra i diversi interventi, anche quelli del professor Andrea Segrè, ordinario di Economia Circolare all'Università di Bologna, che nel 2003 ha fondato Last Minute Market, un progetto di recupero dello spreco nelle grandi catene alimentari, della nutrizionista Evelina Flachi che ci educa e consiglia su come ognuno di noi può agire per ridurre lo spreco e Giuliana Malaguti Responsabile della Comunicazione della Fondazione Banco Alimentare, un'organizzazione di volontariato che raccoglie presso la Grande Distribuzione alimenti non più commercializzabili ma ancora commestibili, per distribuirli, in maniera totalmente gratuita, ad enti ed organismi che si occupano di persone che si trovano in seria difficoltà.



## Il 5 febbraio è la giornata mondiale contro lo spreco alimentare

PUBBLICATO DA ANNA DI GIORGIO 05/02/2025



Il 5 febbraio ricorre la giornata mondiale di prevenzione dello spreco alimentare: il cibo prodotto supera il quantitativo di quello consumato e diventa rifiuto. E intanto ogni 13 secondi un bambino muore di fame o per malattie legate alla malnutrizione

Partiamo da un fatto tangibile e concreto: si produce più cibo di quello consumato e l'eccedenza, invece di essere utilizzata, viene trasformata in rifiuto. Da questo assunto muove la giornata mondiale della prevenzione dello spreco alimentare, che ricorre il 5 febbraio.

Le proporzioni dello spreco alimentare sono impressionanti e rappresentano un problema planetario in uno scenario mondiale in cui l'Italia non fa eccezione. Quest'anno anzi l'allarme è ancora più evidente.

### I DATI IN ITALIA

Siamo passati dai 75 agli 81 grammi di cibo buttato ogni giorno pro capite, cioè da 524,1 grammi settimanali nel 2023 a 566,3 grammi nel 2024.

**Lo spreco alimentare vale in Italia 15 miliardi di euro all'anno, circa un punto di Pil (senza considerare i costi ecologici):** nelle case degli italiani si buttano nella pattumiera generi alimentari per circa 6 miliardi di euro ogni anno, a cui vanno aggiunti 9 miliardi euro dello spreco di filiera.



# RETE8

## I DATI NEL MONDO

Ogni anno nel mondo lo spreco alimentare ha raggiunto la cifra record di 400 miliardi di dollari. Si gettano 1,3 miliardi di tonnellate di cibo che rappresentano 1/3 della produzione mondiale, mentre 757 milioni di persone nel mondo soffrono la fame. Di fatto si produce più cibo di quello consumato e invece di essere utilizzato viene trasformato in rifiuto. E intanto nel mondo ogni 13 secondi un bambino muore per fame o per una malattia legata alla fame.

## QUANTO PESA LO SPRECO ALIMENTARE SULL'AMBIENTE?

Il cibo sprecato vale fra l'8 e 10 % delle emissioni globali di gas serra. Peraltro se da una parte si muore di fame, nel mondo vi sono 672 milioni che soffrono di obesità ed oltre 1,9 miliardi sono le persone in sovrappeso.



Piergiorgio Benvenuti, presidente nazionale del Movimento ecologista Ecoitaliasolidale

«Ricordo sempre che non consumare un litro di latte, lasciandolo scadere nel proprio frigorifero, vuol dire aver sprecato circa 1.000 litri di acqua, necessaria alla produzione di tale alimento, e per produrlo vengono emessi nell'ambiente 2,2 chili di CO2», sottolinea Piergiorgio Benvenuti del Movimento ecologista Ecoitaliasolidale, ribadendo il peso sull'ambiente dello spreco alimentare.

«Come Ecoitaliasolidale siamo a lavoro per istituire un tavolo tecnico per discutere di tale tematica, e stiamo programmando un convegno nazionale al termine del quale verranno

sottoposte alle istituzioni misure concrete da adottare nel nostro Paese in materia di spreco alimentare.»

## L'IMPORTANZA DEL KILOMETRO ZERO

In questo contesto diventa sempre più necessario accorciare la filiera della distribuzione e vendita dei prodotti, preferendo quelli a Kilometro zero, considerando che mediamente consumiamo alimenti che percorrono 1.700 chilometri prima di arrivare sulle nostre tavole. Trovare ulteriori soluzioni concrete per evitare questo spreco di cibo e nel contempo aiutare l'economia locale rappresenta ormai una vera e propria urgenza.

## EDUCAZIONE ALIMENTARE E AMBIENTALE NELLE SCUOLE

Ecoitaliasolidale si impegna a sollecitare il Ministro dell'ambiente e il Ministro dell'istruzione, affinché integrino i programmi scolastici con percorsi di educazione ambientale e alimentare.

«L'obiettivo è sensibilizzare le nuove generazioni e favorire un cambiamento culturale che possa incidere positivamente anche sulle abitudini delle famiglie italiane», ha concluso Benvenuti.

**Cronaca**

## Si celebra mercoledì 5 febbraio la 12° “Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare”

📅 4 Febbraio 2025 📍 Redazione Alessandria24.com 👁 148 Views ⌚ 0 min read

**Alessandria** – Mercoledì 5 febbraio si celebra la 12ª Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, fortemente proiettata verso il traguardo ormai prossimo degli Obiettivi di sostenibilità 2030 fissati dall'Agenda delle Nazioni Unite.

La 12ª edizione focalizzata sulla prevenzione dello spreco alimentare a vari livelli – da quello domestico, alla dispersione alimentare in tutte le fasi di acquisto, gestione e consumo del cibo nelle case.

L'obiettivo è sensibilizzare sulle profonde connessioni tra lo spreco alimentare e l'impatto ambientale, sottolineando come ogni gesto possa fare la differenza. La produzione e lo smaltimento degli alimenti sprecati generano ingenti emissioni di gas serra, consumano risorse idriche preziose e impoveriscono il suolo, aggravando la crisi climatica.

L'amministrazione Comunale attenta a queste problematiche, si avvale dell'esperienza del gestore del servizio di refezione scolastica per veicolare questo messaggio ai piccoli utenti delle scuole, che diventano portatori dello stesso nei confronti delle proprie famiglie.

Mercoledì 5 febbraio in ogni refettorio verrà distribuito il volantino informativo a tutte le bambine e a tutti i bambini condividendone il contenuto insieme alle e agli insegnanti e alla propria famiglia.

## Giornata spreco alimentare, a che punto siamo?

Publicato il 5 Febbraio 2025 | By Ruben Rotundo | In Alimentazione, Focus, NEWS, SOCIETÀ



### “È tempio di agire”, è il motto di quest’anno. Il 2030 è vicino

Dal 2014 il 5 febbraio si celebra la giornata nazionale contro lo spreco alimentare. L’iniziativa intende ricordare agli italiani che il cibo è una risorsa fondamentale per la popolazione, non soltanto dal punto di vista dell’alimentazione, ma anche da un punto di vista economico e ambientale, perché la produzione e il consumo influiscono pesantemente sul ciclo ambientale: per questo rientra tra i **17 obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDG) delle Nazioni Unite, la famosa Agenda 2030.**



Il 5 febbraio è la Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare

Le stime dell’Unric, il Centro Regionale di Informazione delle Nazioni Unite, confermano che ogni anno circa un terzo del cibo prodotto, che corrisponde a 1,3 miliardi di tonnellate, ovvero circa 1.000 miliardi di dollari, finisce nella spazzatura.

Nel 2024 in Italia c’è stato un notevole incremento dello spreco alimentare: se nel 2023 il dato era 469,4 grammi pro-capite a settimana, l’Osservatorio Internazionale Waste Watcher ha rilevato lo scorso anno **683,3 grammi di cibo pro-capite a settimana finiti direttamente nella spazzatura.**

### L’analisi del CTCU

Secondo il rapporto internazionale “Food Waste Index Report 2024”, **le famiglie italiane producono 107 kg di rifiuti alimentari a persona in un anno.**



Piccoli accorgimenti, però possono fare la differenza. "Nel 2024, uno studio condotto dalla Libera Università di Bolzano in un hotel a 3 stelle in Alto Adige ha dimostrato che anche semplici messaggi posizionati al buffet della colazione hanno un'influenza positiva sul comportamento degli ospiti e portano a una significativa riduzione dei rifiuti nei piatti. In **Germania**, 14 aziende del settore del commercio all'ingrosso e al dettaglio si sono impegnate volontariamente a ridurre i propri rifiuti alimentari del 30% entro il 2025 e del 50% entro il 2030. Gli alimenti ancora commestibili saranno consegnati ai banchi alimentari e ad

altre organizzazioni sociali, mentre si tenterà di vendere i prodotti a breve scadenza. Le catene di logistica e del freddo devono essere ottimizzate, e il personale deve essere formato. Infine, ma non meno importante, in futuro saranno venduti più prodotti alimentari che presentano dei "difetti". In **Austria**, dalla fine del 2023 i rivenditori di generi alimentari sono obbligati a comunicare al Ministero dell'Ambiente, quattro volte all'anno, la quantità di cibo donato e la quantità di cibo smaltito come rifiuto. In **Svizzera**, la Schweizer Tafel 2024 è riuscita a espandere ulteriormente la sua rete con i rivenditori e l'industria alimentare, aumentando la quantità di cibo salvato del 18% rispetto all'anno precedente.". A fornire questi dati è il **Centro Tutela Consumatori Utenti di Bolzano**.

Molte strutture, enti, imprese e associazioni si stanno muovendo verso la riduzione degli sprechi alimentari e l'ottimizzazione del consumo, rieducando i consumatori verso scelte più sostenibili e ricette antispreco, che ricordano molto le tradizioni della nonna e della cultura contadina, rivisitate e aggiornate, quelle tavole dove si era abituati a non gettar nulla.

### PlanEat

Oggi però, molti italiani, e non solo, dimenticano il cibo in dispensa o in frigo, il 37%, il 23% programma i pasti settimanali e il 75% non rielabora gli avanzi, secondo il **Waste Watcher 2024**.

E qui che subentra PlanEat. La startup italiana, nata nel 2020 in provincia di Pavia, propone kit, in contenitori lavabili, di alimenti freschi, lavati, pesati e proporzionati per famiglie e single, pronti per realizzare piatti senza spreco. Secondo i calcoli, in questo modo sono state salvate dalla spazzatura **83 tonnellate di cibo**, che corrispondono ad un risparmio di 211 tonnellate di CO2, 48 milioni di litri di acqua non utilizzati e 915 mila mq di terreno risparmiati per produrlo. Pianificazione e programmazione sono alla base del sistema la cui premessa è che **tutto il cibo acquistato tramite la piattaforma non viene sprecato**.

### To Good To Go

Secondo To Good To Go, l'Italia è il Paese con il maggiore spreco alimentare domestico in Europa, che vale 13,1 miliardi di euro all'anno, secondo il **Waste Watcher Report**. Lo spreco vale 2,6 pasti ogni settimana, che si traduce in quasi 360 euro a persona, ovvero fare la spesa invano per 47 giorni all'anno.



Contro lo spreco alimentare RiCibiamo

2.0 propone il recupero di prodotti alimentari non venduti lungo l'intera catena agroalimentare e la successiva distribuzione gratuita a persone sotto il reddito minimo



"Salvando quindi una Surprise Bag a settimana con l'app di Too Good To Go, in un anno una persona arriverebbe a salvare 52 kg di cibo, evitando l'emissione di 140 kg di CO<sub>2</sub>e, pari alle emissioni di auto per percorrere 755 km, quelle emesse da 1 persona in volo da Milano a Roma, ma anche evitando il consumo invano di 145.6 m<sup>2</sup> di suolo, pari alla superficie di un campo da tennis, il consumo non necessario di 42mila litri di acqua, pari alla quantità di acqua necessaria per riempire 260 vasche da bagno o a quella necessaria per produrre 114 kg di pomodori, risparmiando infine oltre 500 euro", spiega l'azienda.

### La tecnologia aiuta



L'errata conservazione del cibo è una delle cause dello spreco alimentare. In questo senso, la tecnologia può aiutarci. Per migliorare la conservazione degli alimenti e ridurre così gli sprechi, Electrolux sta utilizzando funzioni intelligenti e soluzioni innovative nei suoi elettrodomestici, che possono preservare la freschezza dei cibi più a lungo: l'uso del vapore, cassette dedicate che garantiscono la giusta umidità e temperature più basse, possono prolungare di molto la freschezza del cibo.

Le pietanze non devono essere inserite nel frigo correttamente. La tecnologia aiuta a migliorare la conservazione dei cibi

### ENEA

Per rispettare gli obiettivi dell'Agenda 2030, occorre ridurre del 54% lo spreco pro capite settimanale, ovvero dagli attuali 0,68 chilogrammi a 0,37 chilogrammi. Per far ciò, l'ENEA, tramite il centro METROFOOD-IT, ha realizzato **una guida per spingere tutti i cittadini ad evitare lo spreco alimentare.**

*Nella guida, ci sono le raccomandazioni agli operatori del settore agroalimentare, che devono evitare le perdite lungo la filiera, promuovendo l'agricoltura di precisione; ai politici, che devono spingere programmi e campagne di sensibilizzazione a livello territoriale e nelle scuole, permettere agevolazioni fiscali per le aziende che donano cibo invenduto e per le attività agricole che adottano pratiche di economia circolare; ai consumatori, che devono imparare a leggere le etichette dei prodotti, ordinare un po' alla volta quando si mangia negli all you can eat, chiedere la doggy bag per il cibo ordinato e non consumato nei ristoranti, scegliere ristoranti che promuovono iniziative contro gli sprechi o che effettuino donazioni di cibo, utilizzare app o servizi per acquistare a prezzi scontati le rimanenze di giornata.*



## **Il 5 febbraio è la Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare: un terzo del cibo finisce tra i rifiuti**



Ogni secondo nel mondo vengono gettati via l'equivalente di quasi 12mila pasti, con conseguenze drammatiche non solo dal punto di vista economico e ambientale, ma anche etico, considerando il crescente numero di persone che soffrono la fame. Secondo le stime della Fao, il cibo perso e sprecato ogni anno potrebbe sfamare 1,26 miliardi di persone. A lanciare l'allarme è Coldiretti, che sulla base di un'analisi dei dati Unep diffusa in occasione della Giornata contro lo spreco alimentare, il 5 febbraio, denuncia un fenomeno in costante crescita.

### **Coldiretti lancia l'allarme sullo spreco alimentare**

Secondo le elaborazioni del Centro Studi Divulga, ogni anno oltre 1,7 miliardi di tonnellate di cibo vengono sprecate o perse, per un valore economico che sfiora i 4.500 miliardi di dollari a livello globale. Si tratta di circa un terzo dei 6 miliardi di tonnellate di cibo disponibile. La maggior parte degli sprechi avviene nelle abitazioni e nelle fasi finali della filiera, con 1,05 miliardi di tonnellate di alimenti buttati, contro i 666 milioni di tonnellate sprecati nella produzione primaria e nell'industria.

### **Un terzo del cibo disponibile finisce tra i rifiuti**

Nell'ultimo anno, Coldiretti segnala un aumento dell'8% del costo economico dello spreco alimentare, accompagnato da una crescita del 6,6% nei volumi complessivi. Se da un lato agricoltura e industria alimentare hanno ridotto le perdite del 2,2%, dall'altro si registra un incremento degli sprechi domestici e nelle fasi finali della filiera, come distribuzione e ristorazione, con un aumento del 13%. Se non si interverrà con misure concrete, il Centro Studi Divulga prevede che entro il 2033 il problema potrebbe aggravarsi, con un aumento di 230 milioni di tonnellate di cibo sprecato.

### **Squilibri alimentari e crisi dei sistemi locali**

A contribuire al problema è anche il modello attuale di distribuzione delle risorse alimentari, che penalizza i sistemi agricoli locali basati sull'agricoltura familiare. In molte aree del mondo, questi sistemi non riescono più a garantire una produzione e distribuzione adeguata per nutrire una popolazione in crescita, soddisfare le esigenze nutrizionali e garantire un accesso equo al cibo in modo sostenibile.

Per affrontare la fame e l'insicurezza alimentare è nata la World Farmers Markets Coalition, una rete di mercati contadini promossa da Campagna Amica e Coldiretti. Creata tre anni fa con il coinvolgimento di sette associazioni su diversi continenti, oggi la coalizione conta oltre settanta organizzazioni in 60 Paesi, con 20.000 mercati, 200.000 famiglie agricole e più di 300 milioni di consumatori.

L'obiettivo è rafforzare la filiera corta e sostenere l'agricoltura familiare, promuovendo il consumo di prodotti locali e migliorando le condizioni di vita degli agricoltori, con particolare attenzione alle donne e ai giovani. Un impegno concreto per ridurre lo spreco e garantire un futuro più sostenibile per l'intero sistema alimentare globale.

# blastingnews

## Il 5 febbraio è la Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare



Un tavolo dopo un pasto in pizzeria con cibo avanzato © immagine generata con IA.

*Il cibo sprecato rappresenta una perdita enorme di risorse naturali ma anche di denaro*

di Marilù Murra (articolo) e Pier Luigi Crivelli (video)

Aggiornato il 5 febbraio 2025 11:33

Il 5 febbraio è la **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**, un'iniziativa che, ormai dal 2014, viene promossa in Italia dalla Campagna pubblica di sensibilizzazione Speco Zero.

### Lo spreco alimentare avviene lungo tutta la catena

Lo **spreco** alimentare avviene lungo tutta la filiera, dalla **produzione alla distribuzione**, fino alle case e alle tavole di ciascuno. Nei cosiddetti "paesi in via di sviluppo", la causa principale è la mancanza di infrastrutture adeguate, mentre nei Paesi industrializzati il problema è legato alle abitudini dei consumatori.

In Italia si stima che vengano sprecati **65 kg di cibo a persona** ogni anno, per un costo superiore a 10 miliardi di euro.

Il cibo sprecato rappresenta una perdita enorme di risorse naturali, come acqua, energia, suolo e fertilizzanti. Inoltre, contribuisce all'emissione di gas serra, aggravando il cambiamento climatico.

# blastingnews

Non meno rilevante è l'impatto economico: viene sprecato del denaro che potrebbe essere destinato a scopi più utili, mentre milioni di persone vivono in condizioni di malnutrizione.

## Come possiamo ridurre lo spreco?

Ognuno può fare la differenza con piccoli gesti quotidiani:

- **Pianificare** la spesa ed evitare acquisti impulsivi.
- **Conservare** correttamente gli alimenti, mettendo in evidenza quelli prossimi alla scadenza.
- Capire meglio il significato delle **etichette**: "Da consumarsi preferibilmente entro" non significa che il cibo sia scaduto, ma è un semplice suggerimento.
- **Donare** cibo inutilizzato a chi ne ha bisogno: in Italia, la **Legge Gadda** (n.166/2016) favorisce il recupero degli alimenti invenduti.

## Dare nuova vita al cibo, il potere della creatività

Molti alimenti possono essere **riutilizzati** invece di essere buttati: il pane raffermo può diventare zuppe o polpette, le verdure avanzate possono trasformarsi in minestre.

La cucina anti-spreco è un'arte che possiamo imparare e applicare ogni giorno.

Oggi anche la tecnologia aiuta a ridurre lo spreco alimentare. Esistono app come **Too Good To Go** e **Last Minute Market**, che permettono di acquistare cibo invenduto a prezzi scontati. Le aziende possono usare l'intelligenza artificiale per ottimizzare le scorte e ridurre gli sprechi lungo la filiera. Insomma, ognuno può contribuire nella propria quotidianità a ridurre lo spreco alimentare e a creare un ambiente più sostenibile.



## Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare: un focus sulla sostenibilità e sulle nuove iniziative

Il 5 febbraio si celebra la Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, evidenziando l'aumento del fenomeno in Italia e il ruolo innovativo della startup PlanEat nella lotta contro gli sprechi.



Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare: un focus sulla sostenibilità e sulle nuove iniziative - Gaeta.it



Oggi, **5 febbraio**, si celebra la dodicesima edizione della **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**. Questo evento funge da spunto per **istituzioni, aziende e cittadini**, che possono riflettere sui progressi nella lotta contro lo **spreco alimentare** e sulle sfide future. L'obiettivo di ridurre gli sprechi lungo l'intera **filiera agroalimentare**, dalla produzione fino al consumo domestico, è un punto centrale nell'**Agenda 2030** per lo sviluppo sostenibile.



### Un fenomeno in aumento: i dati sullo spreco alimentare in Italia

Recenti studi hanno evidenziato un trend preoccupante: gli **italiani** gettano in media **683,3 grammi** di cibo a testa alla settimana, un aumento del **46%** rispetto all'anno scorso, secondo il report **Waste Watcher 2024**. Questa realtà colloca l'**Italia** tra i paesi meno virtuosi d'**Europa** in termini di gestione dei rifiuti alimentari. I dati rivelano che il problema dello spreco è particolarmente accentuato nelle **famiglie** che risiedono nel **Sud** del Paese, in comuni più piccoli e nelle **case senza figli**.



Un elemento chiave evidenziato nel report riguarda le **abitudini di consumo**: poco più di un terzo degli italiani dimentica il cibo in dispensa o in frigorifero e solo il **23%** si dedica alla pianificazione settimanale dei pasti. Inoltre, il **75%** degli intervistati mostra una certa resistenza nel mettere a frutto gli avanzi in modo creativo. Queste statistiche suggeriscono che una maggiore consapevolezza e migliore organizzazione alimentare potrebbero fare una grande differenza.

## L'intervento di PlanEat: come la startup combatte il problema

**PlanEat** è una startup che si è posta l'obiettivo di combattere lo **spreco alimentare** attraverso un servizio innovativo. Propone kit di ingredienti freschi, già pesati, lavati e porzionati, in modo da facilitare la preparazione di piatti senza sprechi. Negli ultimi mesi, **PlanEat** ha sviluppato un sistema di **contatori** che consente agli utenti di monitorare il loro impatto positivo sul pianeta. Questi contatori, certificati dal **Dipartimento Economics and Management dell'Università di Pavia**, offrono dati aggiornati quotidianamente grazie a un algoritmo dedicato, calcolando il risparmio di cibo a livello aggregato.

Fino ad oggi, la piattaforma ha permesso di *"salvare" 83 tonnellate di cibo*, riducendo le emissioni di **211 tonnellate di CO2** e preservando **48 milioni di litri d'acqua**. Mantenere la tracciabilità di tutto il cibo acquistato attraverso **PlanEat** è fondamentale per garantire che ogni ingrediente utilizzato non venga sprecato.

## I dettagli sul salvataggio di risorse: risparmio di CO2, acqua e terreno

Il **modello di risparmio** messo in atto da **PlanEat** si basa sull'assicurazione che il cibo ordinato non venga mai sprecato. Questo approccio è alimentato da una **pianificazione attenta** e dalla **prenotazione anticipata** degli ingredienti, che vengono forniti nelle quantità esatte per soddisfare le esigenze degli utenti. Ogni area del **laboratorio di Casarile** è equipaggiata per ottimizzare la produzione e ridurre eventuali sprechi, grazie all'uso di **sistemi tecnologici avanzati**.

Nei vari spazi, dall'area di preparazione alla porzionatura, la **digitalizzazione** dei processi consente di mantenere un controllo accurato delle forniture, ottimizzando gli acquisti giornalieri. Parte di questa programmazione strategica include **sistemi di check e controllo** dove gli ordini vengono verificati prima della consegna. Il monitoraggio continuo delle **materie prime** garantisce che ogni preparazione sia effettuata senza eccessi.

## Il futuro del servizio Planeat: contenitori riutilizzabili e riduzione degli sprechi

Per affrontare il problema degli **imballaggi monouso**, **PlanEat** ha sviluppato il **Piano Planeat Pack**. A partire dal **2024**, tutte le spese effettuate dai lavoratori delle aziende che aderiscono al servizio riceveranno i pasti in **contenitori riutilizzabili**, eliminando l'uso di confezioni compostabili. Questi contenitori possono contenere cibo per più di **200 volte**, riducendo significativamente gli sprechi derivanti dalle confezioni.



Alla luce dell'importanza di migliorare la **raccolta differenziata** e la **sostenibilità**, **PlanEat** investe costantemente in nuove soluzioni che possano contribuire alla transizione verso pratiche alimentari più responsabili, mirando a promuovere sia la qualità del cibo sia la riduzione degli sprechi.

## L'approccio innovativo di PlanEat: dal delivery alla ristorazione

Sin dall'ingresso nel mercato della **ristorazione** nel **2022**, **PlanEat** ha applicato il proprio modello di business anche per le aziende. Questo approccio si basa sul principio del **delivery "slow and conscious"**, volto ad affrontare sia i costi elevati della pausa pranzo, sia il desiderio di pratiche più sostenibili. La startup ha costruito relazioni con diverse aziende per garantire un sistema di **ordini pianificati**, che permette di ridurre non solo il costo del cibo, ma anche l'impatto ambientale associato alla consegna.

I dipendenti delle aziende partner sono invitati ad effettuare gli ordini con un giorno di anticipo, il che consente a **PlanEat** di preparare solo la quantità di pasti necessaria. Questa pianificazione si traduce in un uso più efficiente delle risorse e in una significativa riduzione dei consumi e dei costi.

## La realtà di PlanEat: un passo verso il futuro della sostenibilità alimentare

Fondato nel **2020**, il progetto **PlanEat** si inserisce in un contesto globale sempre più orientato verso la **sostenibilità** e l'ottimizzazione delle **risorse alimentari**. Il servizio mira a fornire a **famiglie, single e aziende** la possibilità di acquistare ingredienti freschi e di qualità, preparati nelle giuste dosi per combattere gli sprechi.

Con un'ampia offerta di piatti, dalle ricette tradizionali a quelle vegetariane, **PlanEat** si impegna a garantire un'alimentazione equilibrata e una gestione consapevole degli alimenti. Grazie a un sistema che traccia le preferenze degli utenti, è in grado di adeguare le quantità fornite, contribuendo così a un consumo più responsabile.

## Giornata Prevenzione spreco alimentare | Rivedi la diretta nazionale da Roma

*Secondo Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher, il problema del spreco alimentare si concentra principalmente a livello domestico, dove ogni anno si disperdono 1,9 milioni di tonnellate di cibo, per un valore complessivo di 8,2 miliardi di euro. In media, ogni cittadino contribuisce a 32 kg di eccedenze, evidenziando l'urgenza di ridurre il consumo pro capite di 13 kg annui entro il 2029, in linea con l'obiettivo 12.3 dell'Agenda 2030*

Da Redazione - 5 Febbraio 2025



### **XII Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**

XII Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, i dati presentati da Andrea Segrè, direttore dell'Osservatorio Waste Watcher

 Eco dalle Città / Feb 5

# CITTÀ NUOVA

cultura e informazione

## #Tempodiagire contro lo spreco alimentare

5 FEBBRAIO 2025 / di Chiara Andreola

FONTE: CITTÀ NUOVA

Condividi: [f](#) [t](#) [w](#) [e](#)

Si tiene il 5 febbraio di ogni anno la Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, promossa dall'Osservatorio Waste Watcher. L'edizione 2025 è incentrata sull'obiettivo di tagliare 50 grammi l'anno di spreco pro capite.



È uno degli obiettivi dell'Agenda 2030 dell'Onu per lo sviluppo sostenibile: **dimezzare gli sprechi alimentari**, che il **Food Waste Index Report 2024 di Unep quantificava in oltre un miliardo di tonnellate annue**, pari a un quinto del cibo prodotto. Il 2030 è ormai vicino, ma siamo noi a non essere vicini all'obiettivo: ed è infatti questo il tema scelto per la **12ª edizione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**, che si tiene ogni anno il 5 febbraio su iniziativa dell'**Osservatorio Waste Watcher International**.

Per l'occasione, Waste Watcher con la sua campagna Spreco Zero ha lanciato la sfida per l'Italia, sotto l'hashtag #tempodiagire #timetoact: «In termini concreti – spiega il **direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International Andrea Segrè**, fondatore della Giornata – **si tratta di arrivare nel 2030 a uno spreco pro capite di 368,7 grammi settimanali, ovvero la metà dei 737,4 grammi registrati 10 anni fa al momento dell'adozione dell'Agenda 2030** che al punto 12.3 richiedeva di dimezzare quella quota (fonte: Oss. Waste Watcher International). Una sfida che si prospetta ambiziosa, possiamo iniziare fin da subito adottando strumenti pratici come lo Sprecometro, a disposizione di tutti gratuitamente, che ogni giorno misura non solo lo spreco del cibo ma anche la nostra impronta ambientale, lo spreco dell'acqua nascosta e le emissioni connesse al cibo gettato».

# CITTÀ NUOVA

cultura e informazione

La sfida è quindi quella di **tagliare 50 grammi di spreco alimentare ogni anno**, arrivando appunto a 368,7 grammi pro capite. Lo Sprecometro citato da Segrè è una **webapp gratuita che consente di misurare l'impatto dei propri sprechi alimentari** – sia in termini di cibo materialmente gettato e del suo costo che di emissioni di CO2 e impronta idrica – e **ricevere dei suggerimenti su come migliorare**, valutando i propri progressi nel tempo. Fornisce anche **video, quiz, schede informative, ricette** che consentono di utilizzare quegli ingredienti più facilmente soggetti a deperimento e quindi ad essere gettati, e possibilità di confrontarsi con altri utenti.



*Il logo della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, disegnato da Altan.*

Nel presentare la Giornata, **Waste Watcher ha presentato anche il proprio rapporto 2025** sugli sprechi alimentari in Italia. Un rapporto che dimostra come **siamo ancora a 617,9 grammi settimanali**, in crescita rispetto al periodo pandemico, con **in testa la frutta fresca (24,3 grammi settimanali)**, il pane (21,2 grammi) e le verdure (20,5 grammi). Notevoli le disparità territoriali, con **punte di 713 grammi al Sud e 526 al Nord**. Lo spreco alimentare domestico, secondo il Rapporto, vale **139,71€ pro capite ogni anno**, mentre **lo spreco di filiera del cibo in Italia costa complessivamente 14,101 miliardi di euro**, pari a un peso di **4,513 milioni di tonnellate di cibo gettato**.

E questo nonostante **l'86% degli italiani dichiara di avere a cuore e prestare molta attenzione al cibo**, il 60% provveda a consumare i cibi in scadenza o a congelarli se possibile, e il 56% "testi" comunque il cibo già scaduto prima di gettarlo: **buone intenzioni che si scontrano con la cattiva conservazione** (un terzo dei casi) o **la tendenza ad acquistare troppo o senza fare attenzione al reale stato dei cibi acquistati** (anche qui, circa un terzo dei casi).

Ma il dato che forse desta più preoccupazione è il fatto che **«proprio mentre sprechiamo più cibo si allontana l'accesso al cibo sano e sostenibile: l'indice FIES di insicurezza alimentare 2025 sale del 13,95%** (era +10,27% nel 2024), in uno scenario generale in cui **la povertà assoluta è aumentata in Italia dal 7,7% all'8,5%** (5,7 milioni di persone nel 2023) e addirittura è **salita del 28,9% per le famiglie straniere**, e dove la povertà "relativa" già colpisce 2,8 milioni di persone. **L'insicurezza alimentare delle famiglie italiane colpisce soprattutto al sud (+17%) e al centro (+15%)**, le stesse aree dove si spreca più cibo nelle case (+16% e +4%)».



■ SALUTE

## Giornata nazionale contro lo spreco alimentare

05/02/2025

**Non tutto il cibo prodotto finisce nel piatto. Entro il 2030, la quantità di rifiuti alimentari nel settore della vendita al dettaglio e nell'ambito familiare dovrà essere dimezzata. Ciò richiederà uno sforzo significativamente maggiore da parte di tutti rispetto al passato.**

"È tempo di agire" è il motto della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare che si terrà il 5 febbraio. Mancano infatti solo cinque anni al 2030, termine ultimo per il raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite. Nei 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDG) delle Nazioni Unite è incluso anche quello del dimezzamento dello spreco alimentare globale (pro capite) nel settore della vendita al dettaglio e nelle famiglie (Obiettivo 12.3). Inoltre, le perdite alimentari devono essere ridotte lungo l'intera catena di produzione e di fornitura.

In Italia, la quantità di rifiuti alimentari nelle famiglie, comprese le parti non commestibili, è stimata in 107 chilogrammi per persona all'anno, secondo il rapporto internazionale "Food Waste Index Report 2024". In Alto Adige, l'entità dello spreco alimentare è ancora in gran parte sconosciuta. L'Ufficio provinciale per la gestione dei rifiuti sta attualmente cercando di raccogliere i dati necessari per quantificare lo spreco alimentare in provincia.

### Allo stesso tempo, esistono approcci e iniziative promettenti

Nel 2024, uno studio condotto dalla Libera Università di Bolzano in un hotel a 3 stelle in Alto Adige ha dimostrato che anche semplici messaggi posizionati al buffet della colazione hanno un'influenza positiva sul comportamento degli ospiti e portano a una significativa riduzione dei rifiuti nei piatti (Schäufele-Elbers et al. 2024).

In Germania, 14 aziende del settore del commercio all'ingrosso e al dettaglio (tra cui Aldi, Lidl, Edeka e Rewe) si sono impegnate volontariamente a ridurre i propri rifiuti alimentari del 30% entro il 2025 e del 50% entro il 2030. Gli alimenti ancora commestibili saranno consegnati ai banchi alimentari e ad altre organizzazioni sociali, mentre si tenterà di vendere i prodotti a breve scadenza. Le catene di logistica e del freddo devono essere ottimizzate, e il personale deve essere formato. Infine, ma non meno importante, in futuro saranno venduti più prodotti alimentari che presentano dei "difetti".

In Austria, dalla fine del 2023 i rivenditori di generi alimentari sono obbligati a comunicare al Ministero dell'Ambiente, quattro volte all'anno, la quantità di cibo donato e la quantità di cibo smaltito come rifiuto.

In Svizzera, la Schweizer Tafel 2024 è riuscita a espandere ulteriormente la sua rete con i rivenditori e l'industria alimentare, aumentando la quantità di cibo salvato del 18% rispetto all'anno precedente.

Con la guida "Cucinare con gli avanzi - Il recupero creativo delle eccedenze e degli avanzi alimentari", il Centro Tutela Consumatori Utenti (CTCU) spiega come preparare nuovi piatti a partire dalle eccedenze e dagli avanzi di cibo, e fornisce informazioni su come acquistare e conservare gli alimenti in base alle necessità. Per Silke Raffener, consulente esperta di nutrizione del CTCU, una maggiore valorizzazione del cibo è molto importante: "Se si dà valore al cibo, è molto probabile che si faccia più attenzione e lo si utilizzi nel migliore dei modi invece di sprecarlo, compresi gli avanzi".

# ilNordEst.

## Buttiamo via sempre più cibo: tutti i numeri sullo spreco alimentare

Pesa soprattutto il consumo domestico, dal quale non è possibile recuperare le eccedenze. Le perdite valgono 14,1 miliardi di euro, in media ciascuno di noi getta 618 grammi a settimana

Andrea Segrè (\*)

04 febbraio 2025  
4' di lettura



Il 5 febbraio ricorre la Giornata contro lo Spreco Alimentare

Aumentano le perdite in agricoltura e lo spreco alimentare delle famiglie, tiene l'industria e la distribuzione alimentare. Questa, in sintesi, è la fotografia dell'Italia nel rapporto dell'Osservatorio internazionale **Waste Watcher-Campagna Spreco Zero**, che sarà presentato a Roma in occasione della XII Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare.

In Italia perdite e sprechi alimentari valgono oltre **14,1 miliardi** di euro e pesano 4,5 milioni di tonnellate (2024). Ma lungo la filiera si ripartiscono con valori e pesi assai diversi.

Il settore primario pesa molto (1,2 milioni di tonnellate) ma vale poco (meno di 1 miliardo di euro). Colpisce però l'incremento di **oltre il 15% della perdita agricola** in valore rispetto al 2023: i cambiamenti climatici e gli eventi meteorologici estremi, fra le altre cause, hanno avuto un impatto importante sulla **perdita di valore** della produzione agricola italiana.

# *ilNordEst.*

L'industria alimentare ha ridotto il valore delle perdite (-0,22%), segno di maggiore efficienza, pur rimanendo un margine di miglioramento rispetto al peso (un milione di tonnellate) e al valore (854 milioni di euro) dello spreco alimentare. Anche la **distribuzione**, pur registrando un lieve incremento delle perdite in valore (+0,46%), ha dimostrato di saper utilizzare le misure in atto per **contenere gli sprechi** che rimangono ancora alti in valore e bassi in termini di peso come normale data la crescita del valore aggiunto lungo la filiera.

Guardando il peso percentuale del valore di perdite e spreco dal campo al **consumo domestico**, il quadro che emerge dal Rapporto è il seguente: agricoltura 7%, industria 6,1, distribuzione 28,5, famiglie 58,5. Da notare che **non ci sono dati affidabili** riguardo alle varie forme di consumo extra-domestico (ristorazione pubblica, collettiva e privata).

Insomma, come del resto è sempre emerso, il **dominus dello spreco alimentare è a livello domestico**: 1,9 milioni di tonnellate in peso, 8,2 miliardi in valore con l'incremento del 10% in un anno. Nelle nostre case, peraltro, il **recupero delle eccedenze non è possibile**. Dunque lo spreco diventa rifiuto alimentare e deve essere smaltito nella spazzatura, con costi economici e ambientali rilevanti.

Non è un caso che abbiamo intitolato la **Giornata nazionale alla "prevenzione"** riconoscendo che, anche in base alla normativa sui rifiuti a livello europeo, il miglior spreco è quello che non si fa. Sotto questo profilo il **Rapporto WWI 2025**: "il caso Italia" offre molti spunti per capire come contrastare il fenomeno a livello del consumo alimentare domestico e valutare i suoi impatti a livello economico e ambientale.

Guardiamo subito i dati. Innanzitutto l'aspetto più negativo è l'**incremento dello spreco alimentare pro capite a settimana del 10%** (da 566,3 a 617,9 grammi) che conferma l'inversione di tendenza registrata dopo il Covid.

Gli italiani sono tornati, progressivamente, alle abitudini alimentari precedenti. Tuttavia il dato che colpisce maggiormente, peggiorando un trend registrato negli ultimi anni e già segnalato in più occasioni, riguarda i ceti sociali meno abbienti. Questi sprecano, mediamente, il 26% in più rispetto alle fasce più "ricche" della popolazione italiana.

# *ilNordEst.*

Nel **2024 lo spreco medio** dei più poveri era superiore del **17% rispetto alla media**, dunque in un anno la situazione è peggiorata ulteriormente. Questa fascia della popolazione cerca di soddisfare il bisogno primario di alimentarsi ricercando sul mercato gli alimenti con il **costo più basso** il che si traduce, non sempre ma molto spesso, in un altrettanto basso valore nutrizionale. Un **circolo vizioso** che porta come detto a un doppio spreco di alimenti, in quantità e qualità, e in salute, dato che la malnutrizione porta a diverse malattie.

Il **Report WWI 2025**, la cui sintesi si può scaricare dal sito [www.sprecometro.it](http://www.sprecometro.it), offre tanti altri dati e spunti. Fra gli altri il raggiungimento dell'**Obiettivo dell'Agenda Onu per lo Sviluppo Sostenibile 12.3** per ridurre lo spreco alimentare **del 50% entro il 2030**. Certo, se non è noto il dato di partenza e se non si attiva un monitoraggio continuo e non si propongono strumenti di intervento adeguati, l'Obiettivo risulta impossibile da raggiungere.

L'Osservatorio WWI della **Campagna Spreco Zero**, forse unico caso certamente in Italia, ha fissato il punto di partenza e realizza il monitoraggio offrendo gli strumenti per il raggiungimento dell'obiettivo.

Nel 2015 lo spreco alimentare domestico pro-capite a settimana, questa l'unità di misura di rilevazione, era 737,4 grammi. Dunque nel 2030 dovremmo arrivare a 369,7 grammi. La riduzione progressiva ogni anno dovrà essere di circa 50 grammi pro-capite a settimana. Una quantità alla portata di tutti, se aumenta la consapevolezza e la conoscenza delle buone pratiche alimentari.

Proprio per questa ragione da due anni la Campagna Spreco Zero ha lanciato un'applicazione, lo Sprecometro, dedicata **all'automonitoraggio** (singoli, famiglie, scuole comuni) e alla diffusione di buone pratiche sviluppate nei contenuti.

E proprio per questo il 5 febbraio 2025, XII **Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, parte la #sprecozero Challenge per tutti gli italiani, da soli o in famiglia. Partecipare è semplice, tutti i dettagli su [sprecozero.it](http://sprecozero.it). —

(\*) Direttore scientifico Waste Watcher International–Campagna Spreco Zero, Università di Bologna



## Oggi, 5 febbraio, è la Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare



Consigli pratici di Slow Food Bra per risparmiare, nutrirsi bene ed evitare gli sprechi



Il Mercato della Terra di Bra, in programma ogni terza domenica del mese

Quanto cibo finisce nella spazzatura ogni anno? Troppo. A dirlo sono dati oggettivi e statistiche severe. Ogni settimana buttiamo 683,3 grammi di cibo a testa. Nella top five ci sono frutta fresca (27,1 grammi), verdure (24,6 grammi), pane fresco (24,1 grammi), insalate (22,3 grammi), cipolle/aglio/tuberi (20 grammi): tutti prodotti ideali della dieta mediterranea. È quanto emerge dal Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024.

Un problema paradossale se si mette a confronto con i numeri della fame nel mondo. Mentre quasi il 40% del cibo totale prodotto nel mondo viene buttato, tre miliardi di persone sulla Terra non possono permettersi un pasto sano ogni giorno, e 250 milioni di persone sono affamate.



Riflessioni che la Giornata contro lo spreco alimentare in programma oggi, 5 febbraio, dovrebbe aiutare a rinfrescare. È stata istituita nel 2014 dal Governo italiano, che ha fatto da apripista. Infatti, l'Assemblea delle Nazioni Unite ha ufficialmente introdotto la Giornata internazionale della Consapevolezza sugli sprechi e le perdite alimentari un lustro più tardi e viene celebrata ogni 29 settembre. Il filo conduttore di entrambe le giornate è promuovere le pratiche di recupero e redistribuzione alle fasce più fragili e indigenti del cibo invenduto e prossimo alla scadenza in modo da prevenire lo spreco.

Il tema scelto nel 2025 è "Tempo di agire": l'obiettivo è raggiungere e sensibilizzare la società, dalle istituzioni alle aziende, dalle scuole ai cittadini, intorno alle strette implicazioni fra spreco alimentare e impatto ambientale.

Nel mondo continua a crescere il divario tra ricchi e poveri e così il numero delle persone che soffrono la fame di cui i conflitti, ci dice la Fao, sono la causa principale. E in un mondo globalizzato in cui i paradossi sembrano dettare legge, cresce di pari passo anche lo spreco di cibo. Spiega ancora la Fao: «Ridurre le perdite e gli sprechi alimentari offre benefici climatici immediati, migliorando al contempo la sostenibilità complessiva dei nostri sistemi alimentari, una trasformazione non nutrizionale necessaria per le generazioni attuali e future».

Dalla spesa fatta in modo oculato e consapevole alla riduzione degli sprechi, ecco 10 consigli pratici di Slow Food Bra della serie: «Mangia cibo buono, pulito, giusto e non sprecarlo». Prendete nota.



**targato**cn.it  
Quotidiano online della provincia di Cuneo

1. Programmare i piatti da cucinare durante la settimana. Avere un piano su cosa portare in tavola può aiutarci a non comprare cose in eccesso e scegliere solo ciò che effettivamente ci serve. In questo modo non ci saranno sprechi.
2. Valutare i prodotti in offerta sugli scaffali. Possiamo inserirli in uno dei nostri menù giornalieri? Se la risposta è sì, conviene davvero approfittarne!
3. Altri rimedi sostenibili sono rappresentati da piccoli e grandi accorgimenti come congelare il cibo e, soprattutto, un'educazione alimentare che certamente aiuterebbe a limitare il fenomeno.
4. Comprare sempre frutta e verdura di stagione da produttori locali. Questo è il vero segreto della nonna. Oggi invece siamo abituati a trovare ogni cosa, ogni giorno dell'anno... ma a quale costo? Preferire la stagionalità è una certezza non solo in termini di salute, ma anche di risparmio.
5. Leggere le etichette e seguire la filiera soprattutto per le carni, evitando allevamenti intensivi e animali curati con antibiotici.
6. Non andare a fare la spesa quando siamo affamati. Per placare la fame degli occhi, oltre a quella dello stomaco, finiremo per riempire il carrello non solo di cose destinate ad andare a male, ma anche non proprio ideali per la salute.
7. Mangiare meno e scegliere cibi di qualità. È un errore privarsi di qualche sfizio ogni tanto, ma per provare a rimettersi un po' in forma dopo i cenoni delle feste, è meglio ridurre ogni tentazione. Anche la bilancia ci ringrazierà, non solo il nostro bancomat.
8. Imparare la differenza tra "da consumare entro" e "preferibilmente entro" più flessibile rispetto alla prima dicitura.
9. Cercare di riutilizzare gli avanzi di cibo prima di buttarli nella compostiera. I gambi dei broccoli possono essere tagliati e cucinati proprio come i fiori e altri scarti possono essere trasformati in brodo fatto in casa!
10. Foodsharing: se il cibo è troppo e non si può congelare o riciclare, c'è ancora una soluzione e passa per la condivisione con gli altri, amici e vicini di casa.



*Non sprecare non è così complicato!*

### **Una ricetta contro lo spreco: rotolo di verdure**

Nella Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, che si celebra il 5 febbraio, vi chiediamo: avete mai sentito parlare delle ricette antispreco? Ne esistono di golosissime e sono davvero un modo intelligente per preparare una cena diversa dal solito. È il caso del rotolo di verdure, ottenuto con ortaggi di stagione stipati da molti giorni nel frigorifero ai quali aggiungere affettati di carne, pastasciutta e formaggi avanzati. I vegetali più delicati potrete inserirli nella pasta sfoglia da crudi, quelli che necessitano di una cottura più lunga potrete, invece, lessarli per qualche minuto prima di utilizzarli. La formazione del rotolo che mescola gli ingredienti salati quanto basta e la cottura che ne fonde i sapori, saranno il momento in cui gli scarti alimentari diventano una ricetta da leccarsi i baffi!

*Silvia Gullino*

# Genova3000

il magazine della città metropolitana

## Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, l'impegno di CIRFOOD per un consumo responsabile

05 Febbraio 2025



Il 5 febbraio si celebra la Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, un'importante occasione per riflettere su un problema sempre più urgente. Nel 2024, in Italia, si è registrato un aumento preoccupante del 45,6% degli sprechi rispetto all'anno precedente. Secondo il Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024, ogni settimana nelle case italiane vengono gettati circa 683,3 grammi di cibo pro capite, con frutta fresca, verdure e pane tra gli alimenti più sprecati.

### Le conseguenze dello spreco alimentare

Lo spreco alimentare ha un impatto significativo non solo economico, con un costo annuo stimato di oltre 8 miliardi di euro per le famiglie italiane, ma anche ambientale e sociale. Infatti, esso contribuisce all'aumento delle emissioni di gas serra e al consumo eccessivo di risorse naturali. Ogni anno, solo in ambito domestico, vengono prodotte oltre 7 milioni di tonnellate di CO<sub>2</sub> equivalente. Per rendere l'idea, 30 kg di alimenti sprecati corrispondono alle emissioni di un'auto che percorre 1.100 km. Inoltre, lo spreco alimentare acuisce le disuguaglianze nell'accesso al cibo, minando il valore culturale dell'alimentazione e la solidarietà sociale.

### Un'azione collettiva per ridurre gli sprechi

Contrastare lo spreco alimentare richiede un'azione condivisa e un cambiamento culturale verso il consumo responsabile. Pianificare correttamente la produzione e la distribuzione del cibo, adottare buone pratiche a livello individuale e collettivo e sensibilizzare cittadini e imprese sono strumenti fondamentali per affrontare questa sfida.

In linea con la visione "Feed the Future", CIRFOOD, impresa cooperativa italiana leader nella ristorazione collettiva, commerciale e nei servizi di welfare, conferma il suo impegno nella promozione di pratiche e processi virtuosi per rendere più sostenibili le proprie attività. L'obiettivo è supportare le comunità in un percorso verso uno stile di vita più responsabile.

### L'importanza di sensibilizzare e agire

"Ogni anno, la Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare rappresenta un momento di riflessione sull'andamento di un fenomeno che, purtroppo, è profondamente radicato nella nostra società", afferma Maria Elena Manzini, CSR manager di CIRFOOD. "Come impresa impegnata a nutrire il futuro con idee e soluzioni sostenibili, abbiamo la responsabilità di promuovere un modello di ristorazione a basso impatto ambientale. La riduzione degli sprechi alimentari è una priorità, non solo per noi, ma per l'intera collettività. Per questo, invitiamo i nostri partner e consumatori ad unirsi a noi in questa sfida".



## Il 5 febbraio torna la giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare

#Tempodiagire, #Timetoact: è questo il tema della giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, giunta alla dodicesima edizione. Una giornata, ideata nel 2014 dalla Campagna **Spreco Zero** con il dipartimento di scienze e tecnologie agroalimentari dell'Università di Bologna e con il Ministero dell'Ambiente, che si tiene ogni anno il 5 febbraio.

Per questa edizione la giornata principale avrà luogo **martedì 4 febbraio** dalle 11.30 a Roma, nello Spazio Europa – sede di Rappresentanza Permanente della Commissione Europea (via IV Novembre, 149).

Ma quale è il senso di questa giornata? Per scoprirlo, non vi resta che continuare a leggere il nostro articolo!

### L'obiettivo principale

L'obiettivo principale di questa giornata fondata dall'economista e divulgatore Andrea Segrè riguarda la sensibilizzazione sulle buone pratiche per evitare lo spreco alimentare, adottando stili di vita sani e riducendo il più possibile l'impatto ambientale.

Una prevenzione a 360 gradi non solo per le famiglie ma anche per le aziende e le istituzioni, in modo da ridurre lo spreco domestico (che incide per oltre il 50%) e quello che riguarda tutta la filiera: dalla produzione alla gestione e distribuzione fino all'acquisto dei beni di consumo.

### La giornata centrale

Come abbiamo accennato, la giornata principale sarà il 4 febbraio, durante la quale verrà presentato il nuovo report dell'Osservatorio Waste Watcher International con i dati del "Caso Italia" 2025, indagine promossa dalla campagna Spreco Zero con l'Università di Bologna e Ipsos.

L'evento è promosso su iniziativa della campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio di Ministero dell'Ambiente, Anci e Rai per la sostenibilità

### Alcuni dati

Stiamo parlando di una giornata davvero importante e per comprenderlo basta osservare alcuni numeri più generali: solo per fare alcuni esempi, secondo uno studio pubblicato su [Plos One](#) e condotto dai ricercatori della Wageningen University and Research, se non spreccassimo il cibo riusciremmo a sfamare una persona in più ogni quattro ed è indispensabile, visto che [quasi il 40% del cibo nel mondo viene buttato](#), mentre ci sono addirittura 3 miliardi di persone che, purtroppo, non possono permettersi un pasto sano ogni giorno e 250 milioni di persone sono affamate.\*

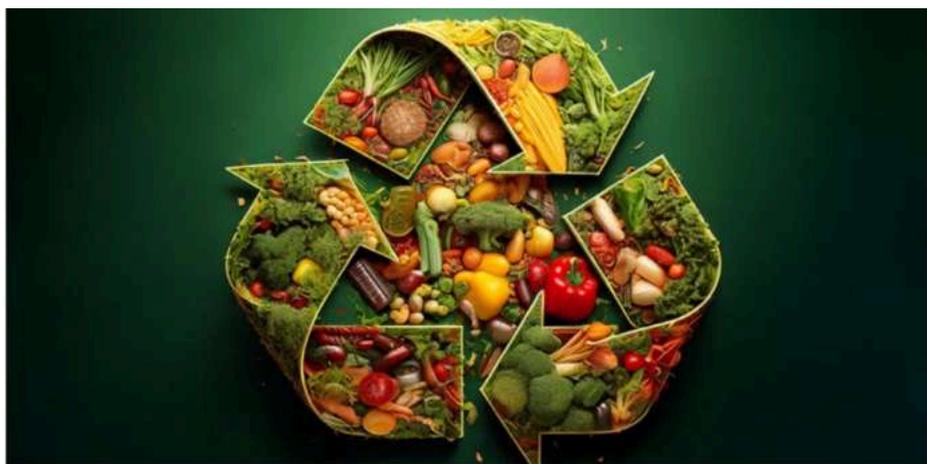
Ecco che allora diventa importante la sensibilizzazione su questo tema. Quindi, non vi resta che partecipare a questa giornata che sarà possibile anche seguire online in diretta sui canali social della campagna Spreco Zero.

\*I dati sono riportati su [focus.it](#)



## EVENTI, cibo. XII Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare

In occasione dell'evento che avrà luogo domani, 5 febbraio 2025, MetroFood-It (infrastruttura di ricerca in campo agroalimentare coordinata da ENEA) presenta una guida per ridurre gli sprechi, promuovere una spesa più consapevole e una gestione più efficiente delle risorse. In Europa nel 2024 sono stati sprecati sessanta milioni di tonnellate di prodotti agroalimentari, per un valore di 132 miliardi di euro che a livello pro capite corrispondono a settanta chilogrammi in casa e dodici nei ristoranti



Una Guida diretta ad aziende, decisori politici e consumatori che è stata concepita allo scopo di ridurre gli sprechi alimentari, promuovere una spesa più consapevole, pratiche di consumo sostenibili, ma anche una gestione più efficiente delle risorse, il riutilizzo e la valorizzazione degli scarti. A presentarla in occasione della XII Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare è l'infrastruttura MetroFood-It, coordinata da ENEA e finanziata con i fondi del Piano nazionale di ripresa e resilienza, che alloca diciotto milioni di euro, risorse in massima parte già investite.

### LA GUIDA DI ENEA

La guida prende le mosse dalla considerazione che nel 2024 in Italia gli sprechi alimentari lungo la filiera sono aumentati di circa il 46% rispetto al 2023. Tra i cibi più sprecati, frutta fresca, verdure e pane (fonte: Rapporto Waste Watcher). In Europa, gli sprechi complessivi sono stati pari a 59 milioni di tonnellate, per un valore di 132 miliardi di euro (a livello pro capite 70 chili in casa e 12 chili nei ristoranti). Inoltre, il nuovo rapporto Waste Watcher, in arrivo in occasione della Giornata, sottolinea che per raggiungere gli obiettivi dell'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile occorre ridurre del 54% lo spreco pro capite settimanale (dagli attuali 0,68 chilogrammi a 0,37 chilogrammi). Nelle raccomandazioni dirette agli operatori del settore agroalimentare sono indicati interventi sia contro le perdite alimentari nel sistema produttivo, partendo dalla promozione dell'agricoltura di precisione, sia nelle mense scolastiche e più in generale nei servizi di ristorazione.

### SENSIBILIZZAZIONE AL TEMA

Ai decisori politici sono consigliati programmi e campagne di sensibilizzazione a livello territoriale e nelle scuole, agevolazioni fiscali per le aziende che donano cibo invenduto e per le attività agricole che adottano pratiche di economia circolare. Tra le raccomandazioni ai consumatori: informarsi sugli ingredienti e le porzioni prima di ordinare un piatto intero; ordinare un po' alla volta quando si mangia negli all *you can eat*; chiedere al ristorante di avere una doggy bag con gli avanzi del pasto; scegliere ristoranti che promuovono iniziative contro gli sprechi o che effettuino donazioni di cibo; utilizzare app o servizi per acquistare a prezzi scontati le rimanenze di giornata.



### **PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE**

«La Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare è stata di ispirazione per realizzare una guida per le aziende, i decisori politici e i consumatori, con raccomandazioni e consigli pratici per ridurre gli sprechi – illustra Claudia Zoani, della Divisione ENEA Sistemi agroalimentari sostenibili -, i suggerimenti includono azioni utili da adottare lungo tutta la filiera alimentare, dalle fasi di produzione al livello territoriale, nelle scuole, in casa e fuori casa – ad esempio nei ristoranti – per creare un sistema alimentare più equo e rispettoso dell'ambiente, coinvolgendo con strategie integrate produttori, distributori e consumatori, al fine di creare un sistema alimentare più equo e resiliente, anche in linea con l'obiettivo di sviluppo sostenibile 12.3 dell'Agenda 2030».

### **L'IMPATTO SULL'AMBIENTE E SULLE PERSONE**

«Lo spreco alimentare ha un impatto significativo sull'ambiente, consumando risorse vitali come acqua, suolo ed energia, e generando notevoli emissioni di gas serra che alimentano il cambiamento climatico – sottolinea al riguardo Chiara Nobili, anch'ella della Divisione ENEA Sistemi agroalimentari sostenibili -, è fondamentale lavorare per raggiungere gli obiettivi di sviluppo sostenibile e dimezzare lo spreco alimentare pro-capite entro il 2030, non solo per contribuire a garantire maggiore disponibilità di cibo per le persone, ma anche per permettere di ridurre i costi e mitigare l'impatto ambientale legato alla produzione e al consumo alimentare. Tutto ciò in accordo con la strategia "Farm to Fork" e con gli obiettivi vincolanti di riduzione degli sprechi alimentari fissati dalla UE per gli Stati Membri al 2030, ovvero del 10% degli scarti provenienti dalla trasformazione e fabbricazione e del 30% *pro capite* per ristoranti e famiglie».

### **LA RICERCA IN ITALIA**

Con i suoi centodieci ricercatori coinvolti in cinque centri ricerche ENEA e otto istituzioni nazionali, MetroFood-It è in prima linea nel supportare l'adozione di soluzioni innovative e sostenibili nel sistema agroalimentare, promuovendo la riduzione degli sprechi alimentari lungo tutta la filiera, dalla produzione al consumo ma anche con iniziative di comunicazione e informazione. Tra le più recenti anche il fumetto realizzato e tradotto in italiano, inglese e ceco, Alla ricerca del packaging green, pensato per coinvolgere i giovani attorno al tema della ricerca e dell'innovazione nell'agroalimentare e del packaging, in particolare, per trovare una soluzione alternativa agli imballaggi monouso e alla diffusione delle plastiche e delle microplastiche.

### **METROFOOD-IT**

MetroFood-It è un vero e proprio ecosistema tecnologico che lavora attivamente allo sviluppo di strumenti per la misurazione e la valutazione della qualità e della sicurezza alimentare, favorendo una gestione più efficiente delle risorse e sensibilizzando consumatori e operatori verso comportamenti più responsabili. Attraverso collaborazioni con enti pubblici e privati, promuove inoltre la misurazione e valutazione della qualità e della sicurezza alimentare, la ricerca su strategie di riutilizzo degli scarti alimentari, la valorizzazione degli avanzi e l'educazione al consumo consapevole, sensibilizzando consumatori e operatori verso comportamenti più responsabili.

## Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare: la guida antispreco di Città metropolitana



Di RedazioneWeb — In 4 Febbraio, 2025

FLASH LIVE



ROMA – Il 5 febbraio 2025 si celebra la dodicesima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare.

Lo spreco di cibo è la perdita di alimenti ancora commestibili durante tutta la filiera produttiva, commerciale e domestica. Il cibo che produciamo e mangiamo non ha solo un impatto sulla nostra salute e sul nostro benessere, ma anche su quelli del nostro pianeta. **Lo spreco di cibo rappresenta un problema non solo economico ma etico, sociale e ambientale:** ogni anno, in Italia, ognuno di noi spreca 67 chili di cibo, con una perdita complessiva stimata di oltre 4 milioni di tonnellate di cibo all'anno, prodotte e non consumate.

Secondo il Rapporto Waste Watcher 2023, il valore economico dello spreco domestico ammonta a circa 10 miliardi di euro, e i dati sono in crescita. Frutta, verdura, pane e latticini sono gli alimenti più scartati: si crea così una perdita di valore economico, ma anche un danno alla comunità e all'ambiente, considerando la necessità di risorse che servono per produrre gli alimenti – acqua, energia, lavoro – le emissioni di Co2 che derivano dal processo produttivo, lo smaltimento sostenibile degli scarti. Allo spreco di cibo si legano anche disuguaglianze sociali: le fasce più deboli della società hanno accesso a cibo di minore qualità e sono soggette a maggiore spreco, aumentando gli effetti della povertà.

*"Ognuno di noi può fare molto per contenere questo spreco. Adottare buone pratiche a livello domestico significa scegliere una cucina sostenibile ed economica: diventare consumatori consapevoli e adottare comportamenti volti alla riduzione degli sprechi è il primo passo per contribuire a invertire la rotta e ridurre lo spreco di cibo. Città metropolitana di Roma Capitale, in collaborazione con Switch Rome and Lazio Region Food Lab, ha realizzato una guida anti spreco: consigli e ricette per sentirsi artefici di un cambiamento consapevole, necessario e possibile, che parte da ciascuno di noi".*

**Rocco Ferraro**, Consigliere delegato all'Ambiente di Città metropolitana di Roma Capitale

# L'Eco

Il giornale di Savona e provincia

## Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare

*Un'azione collettiva per ridurre gli sprechi alimentari e diffondere una cultura del consumo responsabile*



Il 5 febbraio ricorre la **Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare**, un'occasione di riflessione e condivisione su un fenomeno che, nel 2024, ha registrato in Italia un preoccupante aumento del 45,6% rispetto all'anno precedente. Secondo il *Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024*, infatti, ogni settimana nelle case italiane vengono gettati circa 683,3 grammi di cibo pro capite, con frutta fresca, verdure e pane fresco tra gli alimenti più sprecati<sup>[1]</sup>.

Un problema, quello degli sprechi, che genera conseguenze significative non solo in termini economici (secondo le stime pesa sulle famiglie italiane oltre 8 miliardi l'anno) ma anche ambientali e sociali: lo spreco contribuisce **all'emissione di gas serra e al consumo di risorse naturali** (ogni anno, ad esempio, in ambito domestico si producono oltre 7 milioni di tonnellate di CO<sub>2</sub> equivalente e basti pensare che 30kg di alimenti sprecati corrispondono alle emissioni di un'auto che percorre 1.100 km)<sup>[2]</sup> e acuisce la disuguaglianza nell'accesso al cibo, erodendo, al contempo, il valore culturale del cibo, la solidarietà sociale e la responsabilità collettiva.

L'azione condivisa, la diffusione di comportamenti e di una cultura del consumo più responsabili, supportati da una corretta pianificazione a monte nei settori parte del sistema alimentare possono rappresentare strumenti fondamentali per la lotta agli sprechi. In coerenza con la visione "**Feed the future**", CIRFOOD – impresa cooperativa italiana leader nella ristorazione collettiva, commerciale e nei servizi di welfare – ribadisce il proprio impegno e contribuito verso **pratiche e processi virtuosi** capaci di rendere sempre più sostenibili le proprie attività e supportare le comunità cui si rivolge nel percorso verso stili di vita e consumo più responsabili.

*"Ogni anno, la Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare rappresenta un momento di riflessione importante sull'andamento di un fenomeno che, purtroppo, è intrinseco nella società odierna e spesso generato da abitudini e comportamenti poco virtuosi"* ha commentato **Maria Elena Manzini, CSR Manager di CIRFOOD** *"Come impresa il cui agire è votato a nutrire il futuro di idee e prospettive di crescita in chiave sostenibile, abbiamo la responsabilità di promuovere un modello di ristorazione con il minor impatto possibile sull'ambiente, in cui la riduzione degli sprechi alimentari rappresenti un obiettivo prioritario. Un modello che, al contempo, stimoli i nostri partner e i consumatori cui ci rivolgiamo a fare la loro parte in questa sfida."*

# L'Eco

Il giornale di Savona e provincia

## Insieme ai Consumatori e alle Comunità per un Impatto positivo

- **Iniziativa contro gli sprechi:** l'impresa ha proseguito, nel 2024, il proprio impegno volto a diffondere e promuovere tra gli utenti più giovani pratiche virtuose di consumo responsabile attraverso diverse iniziative, tra cui attività laboratoriali, e-book e opuscoli formativi. Tali attività sono state rafforzate mediante la distribuzione, in molti dei 430 comuni italiani in cui CIRFOOD gestisce il servizio di refezione scolastica, di **Kit Antispreco**, comprensivi di borsa in tessuto e un dépliant informativo, per dare una seconda vita al pane e alla frutta non consumati a scuola.

In parallelo l'impresa, in collaborazione con gli istituti scolastici e i Comuni in cui è presente, implementa annualmente progettualità educative volte a promuovere stili alimentari corretti e sostenibili, che non generino sprechi (mediante la metodologia di gamification, per un maggior coinvolgimento degli utenti e inclusione a partire da giochi e divertimento).

- **Educazione contro gli sprechi a tutte le età:** nell'ottica di condividere approcci e promuovere pratiche di consumo responsabile, anche tra gli adulti, CIRFOOD propone agli utenti dei ristoranti aziendali app, opuscoli, calendari e video informativi sul corretto approccio a un consumo più responsabile. Inoltre, prevede una formazione dedicata per le persone CIRFOOD, come ad esempio il webinar organizzato con Fondazione Umberto Veronesi nel dicembre 2024, sui temi dell'alimentazione e l'economia domestica partendo dall'organizzazione della propria dispensa e frigorifero per evitare sprechi e rendere la propria dieta salutare, varia e gustosa.
- **Da rifiuto a risorsa:** dal 2022 CIRFOOD è al fianco del Gruppo HERA nell'ambito del progetto HOVE, il cui obiettivo è creare una filiera circolare certificata per il recupero degli oli alimentari esausti prodotti nelle cucine in tutta Italia. Nel 2024 grazie al progetto, sono state raccolte, da 363 cucine dislocate sul territorio nazionale, oltre 65 tonnellate di olio vegetale esausto, successivamente utilizzate per la produzione di circa 68.000 litri di biocarburante. Questo sistema ha permesso il taglio di 187,06 tonnellate di CO<sub>2</sub>, che corrispondono alla piantumazione di oltre 1.871 alberi.

## Un'alimentazione accessibile a tutti

- **La seconda vita delle eccedenze:** assicurare alla comunità l'accesso ad un pasto sano ed equilibrato e ridurre gli sprechi alimentari, sono alcune delle priorità dell'impresa. Per questo CIRFOOD lavora al fianco di Onlus ed enti caritatevoli in tutto il Paese (tra i quali Banco Alimentare, Caritas, Last Minute Market) per donare eventuali pasti in eccedenza. Secondo le prime stime 2024, ha donato, mensilmente, in media 6.000 pietanze.
- Attraverso Regusto, marketplace riservato al non profit per la gestione delle donazioni e la vendita di eccedenze e che fa leva su sistemi basati sulla blockchain, CIRFOOD ha inoltre distribuito, attraverso la piattaforma logistica che utilizza, 2.712kg di materie prime (equivalenti a 5.424 pasti e con un risparmio di 16.921kg di CO<sub>2</sub>) ad Associazione Solidarietà e Caritas.
- **La collaborazione con Too Good To Go:** da quattro anni, l'alleanza con l'app contro gli sprechi, rappresenta per CIRFOOD uno strumento cruciale nella lotta contro gli sprechi. La partnership, che oggi coinvolge 34 locali CIRFOOD e CIRFOOD Retail, ha consentito di salvare nel 2024 15.390 pasti (55.023 dal luglio 2020) risparmiando 41.553 kg di emissioni di CO<sub>2</sub>

...

**CIRFOOD Cooperativa Italiana di Ristorazione.** Con oltre 50 anni di storia, CIRFOOD è una delle maggiori imprese italiane attive nella ristorazione collettiva, commerciale e nei servizi di welfare. Grazie al lavoro di circa 12.000 persone, la vera forza dell'impresa, CIRFOOD è presente in 18 regioni e 75 province d'Italia, in Olanda e Belgio. Feed the future è la visione che ispira da sempre CIRFOOD nel modo di fare impresa e guardare al domani per migliorare gli stili di vita delle persone nel rispetto dell'ambiente. CIRFOOD si impegna ogni giorno a nutrire il futuro di idee e soluzioni in grado di garantire a tutta la società uno sviluppo sostenibile, dal punto di vista economico, ambientale, sociale e culturale.

**Fonte:**

**Ufficio Stampa per CIRFOOD – Weber Shandwick Italia:**

# Genova3000

*il magazine della città metropolitana*

## Insieme ai consumatori e alle comunità per un impatto positivo

- Iniziative contro gli sprechi: l'impresa ha proseguito, nel 2024, il proprio impegno volto a diffondere e promuovere tra gli utenti più giovani pratiche virtuose di consumo responsabile attraverso diverse iniziative, tra cui attività laboratoriali, e-book e opuscoli formativi. Tali attività sono state rafforzate mediante la distribuzione, in molti dei 430 comuni italiani in cui CIRFOOD gestisce il servizio di refezione scolastica, di Kit Antispreco, comprensivi di borsa in tessuto e un dépliant informativo, per dare una seconda vita al pane e alla frutta non consumati a scuola.

In parallelo l'impresa, in collaborazione con gli istituti scolastici e i Comuni in cui è presente, implementa annualmente progettualità educative volte a promuovere stili alimentari corretti e sostenibili, che non generino sprechi (mediante la metodologia di gamification, per un maggior coinvolgimento degli utenti e inclusione a partire da giochi e divertimento).

- Educazione contro gli sprechi a tutte le età: nell'ottica di condividere approcci e promuovere pratiche di consumo responsabile, anche tra gli adulti, CIRFOOD propone agli utenti dei ristoranti aziendali app, opuscoli, calendari e video informativi sul corretto approccio a un consumo più responsabile. Inoltre, prevede una formazione dedicata per le persone CIRFOOD, come ad esempio il webinar organizzato con Fondazione Umberto Veronesi nel dicembre 2024, sui temi dell'alimentazione e l'economia domestica partendo dall'organizzazione della propria dispensa e frigorifero per evitare sprechi e rendere la propria dieta salutare, varia e gustosa.

- Da rifiuto a risorsa: dal 2022 CIRFOOD è al fianco del Gruppo HERA nell'ambito del progetto HOVE, il cui obiettivo è creare una filiera circolare certificata per il recupero degli oli alimentari esausti prodotti nelle cucine in tutta Italia. Nel 2024 grazie al progetto, sono state raccolte, da 363 cucine dislocate sul territorio nazionale, oltre 65 tonnellate di olio vegetale esausto, successivamente utilizzate per la produzione di circa 68.000 litri di biocarburante. Questo sistema ha permesso il taglio di 187,06 tonnellate di CO<sub>2</sub>, che corrispondono alla piantumazione di oltre 1.871 alberi.

## Un'alimentazione accessibile a tutti

- La seconda vita delle eccedenze: assicurare alla comunità l'accesso ad un pasto sano ed equilibrato e ridurre gli sprechi alimentari, sono alcune delle priorità dell'impresa. Per questo CIRFOOD lavora al fianco di Onlus ed enti caritatevoli in tutto il Paese (tra i quali Banco Alimentare, Caritas, Last Minute Market) per donare eventuali pasti in eccedenza. Secondo le prime stime 2024, ha donato, mensilmente, in media 6.000 pietanze.

- Attraverso Regusto, marketplace riservato al non profit per la gestione delle donazioni e la vendita di eccedenze e che fa leva su sistemi basati sulla blockchain, CIRFOOD ha inoltre distribuito, attraverso la piattaforma logistica che utilizza, 2.712kg di materie prime (equivalenti a 5.424 pasti e con un risparmio di 16.921kg di CO<sub>2</sub>) ad Associazione Solidarietà e Caritas.

- La collaborazione con Too Good To Go: da quattro anni, l'alleanza con l'app contro gli sprechi, rappresenta per CIRFOOD uno strumento cruciale nella lotta contro gli sprechi. La partnership, che oggi coinvolge 34 locali CIRFOOD e CIRFOOD Retail, ha consentito di salvare nel 2024 15.390 pasti (55.023 dal luglio 2020) risparmiando 41.553 kg di emissioni di CO<sub>2</sub>e.

# Irpinia News

## 12esima Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare

Da **Cinzia Colarusso** - 5 Febbraio 2025

388



Oggi si celebra la dodicesima edizione della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, un'importante iniziativa che si propone di sensibilizzare i cittadini, le istituzioni e le imprese riguardo all'urgenza di combattere lo spreco di cibo, un problema globale che, ogni anno, porta al rifiuto di milioni di tonnellate di alimenti.

Questa giornata rappresenta un momento di riflessione sul valore del cibo, spingendo verso un consumo responsabile e sostenibile. È un'occasione per promuovere azioni concrete che possano ridurre gli sprechi quotidiani. In tutta Italia, infatti, vengono organizzati eventi, campagne di sensibilizzazione e iniziative pratiche con l'obiettivo di educare la popolazione a scelte più consapevoli e, al contempo, incentivare soluzioni innovative.

I dati europei evidenziano la gravità della situazione: nella Ue, la **Germania** si posiziona al primo posto con 10,8 milioni di tonnellate di cibo sprecato (+1,4% rispetto al 2021), seguita dalla **Francia** con 9,5 milioni di tonnellate (+7,8%) e dall'**Italia**, che con 8,2 milioni di tonnellate mostra una leggera riduzione (-1,1%).

La Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare ci invita a riflettere sul valore che ogni alimento rappresenta, perché ogni azione conta nella lotta contro uno degli sprechi più gravi del nostro tempo.

## 5 febbraio: 12° Giornata nazionale contro lo spreco alimentare

*Italiani gettano in pattumiera 683 grammi di cibo alla settimana, +46% rispetto allo scorso anno*

Da **Redazione** · 5 Febbraio 2025

Oggi **5 febbraio** si celebra la **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**, giunta alla 12° edizione. **Tempo di agire** è il tema di quest'anno, che ci ricorda di compiere azioni concrete contro le cattive abitudini, a partire dall'ambiente domestico. Buone pratiche che, come cittadini, possiamo gestire coscientemente a partire dagli alimenti che acquistiamo, consumiamo e conserviamo. L'**Onu** ha inserito tra gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'**Agenda 2030**, il **Goal 12.3** che prevede di *"dimezzare lo spreco alimentare pro capite globale"*.



Foto di Jacopo Maiarelli su Unsplash.

L'obiettivo comune è ridurre a zero gli sprechi dal produttore al consumatore, per eliminare pratiche ormai insostenibili. In **Italia**, secondo i dati dell'**osservatorio Waste Watcher**, gettiamo individualmente in pattumiera poco più di **683 grammi** di cibo alla settimana, valore in crescita del **46%** rispetto all'anno precedente, con un incremento dello spreco di frutta e verdura fresca, latte, yogurt, pane. Si spreca più al Sud che al Nord, nei comuni più piccoli rispetto alle grandi città e in famiglie senza figli. Il report evidenzia però come siano le **cattive abitudini** a contribuire allo **spreco di cibo**: il **37%** lo dimentica in dispensa o in frigo, solo il **23%** programma i pasti settimanali e il **75%** non è in grado o non è disposto a rielaborare in modo creativo gli avanzi.



## Spreco alimentare potrebbe sfamare 1,26 mld di persone

Secondo la **Fao**, un terzo della produzione alimentare globale non arriva sui nostri piatti, si perde o si spreca lungo le filiere produttive: se le tendenze attuali cambieranno, questi numeri raddoppieranno entro il **2050**. Lo **spreco alimentare** non si calcola soltanto in chilogrammi o tonnellate di alimenti andati persi, ma è un valore anche economico e di **sostenibilità ambientale**, oltre che **etico**, considerato il numero sempre maggiore di persone che non hanno accesso a cibo sufficiente. Sempre in base alle stime della **Fao**, il cibo perso e sprecato potrebbe sfamare ogni anno **1,26 miliardi** di persone.

Secondo le elaborazioni del **Centro Studi Divulga**, riportate da **Coldiretti**, la maggior parte degli sprechi, oltre che tra le mura domestiche, avvengono nella fase a valle della filiera (**1,05 miliardi** di tonnellate di cibo) rispetto alla produzione primaria e l'industria (**666 milioni** di tonnellate). Nell'ultimo anno, si registra una crescita dell'**8%** del costo economico dovuto agli sprechi, a fronte di un incremento del **6,6%** dei volumi complessivi. L'agricoltura e l'industria alimentare hanno visto una riduzione delle perdite (**-2,2%**), mentre si rileva una crescita dei volumi a livello domestico e nelle fasi a valle delle filiere (distribuzione e somministrazione) con un **+13%**. Le previsioni per il prossimo futuro sono anche peggiori: entro il **2033** si prevede una perdita aggiuntiva di cibo quantificabile in **230 milioni di tonnellate** in più di cibo sprecato rispetto al periodo attuale.

### Best practice anti-spreco, filiera corta, km0 per la sostenibilità

È quindi fondamentale che tutti facciano la propria parte, Istituzioni, cittadini, enti pubblici, imprese, associazioni e scuole. Tra le buone pratiche italiane, **PlanEat**, la startup nata per combattere lo spreco alimentare, proponendo kit di ingredienti freschi, lavati, pesati e porzionati per famiglie e single, pronti per realizzare piatti senza spreco. Alla base c'è un sistema di **contatori** per misurare il proprio contributo verso il pianeta, elaborati e certificati dal dipartimento Economics and Management dell'**università di Pavia**. Questi contatori sono aggiornati quotidianamente e automaticamente, grazie ad un algoritmo reimpostato, in base alle spese effettuate sul profilo personale dell'utente. A livello aggregato, secondo l'ultima rilevazione, tra privati e aziende sono state **83** le tonnellate di cibo complessivamente salvate dalla pattumiera. Pari a **211 tonnellate** di **CO2** risparmiata, **48 milioni di litri** di acqua non utilizzati e **915 mila metri quadrati** di terreno risparmiati per le produzioni.

Infine, per combattere la fame e l'insicurezza alimentare, è nata la **World Farmers Markets Coalition**, una rete di mercati contadini promossa da **Campagna Amica** e **Coldiretti**. La coalizione, creata tre anni fa con il coinvolgimento di sette associazioni su vari continenti, oggi include oltre settanta organizzazioni rappresentative di 60 Paesi, 20.000 mercati, 200.000 famiglie agricole e oltre 300 milioni di consumatori. L'obiettivo è continuare a far crescere un network che promuova uno sviluppo economico, ambientale e sociale sostenibile attraverso la filiera corta, il supporto all'agricoltura familiare, la promozione del cibo locale e l'emancipazione degli agricoltori, con particolare attenzione a donne e giovani.

## Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare: i commenti di Slow Food e WWF



05/02/2025 - 15:01

Slow Food Italia: «Attenzione alle mense scolastiche»

Due milioni di pasti vengono serviti quotidianamente nelle scuole italiane, soprattutto in quelle dell'infanzia (3-6 anni) e nelle primarie (fino agli undici anni). In occasione della **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**, che ricorre il **5 febbraio**, Slow Food Italia accende un riflettore sul cibo che viene buttato via nelle mense scolastiche, proprio nel luogo che più di ogni altro è **deputato** all'istruzione e all'educazione.

Attualmente non sono disponibili dati certi sullo spreco alimentare nelle mense scolastiche, perché nessuno ne ha mai chiesto conto a chi se ne occupa e non sono previsti monitoraggi. Ma chiunque sia entrato in una mensa scolastica ben conosce quanto grave sia la situazione. La ristorazione scolastica non è normata da alcun **LEP** (livello essenziale delle prestazioni) e ogni singolo **Comune italiano** stabilisce singolarmente il modo in cui assicurare il servizio ai propri utenti, cioè le alunne e gli alunni. Nella maggior parte dei casi, il servizio viene appaltato esternamente e non di rado l'assegnazione avviene tramite bandi che finiscono per premiare chi presenta preventivi al ribasso.

Non è difficile immaginare perché un modello di questo tipo possa produrre alte quantità di spreco. Slow Food Italia, che nei mesi scorsi ha lanciato l'**appello per l'inserimento dell'educazione alimentare nelle scuole** (che è ancora possibile sottoscrivere), esorta tutti i soggetti coinvolti nella filiera della ristorazione scolastica – a partire dal ministero dell'Istruzione e dagli enti locali incaricati di assicurare il servizio mensa – ad attivarsi per ridurre gli sprechi alimentari nelle scuole. Per farlo, occorre innanzitutto avviare un monitoraggio degli sprechi, piatto per piatto, classe per classe, ricetta per ricetta, finalizzato a raccogliere i dati utili a mettere a fuoco le ragioni per cui determinate pietanze non vengono consumate.

Che sia possibile cambiare radicalmente approccio lo dimostra l'esempio di Qualità & Servizi, società pubblica di proprietà di sette Comuni toscani che un tempo adottava un modello ristorazione scolastica di tipo semi-industriale e che in pochi anni, scegliendo di rifornirsi di materie prime locali, monitorando attentamente gli sprechi e tarando i propri menù sulla base delle informazioni raccolte, è riuscita a far entrare le proprie mense scolastiche nell'Alleanza Slow Food dei cuochi, raccogliendo unanimi consensi per la propria attività.

Cambiare approccio non è però soltanto possibile: è necessario. Lo stesso ministero dell'Istruzione, in una **circolare del 2019**, ha messo nero su **bianco** che il pasto a scuola rientra "inequivocabilmente" tra le attività formative.

The logo consists of the text "fai.informazione.it" in a white, lowercase, sans-serif font, centered within a dark blue rectangular background.

**WWF Italia: «Serve una maggiore attenzione di cittadini e impegno delle istituzioni su questo tema, essenziale per porre fine a uno spreco che danneggia tutti, anche il pianeta»**

Nei frigoriferi delle famiglie c'è cibo a sufficienza per dare 1,3 pasti al giorno ad ogni persona colpita dalla fame, nel mondo. Lo spreco alimentare, almeno in Italia, è purtroppo in crescita: secondo gli ultimi dati dell'**Osservatorio Waste Watcher**, nell'ultimo anno abbiamo sprecato quasi il 10% in più di cibo di un anno fa. Ognuno di noi è passato cioè da 566 g a settimana di un anno fa a 618 g, ossia oltre 200 grammi in più di cibo buttato ogni mese.

Nella **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**, il WWF Italia ne approfitta per fare un punto sul problema dell'incremento di questo fenomeno e presenta soluzioni concrete, grazie alla sua **campagna Our Future**. Le probabili cause della crescita degli sprechi alimentari in Italia sono legate ad una maggiore deperibilità del cibo economico di minore qualità da associare a scarsa programmazione, dimenticanze, mancanza di tempo e di inventiva per riciclare gli avanzi in ricette gradevoli. Lo studio dell'**Osservatorio Waste Watcher** ha anche evidenziato la **geografia** dello spreco in Italia, con un Nord più virtuoso con una perdita di circa 526 g di cibo pro-capite a settimana, e un Sud e un Centro più spreconi, con - rispettivamente - 713 g e 640 g di cibo eliminati a testa nei sette giorni.

Nel mondo, dell'oltre 1 miliardo di tonnellate di cibo sprecato in un solo anno, le famiglie sono responsabili del 60%, il settore della ristorazione del 28% e il settore della vendita al dettaglio del 12%. Le famiglie sprecano almeno un miliardo di pasti al giorno. In media, ogni persona butta 79 kg di cibo all'anno. La lotta allo spreco non è solo una questione **etica**, ma porta anche vantaggi concreti. Le perdite e gli sprechi alimentari generano a livello globale fino al 10% delle emissioni globali di **gas serra** (GHG), quasi 5 volte le emissioni totali dell'intero traffico aereo. Si stima che il **costo delle perdite e degli sprechi alimentari sull'economia globale** sia di circa 1.000 miliardi di dollari.

Per questo è importante attivarsi per contrastare lo spreco di cibo: in Italia abbiamo una legge all'avanguardia rispetto a molti Paesi europei. Si tratta della legge n. **166/2016**, più conosciuta come "legge Gadda", prevede una serie di misure per ridurre la produzione di rifiuti ed estendere il ciclo di vita dei prodotti con finalità di riuso e riciclo, oltre a incentivare la redistribuzione delle eccedenze alimentari. Per ridurre gli sprechi (e le spese) serve però, evidentemente, uno sforzo ulteriore da parte dei governi. In Italia permangono limiti burocratici che possono scoraggiare le donazioni. Occorre continuare a lavorare per migliorare le politiche e promuovere una cultura della **sostenibilità**.

**Un buon esempio sono il Giappone e il Regno Unito** che hanno ridotto lo spreco alimentare rispettivamente del 31% e del 18%. Il Giappone, dal 2008 conduce annualmente sondaggi, promossi dal ministero dell'Ambiente, per individuare le criticità e mettere in campo misure specifiche per contrastare lo spreco. Dal **2005** il Regno Unito promuove un'iniziativa, finanziata da governo e settore privato, con attività che vanno da campagne di formazione per il settore della ristorazione fino alla redistribuzione del cibo in eccesso.

# fai.informazione.it

L'aumento dei dati raccolti e la cooperazione tra pubblico e privato sono due misure suggerite dal **Rapporto dell'Unep** per diminuire lo spreco alimentare.

Per rispettare gli impegni richiesti dagli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile, al 2030 lo spreco pro-capite si dovrà attestare a 369,7 grammi settimanali, e per fare questo dobbiamo tutti tagliare gli sprechi, ogni anno, da qui al 2029, di circa 50 grammi a settimana a testa.

"Oltre agli aspetti di carattere etico ed economico, lo spreco alimentare porta con sé un enorme consumo di risorse naturali (come acqua, energia, suolo). Inoltre, contribuisce in maniera rilevante ad una varietà di impatti ambientali a scala locale e globale: emissioni di gas serra, **deforestazione**, perdita di **biodiversità**, **inquinamento**. Serve certamente il recupero degli sprechi, ma nelle nostre case, la prevenzione è ciò su cui dovremmo concentrarci. Non dobbiamo sprecare risorse" afferma **Eva Alessi, Responsabile Sostenibilità del WWF Italia** "lo spreco è anche una questione di comportamenti: serve l'attivazione dei cittadini perché ancora oggi lo spreco alimentare avviene principalmente all'interno delle mura domestiche. Abbiamo bisogno di pianificare correttamente i nostri consumi, ossia la spesa che facciamo, leggere scrupolosamente le etichette delle scadenze, comprendere l'uso corretto del frigorifero e dei suoi settori. Anche quest'anno, continuiamo a sprecare frutta fresca, **pane**, verdura, insalate, alimenti con un alto valore nutrizionale, alla base della **dieta mediterranea**. Questo è un aspetto che dovrebbe farci riflettere e agire, perché mangiare male, con diete squilibrate, ha un impatto sulla nostra salute e sui costi sanitari".

# effe erre

## congressi

---

*we event with care*

### Food Waste: National Food Waste Prevention Day. A Global Problem to Address

Category ▾



Today, **February 5**, we celebrate the **National Day for the Prevention of Food Waste**, an opportunity to reflect on a problem that has significant economic, social and environmental impacts. Every year, tons of food are wasted along the entire food chain, from production to consumption, contributing to pollution and the overexploitation of natural resources. The problem of food waste must be urgently addressed through effective solutions.

#### The environmental impact of food waste

*Food waste* is not just about the food thrown away, but also all the resources used to produce it: water, soil, energy and labor. According to the FAO, about a third of the food produced globally is lost or wasted, generating CO2 emissions and exacerbating climate change.

Furthermore, there is not enough talk about the importance of using sustainable materials for food preservation and presentation, such as wicker trays and compostable straw paper. These measures reduce the environmental impact and promote a virtuous cycle of sustainability, contributing to the fight against food waste.

In managing large-scale events, such as the **Colloquium EGOS 2024**, held in Milan last July, attention to sustainability and making an event sustainable has been fundamental. At **effe erre congressi**, in fact, we have chosen to use recyclable materials to minimize the environmental impact, demonstrating that even international conferences can adopt ecological practices to reduce waste.

In the organization of all our events, we adopt this philosophy, as demonstrated during the **EGOS Colloquium 2024** in Milan, and in Cagliari for **EGOS Colloquium 2023**. This year, with around 2,700 congress participants from all over the world, we have paid great attention, together with the **catering managers**, to waste management and food waste reduction. The data collected highlights the positive results of our ecological choices:

#### Recycled waste:

- Wet: 840 kg
- Plastic: 390 kg
- Wood: 820 kg
- Glass: 212 kg
- Paper: 650 kg
- Dry: 1280 kg

#### Food surplus: 12% of the food, equal to 667.20 kg, was allocated to recovery destinations:

- 3% for animal feed: 191.80 kg
- 9% for human nutrition: 575.40 kg

These results demonstrate that the commitment to sustainability and waste reduction is not only possible, but also essential for a more responsible and environmentally friendly future.

Sustainability of events is a topic dear to us. In fact, we have achieved the **ISO 20121:2012 Sustainable event management system** certification, working with conviction for years towards this goal.

#### But even in the life of each of us, solutions and good practices can be applied to reduce food waste.

To combat food waste, it is necessary to adopt effective strategies both at an individual and collective level:

- **Conscious shopping**: plan meals, shop thoughtfully and choose local and seasonal products.
- **Reusing Food**: Use leftovers to create new recipes and donate excess food to charities.
- **Optimal preservation**: adopt appropriate methods to prolong the freshness of food and reduce food waste.
- **Sustainable packaging**: choose compostable and reusable packaging, as suggested in the document, to reduce waste impact.

#### The role of companies and institutions in reducing food waste

Food companies can contribute by implementing innovative solutions to reduce waste in production and distribution. The use of aromatic herbs from local crops is an example of a circular economy that enhances natural resources without negatively impacting the environment.

Institutions also play a fundamental role through awareness-raising policies, incentives for sustainable companies and regulations that favor the reduction of food waste.

#### Nutrition education as a prevention tool

A key aspect in the fight against food waste is food education. Raising awareness among people from childhood on correct consumption habits and food management can significantly reduce waste. Schools, information campaigns and food education programs can provide the tools needed for greater awareness and responsibility in the use of food resources.

#### Conclusion

Reducing *food waste* is a collective responsibility that requires commitment from everyone: citizens, companies and governments. Adopting more **sustainable** and conscious choices, such as the use of ecological materials and the valorization of food resources, can make the difference for a more equitable and environmentally friendly future. Raising awareness among the population on the importance of reducing food waste is an essential step to build a more sustainable world.



## 5 febbraio: torna la Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare

📅 Febbraio 4, 2025



Anche quest'anno, il **5 febbraio** segna il ritorno della **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**, giunta alla sua 12esima edizione. Un appuntamento che mette sotto i riflettori i dati aggiornati dell'**Osservatorio Waste Watcher**, diretto dall'economista Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market.

Secondo i dati, **ogni giorno in Italia buttiamo via 88,2 grammi di cibo pro capite**, pari a 617,9 grammi settimanali, con un **costo individuale annuo di 130,71 euro**. Complessivamente, **lo spreco alimentare lungo tutta la filiera italiana ammonta a 14,1 miliardi di euro**. Numeri che impongono una riflessione e azioni concrete per ridurre le perdite.

### **La sfida per il 2030: ridurre lo spreco settimanale a 368,7 grammi**

L'Agenda ONU 2030 fissa un obiettivo chiaro: dimezzare lo spreco alimentare rispetto ai livelli del 2015. Per centrare il traguardo, ogni italiano dovrebbe ridurre lo spreco settimanale di circa 50 grammi all'anno fino al 2029. Un obiettivo ambizioso ma possibile grazie a strumenti come **Sprecometro**, la app che consente di monitorare non solo il cibo sprecato, ma anche l'impronta ambientale legata all'acqua e alle emissioni.

### **Nasce la #sprecozero challenge: una sfida collettiva**

Per incentivare un cambiamento concreto, **il 5 febbraio prende il via la #sprecozero challenge 2025>2030**, un'iniziativa che invita famiglie, scuole, aziende e comunità a ridurre attivamente lo spreco alimentare. Con il supporto della **app gratuita Sprecometro**, sviluppata dall'Università di Bologna, gli utenti potranno misurare e condividere i progressi, contribuendo al raggiungimento dell'obiettivo ONU 12.3 sullo sviluppo sostenibile.



### **Strategie anti-spreco: buone intenzioni, ma ancora molta strada da fare**

Dai dati emerge che l'86% degli italiani presta attenzione al cibo e alla sua conservazione, anche se **solo il 28% chiede la doggy bag al ristorante e appena l'11% condivide il cibo in eccesso con parenti o amici**. Il 56% degli italiani dichiara di testare gli alimenti prima di buttarli, ma le difficoltà nel prevenire gli sprechi permangono: il 27% fatica a rispettare la lista della spesa, il 19% ha problemi nell'organizzare frigorifero e dispensa e solo il 6% pensa a donare il cibo avanzato.

### **Lo spreco aumenta, ma pochi lo ammettono**

Nonostante i dati mostrino un **aumento degli sprechi negli ultimi tre anni**, il 94% degli italiani ritiene di essere attento al problema. Tuttavia, 1 italiano su 3 ammette di dimenticarsi della questione, mentre il 23% la considera troppo dispendiosa in termini di tempo.

Servono quindi più azioni concrete e una maggiore sensibilizzazione: la **sfida #sprecozero** vuole essere un'occasione per creare una rete di consumatori più consapevoli, contribuendo alla costruzione di un sistema alimentare più sostenibile.



## 5 febbraio, Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare: è tempo di agire

5 FEBBRAIO 2025 – NEWS



In un mondo contemporaneo ancora diviso tra fame ed eccesso alimentare, è importante riflettere sul valore del cibo e sull'importanza di evitare inutili sprechi. Essere più consapevoli è il primo passo verso il cambiamento.

Ecco 5 consigli per non sprecare:

### 1: Pianifica consapevolmente gli acquisti

**Pianifica i pasti** settimanalmente, al fine di acquistare solo alimenti necessari.

### 2: Riutilizza gli avanzi

Dai una **seconda vita** al cibo trasformando gli avanzi in ricette fantasiose e se sei al ristorante chiedi una **doggy bag**.

### 3: Stai attento alle scadenze

In tuo supporto arriva la tecnologia. Consulta lo **Smartphone** e scarica **app** (ad esempio: **Puccifrigo, HNGRY e BEEP**) che ti avvisano quando un prodotto sta per scadere.

### 4: Migliora il tuo pollice verde con il regrowing

**Ripianta o trasforma in compost** (con compostiere casalinghe) frutta e verdura ormai troppo mature da mangiare.

### 5: Dai agli alimenti scaduti una seconda possibilità

Il latte scaduto, ad esempio, è un ottimo **detergente per gli oggetti in pelle** e un buon **lucidante per l'argenteria**. Lo yogurt scaduto, invece, può essere utilizzato come **maschera nutriente per i capelli**. Infine, la farina scaduta è perfetta come **detergente doccia** date le sue proprietà **lenitive ed emollienti**.

**Basta poco per agire consapevolmente:** impiega correttamente gli alimenti per un futuro più **sostenibile**. It's **#Timetoact**.



## 12^ Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare

La Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare è stata ideata ed istituita nel 2014 dalla Campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero con l'Università di Bologna – Distal e il Ministero dell'Ambiente, per iniziativa del coordinatore PINPAS Andrea Segrè. Il 5 febbraio 2004 furono convocati gli "Stati generali" della filiera agroalimentare italiana. PINPAS, promosso da Ministero dell'ambiente, era il Piano nazionale di prevenzione dello spreco alimentare per sensibilizzare i cittadini sul tema dello spreco alimentare. Dal 2014 in poi, la Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, in calendario stabilmente il 5 febbraio, è l'occasione per la diffusione di nuovi dati da parte dell'Osservatorio Waste Watcher International. Le edizioni successive si sono svolte sempre con il Patrocinio del Ministero dell'Ambiente (e della Transizione Ecologica), dei Ministeri della Salute e del Lavoro e dell'ANCI, di RAI per la Sostenibilità.

Il tema della 12^ Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare sarà #Tempodiagire, #Timetoact, con l'obiettivo di raggiungere e sensibilizzare la società, dalle istituzioni alle aziende, dalle scuole ai cittadini, intorno alle strette implicazioni fra spreco alimentare e impatto ambientale.

All'edizione di quest'anno sarà presente anche Carlo Montalbetti, Direttore generale di Comieco.



## Lo Sprecometro è uno strumento solido scientificamente.

Dal giornale on line Interris.

“Che i poveri mangiassero male era cosa risaputa, ma i ricchi non è che mangino meglio”. Lo afferma il professore Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International, intervistato da Interris.it in occasione della Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. Sono 617,9 i grammi di cibo che una persona spreca in una settimana, in testa frutta fresca, pane fresco, verdure, insalata, cipolle, aglio e tuberi. Sono i dati prodotti dal rapporto “Il caso Italia” 2025 dell'Osservatorio Waste Watcher International. Mentre sprechiamo, si allontana l'accesso al cibo sano e sostenibile: l'indice Fies di insicurezza alimentare 2025 sale del 13,95% (nel 2024 era +10,27%).

“Questa ricorrenza afferma il prof. Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International porta all'attenzione un tema che non è mai stato trattato veramente nel nostro Paese, una giornata per prevenire lo spreco alimentare. I nostri studi, che proseguono da oltre quindici anni, hanno evidenziato che la maggior parte dello spreco avviene nelle nostre case, diventa rifiuto alimentare e viene smaltito. Quando ci siamo resi conto di questo aspetto, abbiamo ideato la giornata nazionale – giunta alla sua dodicesima edizione – che pone la sua attenzione sulla prevenzione a livello domestico”. Ma gli italiani sono consapevoli di quanto cibo si spreca in ogni casa? “No, non lo sono. Ogni settimana vengono sprecati 617,9 grammi di cibo procapite. Sembrerebbe poca cosa, ma se moltiplichiamo questo dato per i giorni di un anno, il numero dei consumato e il valore medio dei prodotti che acquistiamo, arriviamo a circa 8 miliardi di euro l'anno. La sfida è sensibilizzare le persone affinché siano più attente”. Il rovescio della medaglia dello spreco di cibo sono le persone che ogni giorno devono fare i conti con l'insicurezza alimentare... “I poveri alimentari non sono solo dall'altra parte del mondo, ma sono anche in Italia. Nel nostro Paese sono circa 5,7 milioni i poveri che spesso non hanno accesso a cibo sano e sostenibile. La riflessione e l'azione deve partire da noi”. In occasione della giornata nazionale, partirà #Tempodiagire, la campagna per riuscire a dimezzare, entro il 2030, lo spreco alimentare. Pensa sia un obiettivo raggiungibile? “Se ci impegniamo tutti sì. Per raggiungere l'obiettivo devi sapere da dove partire e dove arrivare. Già nel 2015, l'Agenda di sostenibilità dell'Onu, fissava come obiettivo per il 2030 il dimezzamento dello spreco di cibo. Dobbiamo arrivare a un massimo di 369,7 grammi settimanali di cibo sprecato, ossia la metà dei 737,4 grammi registrati dieci anni fa al momento dell'adozione dell'Agenda. Attraverso la campagna offriamo dei consigli e degli strumenti per far sì che le persone non sprechino più. Questa è la sfida e, impegnandoci tutti, possiamo superarla”. Nel libro “La spesa nel carrello degli altri”, di cui lei è autore insieme alla professoressa Ilaria Pertot, sottolineate l'importanza di insegnare educazione alimentare in tutti i cicli di istruzione. Nel Paese che annovera tra i suoi la dieta mediterranea e del cibo ha fatto quasi una cultura, sembra paradossale non parlare di questi argomenti...“E' vero. Fin dal 2007 abbiamo chiesto di inserire nei programmi delle scuole, a partire dalle elementari, l'educazione alimentare. Dovremmo farci carico tutti, ognuno nella sua dimensione, e informarci attraverso strumenti certificati. Lo Sprecometro è uno strumento solido scientificamente. Sul cibo non bisogna scherzare troppo”.

# formiche

VERDE E BLU

## Tutti d'accordo contro lo spreco alimentare. Numeri e obiettivi

Di Saturno Illomei



*In Italia, secondo l'Osservatorio Waste Watcher Internazionale, si sono sprecati nel 2024 32 chilogrammi e mezzo a testa. E questo nonostante la povertà alimentare aumenti*

05/02/2025

Secondo la Fao, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, più di un terzo di tutti gli alimenti prodotti nel mondo va perso o sprecato, oltre due miliardi di tonnellate. Nella sola Unione europea ogni anno vengono buttate 59 milioni di tonnellate di cibo, 131 chili a testa. In Italia, secondo l'Osservatorio Waste Watcher Internazionale, si sono sprecati, nel 2024, 32 chilogrammi e mezzo a testa; più al Sud, nelle grandi città e tra il ceto medio basso. Si spreca meno al Nord e nei Comuni di medie dimensioni. Tra i prodotti che finiscono nella spazzatura troviamo soprattutto frutta fresca, insalate, pane e verdure.

In occasione della Giornata nazionale contro lo spreco alimentare, che si celebra oggi 5 febbraio, il rapporto dell'Osservatorio fotografa un'Italia più sprecona nonostante l'aumento della povertà alimentare. Lo spreco alimentare domestico vale oltre 139 euro a testa l'anno, per un costo totale lungo tutta la filiera di oltre 14 miliardi (quello domestico supera gli 8 miliardi) e più di 4 milioni e mezzo di tonnellate gettate.

"Mancano soltanto cinque anni al 2030 e ne sono già trascorsi dieci dall'adozione dell'Agenda 2030 da parte delle Nazioni Unite che chiedeva di dimezzare lo spreco di cibo", ha ricordato **Andrea Segrè**, fondatore della giornata nazionale e direttore scientifico dell'Osservatorio. "Per questo nel 2025 la Giornata lancia la sua sfida a tutti gli italiani: per arrivare nel 2030 a uno spreco di 369 grammi settimanali, dobbiamo ridurre di 13 chili il cibo sprecato nelle nostre case. Una sfida ambiziosa, nella quale possiamo cimentarci con lo Sprecometro, che ogni giorno misura non solo lo spreco del cibo ma anche la nostra impronta ambientale, lo spreco dell'acqua e le emissioni correlate al cibo gettato".

Secondo un sondaggio Ipsos, il 63% degli italiani assume un atteggiamento pragmatico nei confronti del cibo: compro al prezzo che ritengo più giusto. Il 26% mette la qualità al primo posto: il cibo di alta qualità è molto importante e sono disposto a spendere per avere la certezza della qualità. Solo l'8% punta al risparmio: ho altre priorità rispetto al cibo, cerco di spendere il meno possibile. La contrazione del potere d'acquisto dei salari ha portato le famiglie italiane a tagli e rinunce: negli ultimi dodici mesi il 38% ha rinunciato all'acquisto dei prodotti di marca, il 31% ai prodotti biologici, mentre il 24% ha acquistato solo prodotti di base e il 19% ha tagliato la spesa più della metà.

I nostri connazionali pensano che lo spreco alimentare sia importante anche nella ristorazione e nel commercio: ristoranti e pizzerie (80%); negozi alimentari (78%); bar e birrerie (68%). Le soluzioni ci sarebbero, come donare le eccedenze della giornata o venderle a prezzi scontati; praticare sconti e offerte per i prodotti prossimi alla scadenza; offrire la *doggy bag* con gli avanzi del pasto.

Secondo il Piano d'azione dell'Unione Europea per l'economia circolare "la produzione, la distribuzione e la conservazione degli alimenti, sfruttando le risorse naturali, hanno effetti sull'ambiente; lo scarto di cibo ancora commestibile aggrava questi effetti e causa perdite per i consumatori e per l'economia. I rifiuti alimentari hanno un importante aspetto sociale, per cui il dono di prodotti alimentari ancora commestibili ma che, per ragioni logistiche o di mercato non possono essere commercializzati, dovrebbe essere facilitato".

# formiche

Secondo la Commissione Europea, un giorno su due quasi 33 milioni di persone non possono permettersi un pasto completo; ogni anno si perdono fino a 132 miliardi di euro per gli sprechi alimentari che causano il 16% delle emissioni di gas serra. Gli Stati membri dell'Unione si sono impegnati a rispettare l'obiettivo di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030 di dimezzare gli sprechi alimentari pro capite a livello di commercio al dettaglio e di consumatori, riducendo le perdite alimentari lungo le catene di produzione e di approvvigionamento.

La direttiva quadro sui rifiuti stabilisce un ordine di priorità per le azioni volte a ridurre le perdite e gli sprechi. La prima di queste azioni riguarda la prevenzione, evitando perdite e sprechi. Poi il riutilizzo, attraverso redistribuzione e banche alimentari, o conversioni in mangime; e ancora il riciclo, recuperando i sottoprodotti e riutilizzando i nutrienti per usi come il compostaggio; infine l'incenerimento con recupero di energia. Tutto in un'ottica di economia circolare.

Ed è quello che fanno da un po' di anni le aziende dell'Unione Italiana Food, come ci ha spiegato **Antonio Feola**, responsabile sostenibilità dell'associazione e vicepresidente del Conai: "il problema dello spreco alimentare è particolarmente sentito dalle nostre aziende. Lo dimostrano i vari rapporti di sostenibilità dai quali si evince come abbiano ridotto considerevolmente lo spreco negli stabilimenti, mettendo in atto una serie di politiche industriali che lo riducono durante la fase di produzione. Per fare un esempio, fette biscottate o biscotti rotti vengono utilizzati come materia prima per mangimi. Quindi, anziché creare rifiuti alimentari diventano materia prima per altri tipo di prodotti, come i mangimi, appunto: un esempio virtuoso di economia circolare".

In Italia, dal 2019 è in vigore la legge n. 166, la cosiddetta legge Gadda sugli sprechi alimentari. Oltre alla definizione chiara degli attori che operano in questo settore, anche quelle relative alle eccedenze alimentari, spreco, donazione, conservazione e data di scadenza. Viene anche normata la possibilità per le autorità di donare gli alimenti oggetto di confisca alle organizzazioni non profit, alle agevolazioni amministrative, all'incentivazione del recupero per il consumo umano e per quello zootecnico o energetico.

Ed è attualmente in discussione in Parlamento un disegno di legge, *Misure per sensibilizzare i consumatori all'adozione di condotte virtuose orientate alla riduzione dello spreco alimentare*, che esorta a "un consumo completo del cibo preparato in casa o ordinato al ristorante". In questo caso è prevista anche "l'introduzione sistematica della possibilità di ordinare porzioni ridotte, allo scopo di ridurre al massimo la quantità di cibo prodotta ma non consumata, a beneficio del consumatore stesso e della sostenibilità ambientale".

Come ammoniva già qualche anno addietro il presidente **Sergio Mattarella** "lo spreco è un insulto alla società, al bene comune, all'economia del nostro come di ogni Paese. Alcuni progetti di solidarietà stanno dando risultati positivi, occorre estenderli, valutando come intervenire con strumenti legislativi di sostegno. Ridurre gli sprechi è un grande impegno pubblico, a cui possono partecipare da protagonisti la società civile organizzata, il volontariato, la cooperazione, l'impresa privata".



## Giornata contro lo spreco alimentare: il "caso Italia"

### Waste Watcher conferma: nel nostro Paese si peggiora



Si celebra oggi 5 febbraio la XIIa Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare e l'Osservatorio Waste Watcher International, che l'ha lanciata, segnala il "caso Italia", rapporto che esamina lo spreco alimentare in dettaglio. Ebbene, secondo il report, nel nostro Paese sale del 9,11% lo spreco di cibo: ogni giorno, sottolinea il report,

sprechiamo 88,2 grammi di cibo pro capite, ovvero oltre 32 chili di cibo pro capite in un anno. Una pessima abitudine che, rimarca lo studio, costa 139,71 Euro a ogni cittadino e complessivamente 14,101 miliardi di Euro annui includendo lo spreco di filiera, dai campi alle nostre tavole: il solo spreco alimentare nelle case costa 8,242 miliardi di Euro rappresenta il 58,55% dello spreco della filiera del cibo.

"Come per le precedenti rilevazioni -sottolinea il fondatore della Giornata di Prevenzione dello spreco alimentare **Andrea Segrè**, direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher- il dominus dello spreco alimentare è a livello domestico: 1,9 milioni di tonnellate in peso, per un valore di 8,2 miliardi di Euro. Nelle nostre case il recupero delle eccedenze non è possibile: su ogni cittadino gravano 32 chili all'anno. Per centrare l'obiettivo 12.3 dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite dobbiamo ridurre lo spreco pro capite di 13 kg annui entro la fine del 2029".

Secondo **Luca Falasconi**, coordinatore del Rapporto "Il caso Italia" di Waste Watcher International, "ogni piccola azione conta: ridurre lo spreco alimentare inizia proprio dalle nostre case per arrivare a un massimo di 369,7 grammi settimanali di cibo gettato nel 2030"

#### Sprechi: bar e ristorazione

Il report di Waste Watcher prende in considerazione anche la ristorazione e alle abitudini di fruizione del cibo al ristorante. "Un focus del Rapporto si focalizza sul vino non consumato nei locali, alla luce del nuovo Codice della Strada -spiega **Carlo Montalbetti**, direttore generale Comieco, il Consorzio nazionale recupero e riciclo degli imballaggi a base cellulosica-. Il 48% degli italiani, quindi 1 consumatore su 2, si dichiara disponibile a portarlo a casa; meglio se in uno shopper o un contenitore in carta per il 53%.

Carta e cartone vengono percepiti sempre di più come materiali 'antispreco' per la loro riciclabilità (indicata dal 48% degli intervistati), maggiore compatibilità con l'ambiente e compostabilità". L'88% dei ristoranti e pizzerie e il 77% dei bar e birrerie considera importante o addirittura urgente la questione degli sprechi di cibo nei locali pubblici. Il 44% dei consumatori dichiara di mangiare sempre tutto quello che ordina, mentre il 36%, ossia 1 italiano su 3, dichiara di chiedere di portare a casa gli avanzi e solo il 10% spiega che lascia il cibo nel piatto perché lo imbarazza chiedere di portare a casa il cibo non consumato. Al momento di portare a casa gli avanzi, secondo il 54% dei consumatori solitamente il ristorante o locale ritira il cibo avanzato e lo inserisce in appositi contenitori, e per il 40% degli intervistati fornisce i contenitori dove inserire il cibo avanzato da portare a casa. Solo il 5% dei consumatori dichiara che il ristorante non ha contenitori per portare il cibo avanzato a casa o non prevede questa possibilità.



Fra le strategie per ridurre lo spreco, il 68% degli intervistati ritiene utile la possibilità di acquistare prodotti sfusi o alla spina e il 67% acquisterebbe prodotti scontati in scadenza o che hanno superato da poco il termine minimo di conservazione. Il 54% chiede che sistematicamente siano messi a disposizione contenitori per portare a casa il cibo avanzato e il 48% che la possibilità di portare a casa avanzi venga suggerita dal personale di sala, il 42% che ci sia sempre possibilità di scegliere la mezza porzione.

"Ridurre lo spreco alimentare è un impegno alla base della nostra sostenibilità -sottolinea **Mauro Lusetti**, presidente di Conad-. Per questo lavoriamo per avere nei negozi quello che è richiesto dai clienti e ritirare i prodotti in scadenza per donarli ai bisognosi. Promuoviamo anche programmi informativi per i consumatori, soprattutto i più giovani, e appoggiamo con convinzione Waste Watcher".

**Mattia Grillini**, Vicepresidente di Camst group che esattamente un anno fa ha lanciato lo Sprecometro per le mense scolastiche (leggi notizia [EFA News](#)) ha ribadito l'importanza della "partnership triennale con Last Minute Market, finalizzata all'introduzione dell'app Sprecometro nelle mense scolastiche. Questo accordo rappresenta un ulteriore passo nel nostro impegno per la riduzione dello spreco alimentare e l'educazione delle nuove generazioni a un consumo più consapevole e sostenibile. Ridurre lo spreco alimentare significa tutelare il pianeta, rispettare il lavoro di chi produce il cibo e migliorare la qualità della ristorazione scolastica".

5/02/2025

AGRICOLAE TV



AGRICOLAE TV | 05/02/2025 16:05

Spreco alimentare, Segre: povertà alimentare in crescita, spreco soprattutto in nostre case.  
VIDEOINTERVISTA



## Arriva la #sprecozero Challenge. Ecco come partecipare

redazione

0

PUBBLICATO IL 5 FEBBRAIO 2025

f Condividi su Facebook

Twitter Condividi su Twitter

Pin

G+

Email



Per raggiungere nel 2030 l'obiettivo 12.3 dell'Agenda delle Nazioni Unite ogni italiano dal 2025 deve tagliare ogni settimana 50 grammi del suo spreco settimanale di cibo, e arrivare a un massimo di 368,7 grammi di cibo gettato a settimana.

*La famiglia pilota dell'esperimento vive a Bologna e ha scelto il suo nickname per affrontare la sfida: sarà da adesso, e fino al 2030, lo SpreKO LEMNE Team.*

Oggi, mercoledì 5 febbraio 2025, è la 12ª Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, e i nuovi dati Waste Watcher spiegano che risale l'asticella dello spreco alimentare domestico, ogni giorno gettiamo 88,2 grammi di cibo ovvero 617,9 grammi settimanali, per un costo pro capite di 130,71€, complessivamente 14,101 miliardi nella filiera italiana del cibo.



«Per questo, a cinque anni dal 2030 – spiega Andrea Segrè, fondatore della Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare – è urgente verificare il cammino che ci separa dagli Obiettivi dell'Agenda delle Nazioni Unite. In tema di spreco alimentare sappiamo che in Italia bisogna arrivare nel 2030 a uno spreco pro capite di 368,7 grammi settimanali, ovvero la metà dei 737,4 grammi registrati 10 anni fa, al momento dell'adozione dell'Agenda 2030. Questo significa che **dobbiamo tutti tagliare, ogni anno dal 2025 al 2029, circa 50 grammi di cibo ogni settimana**, così da arrivare nel 2030 a uno spreco alimentare pro capite che non superi il traguardo quantificato dall'Agenda delle Nazioni Unite. **Una sfida ambiziosa, nella quale possiamo cimentarci con uno strumento pratico e gratuito, lo Sprecometro**, che ogni giorno misura non solo lo spreco del cibo ma anche la nostra impronta ambientale, lo spreco dell'acqua nascosta e le emissioni correlate al cibo gettato».



Ecco dunque che parte, proprio da oggi 5 febbraio 2025, la **#sprecozero Challenge**, una staffetta concreta che tutti gli italiani, da soli o in famiglia, potranno affrontare con l'aiuto di uno strumento operativo, la app **Sprecometro**, gratuita e liberamente scaricabile, messa a punto dall'**Università di Bologna – Distal** con la **campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero di Last Minute Market**. Lo **#sprecozero Challenge 2025>2030 by Sprecometro** aiuterà gli italiani a raggiungere l'**Obiettivo 12.3 dell'Agenda ONU per lo Sviluppo sostenibile**, sensibilizzando sull'importanza della riduzione degli sprechi, offrendo dati concreti e casi di studio per dimostrare l'efficacia delle pratiche sostenibili, favorendo una rete di consumatori e famiglie impegnate nella sostenibilità, promuovendo uno stile di vita consapevole e responsabile. **Il progetto coniuga monitoraggio e sensibilizzazione, ponendosi come un esempio virtuoso nella corsa verso il raggiungimento degli obiettivi dell'Agenda 2030.** La Challenge, rivolta principalmente alle famiglie e ai singoli consumatori ma potenzialmente destinata alle scuole, aziende, comuni, associazioni e qualsiasi altra comunità sociale, si propone di **monitorare e documentare pubblicamente il percorso e i progressi dei nuclei selezionati dal comitato scientifico** grazie agli strumenti e ai contenuti offerti da Sprecometro. **Chiunque desidera partecipare alla Spreco Zero Challenge 2025>2030 ha diverse modalità per candidarsi: attraverso il Gruppo "Champions 2030" attivo su Sprecometro inserendo il proprio Nome / Cognome / Nickname.** E chi non utilizzano ancora l'app potrà candidarsi **inviando una e-mail a [info@sprecometro.it](mailto:info@sprecometro.it)**. Questo metodo consente anche ai nuovi utenti di entrare a far parte del progetto e iniziare il loro percorso verso la riduzione degli sprechi. **La famiglia pilota dell'esperimento si chiama Fantuz, vive a Granarolo – Bologna e ha scelto il suo nickname per affrontare la sfida: sarà da adesso, e fino al 2030, lo SpreKO LEMNE Team. È composta da madre, padre e 3 figli.**



Il team di Sprecometro selezionerà i partecipanti alla Challenge attraverso vari criteri: **l'impegno verso la sostenibilità, la diversificazione geografica e la diversità di composizione familiare**. Tutti i "Champions 2030" saranno chiamate a monitorare i propri sprechi in periodi temporali distinti. **E tutti dovranno dichiarare al momento di inizio della sfida/percorso il livello di spreco domestico, al 5 febbraio 2025, e impegnarsi a ridurlo del 50% entro il 2030** utilizzando gli strumenti messi a disposizione dall'applicazione e continuamente aggiornati. **I Champions 2030 selezionati si alterneranno, in base alle disponibilità e alle richieste durante l'anno, nel condividere sui social della Campagna Spreco Zero e con i media che la seguono attraverso interviste, foto, video e aggiornamenti**, aiutando a sensibilizzare un pubblico più ampio. Il contatto con le famiglie sarà flessibile, avvenendo in base alle necessità e alle disponibilità di ciascuna famiglia, evitando impegni eccessivi. Inoltre, **ogni 5 febbraio, fino al 2030, verranno misurati i progressi delle famiglie e confrontati con le rilevazioni dell'Osservatorio Waste Watcher**, che ogni anno stima lo spreco alimentare domestico dell'Italia. Alla fine del percorso, chi si dimostrerà più efficace nel ridurre gli sprechi sarà proclamato vincitore della #sprecozero Challenge.

**Sprecometro è l'app innovativa** che permette di monitorare gli sprechi a livello domestico, fornendo un feedback immediato sull'impatto ambientale degli alimenti scartati, come l'impronta idrica, carbonica ed ecologica, per aumentare la consapevolezza delle proprie azioni. Ma anche di ricevere consigli pratici: **Sprecometro offre suggerimenti per ridurre gli sprechi, inclusi consigli di cucina per riutilizzare gli avanzi**, informazioni sulle date di scadenza, sulla lettura delle etichette etc. **In tema di Educazione ambientale e alimentare l'app funge da piattaforma educativa**, promuovendo la consapevolezza ambientale e fornendo informazioni utili per adottare uno stile di vita più sostenibile. Ogni utente può conoscere il proprio livello di spreco puntuale al momento del log iniziale e, attraverso quiz e contenuti educativi, ridurlo progressivamente. Grazie all'uso di Sprecometro, le famiglie coinvolte saranno in grado di ridurre i loro sprechi con maggiore consapevolezza, contribuendo significativamente alla sostenibilità ambientale.

VALORE DELLO SPRECO LUNGO LA FILIERA NEL 2024

14,101 miliardi di €



PESO DELLO SPRECO LUNGO LA FILIERA 2024

4,513 milioni t



### Top 5 degli alimenti più sprecati nell'ultima

	Frutta fresca	24,3 gr
	Pane fresco	21,2 gr
	Verdure	20,5 gr
	Insalata	19,4 gr
	Cipolle, aglio, tuberi	17,4 gr



## Giornata prevenzione spreco alimentare, 88,2 grammi di cibo a testa buttati ogni giorno in Italia

Di **Manuela Murgia** - 4 Febbraio 2025

**88,2 grammi di cibo buttati ogni giorno, soprattutto frutta fresca (24,3 grammi settimanali) pane (21,2 grammi), poi verdure (20,5 grammi), insalata (19,4 grammi) cipolle e aglio. Lo spreco alimentare domestico vale 139,71 € pro capite ogni anno.**

A rivelarlo l'Osservatorio Waste Watcher International in occasione della 12ª Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare. A sorprendere è però che se è vero che sprechiamo più cibo, quello che consumiamo è sempre meno sano e sostenibile.

**Andrea Segrè**, Presidente dell'**Osservatorio Waste Watcher**, ha commentato così a TeleAmbiente i dati presentati: *"Oggi abbiamo raccontato che l'Italia spreca il 10% di più a livello domestico rispetto all'anno scorso. Non è poco, in realtà, anche se questi 629 grammi pro capite a settimana sembrano nulla, quasi non ce ne accorgiamo. Oppure se poi li moltiplichiamo, prendiamo del valore economico, siamo a **oltre 8 miliardi di euro**, senza considerare poi che generiamo dei rifiuti alimentari che hanno un costo economico ed ecologico. Ma la cosa da dire è che quest'anno questo spreco in aumento è generato soprattutto da due ragioni: sono le classi più povere, meno abbienti, che stanno abbassando di molto il livello qualitativo degli acquisti alimentari e questo determina uno spreco sia quantitativo, più rifiuti alimentari, sia anche qualitativo, nel senso che poi mangiando peggio si ha un impatto sulla salute. Più 26% classi meno abbienti rispetto alla media. L'altro dato su cui riflettere è che aumenta lo spreco al sud piuttosto che al nord e questo significa che ci sono comportamenti e stili di vita diversi che adesso stiamo analizzando."*

La conferenza di presentazione dei dati è stata ospitata dallo Spazio Europa – sede di Rappresentanza Permanente del Parlamento e della Commissione Europea. Proprio dimezzare gli sprechi alimentari tra il 2015 e il 2030 è l'**Obiettivo 12.3** dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.



Ha partecipato alla conferenza stampa anche il ministro dell'Agricoltura, **Francesco Lollobrigida**, che ha commentato: *"Questo studio che oggi viene presentato, uno studio annuale, spiega e racconta qual è la condizione, fotografando come al di là delle produzioni bisogna evitare gli sprechi, al di là del fatto di ridurre gli sprechi energetici, gli sprechi che poi condizionano l'ambiente. C'è un dato che è **lo spreco alimentare molto elevato che deve essere contrastato con buone pratiche**. Questo è un elemento che permette ovviamente di garantire una qualità della vita migliore per chi può utilizzare prodotti all'interno delle filiere e garantire anche un sistema alimentare più sano, concentrandosi a nostro avviso sulla qualità."*

Quest'anno l'Ambasciatore di buone pratiche contro gli sprechi alimentari sarà il cuoco **Filippo La Mantia**: *"Accettare in genere il ruolo di ambasciatore è sempre difficile e complesso. Bisogna essere responsabili di quello che si fa. In questo caso io da cuoco che maneggio cibo e materia prima tutti i giorni da tantissimi anni, è ovvio che mi devo rifare come generazione a quello che facevano i miei nonni. In cucina non si butta nulla. È uno slogan che non finirò mai di dire. **Ogni ingrediente ha una dignità, ha un ruolo, nutre, riempie la pancia, praticamente, quello è fondamentale**. Quindi le persone vanno educate al non spreco, che poi non è che ci vuole tantissimo. Bisogna assolutamente essere consapevoli di quello di cui ho bisogno oggi, non domani."*

# FOODaffairs

## Spreco alimentare. Il ministro Lollobrigida: "Educare al rispetto del cibo"



Alla vigilia della XII Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, in programma mercoledì 5 febbraio 2025, l'Osservatorio Waste Watcher International segnala un aumento del 9,11% dello spreco di cibo in Italia. Ogni cittadino butta quotidianamente 88,2 grammi di cibo, equivalenti a oltre 32 kg all'anno, con un costo individuale di 139,71 euro e una perdita complessiva di 14,1 miliardi di euro, considerando l'intera filiera, dalla produzione al consumo. Lo spreco domestico incide per 8,2 miliardi di euro, rappresentando il 58,55% del totale.

Alla presentazione dell'evento, ospitata nello Spazio Europa a Roma, è intervenuto il ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste Francesco Lollobrigida, sottolineando l'importanza dell'educazione al rispetto del cibo per ridurre gli sprechi e l'impatto ambientale, senza compromettere la qualità. Ha evidenziato il ruolo degli studi come quello di Waste Watcher per sensibilizzare l'opinione pubblica e formulare proposte concrete.

### "Lo spreco domestico resta il problema principale"

Andrea Segrè, fondatore della Giornata di prevenzione dello spreco alimentare e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher, ha ribadito che la principale fonte di spreco resta il contesto domestico, con 1,9 milioni di tonnellate di cibo buttato per un valore di 8,2 miliardi di euro. Secondo Segrè, per raggiungere l'obiettivo 12.3 dell'Agenda 2030 dell'ONU, è necessario ridurre lo spreco individuale di 13 kg annui entro il 2029.

Luca Falasconi, coordinatore del rapporto "Il caso Italia" di Waste Watcher International, ha sottolineato come ogni azione possa contribuire a questa riduzione. L'obiettivo è portare lo spreco settimanale massimo a 369,7 grammi entro il 2030.

## Italiani più spreconi, ma anche un po' più poveri

05.02.25 - Giovanni Caprio



(Foto di Campagna Spreco Zero)

Meno attenti nella gestione del cibo a casa, ma preoccupati per la possibilità di accedere al cibo sano e sostenibile: è una fotografia che sottolinea la crescente povertà alimentare del Paese, quella del **Rapporto "Il caso Italia 2025"** dell'Osservatorio **Waste Watcher International**, con **Università di Bologna/Distal** su elaborazione **Ipsos**. Sale l'asticella dello spreco alimentare domestico, gettiamo ogni giorno 88,2 grammi di cibo ovvero 617,9 grammi settimanali, con qualche novità alla testa della "hit" nefasta dello spreco: con la frutta fresca (24,3 grammi settimanali) guida la classifica il pane (21,2 grammi), scavalcando le verdure (20,5 grammi), l'insalata (19,4 grammi) e le cipolle, aglio e tuberi (17,4 grammi), spesso disponibili in confezioni sovradimensionate al fabbisogno. **Lo spreco alimentare domestico vale 130,71 € pro capite ogni anno**, mentre lo spreco di filiera del cibo in Italia costa complessivamente 14,101 miliardi €, pari a un peso di 4,513 milioni di tonnellate di cibo gettato dai campi dove viene prodotto alle nostre tavole (e pattumiere), passando per le fasi di distribuzione e commercializzazione. **Il costo del solo spreco alimentare domestico è di 8.242 miliardi €**. Il 58,55% del costo dello spreco di filiera arriva dalle nostre case, il 28,5 % nelle fasi di commercializzazione del cibo (<https://www.sprecozero.it/>).

A livello europeo, il fenomeno assume proporzioni ancora più allarmanti, con 59 milioni di tonnellate di cibo gettate via ogni anno, per un valore di 132 miliardi di euro. In media, ogni cittadino europeo spreca circa 70 kg di cibo in ambito domestico e 12 kg nei ristoranti. Per affrontare questa emergenza, in occasione della **12ª Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**, che si celebra **oggi 5 febbraio**, è stata presentata una guida rivolta a imprese, decisori politici e consumatori.



L'iniziativa è promossa da **Metrofood-It**, un'infrastruttura coordinata dall'**Agenzia nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile (Enea)** e finanziata dal **Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza** con circa 18 milioni di euro. Il documento propone strategie mirate per ridurre gli sprechi lungo l'intera filiera alimentare. Tra le raccomandazioni per il settore agroalimentare, vi sono l'adozione di tecniche di agricoltura di precisione e interventi per ottimizzare la gestione delle mense scolastiche e della ristorazione collettiva. Ai decisori politici viene suggerito di promuovere campagne di sensibilizzazione nelle scuole, incentivare la donazione del cibo invenduto con agevolazioni fiscali e sostenere le aziende agricole che adottano modelli di economia circolare. Per i consumatori, la guida consiglia di informarsi meglio sugli ingredienti e sulle porzioni prima di ordinare un pasto, di richiedere la doggy bag nei ristoranti per portare a casa gli avanzi e di scegliere locali che donano il cibo in eccedenza. Viene inoltre incoraggiato l'uso di applicazioni che permettono di acquistare a prezzi ridotti gli alimenti invenduti. L'iniziativa ha l'obiettivo di fornire strumenti concreti per contrastare gli sprechi, coinvolgendo attivamente produttori, distributori e consumatori per costruire un sistema alimentare più equo e sostenibile, in linea con il *target* dell'**Agenda Onu 2030**, che prevede di dimezzare lo spreco alimentare globale: <https://www.media.enea.it/component/jdownloads/?task=download.send&id=386&Itemid=101>.

Intanto, è in pieno svolgimento la Campagna **Spreco Zero** attraverso molte iniziative di mobilitazione sulla prevenzione dello spreco alimentare a vari livelli, da quello domestico – che incide per il 50% circa sulla filiera dello spreco nazionale e internazionale – alle perdite in campo, dalla dispersione alimentare prima dell'acquisto alle fasi di gestione e consumo del cibo in casa. L'obiettivo principale è soprattutto quello di inserire nel quotidiano di ciascuno le buone pratiche, azioni e comportamenti concreti che ci guidano verso l'obiettivo 2030 di dimezzare lo spreco alimentare. Il tema della 12<sup>a</sup> **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare** sarà **#Tempodiagire**, **#Timetoact**, con l'obiettivo di raggiungere e sensibilizzare la società, dalle istituzioni alle aziende, dalle scuole ai cittadini, intorno alle strette implicazioni fra spreco alimentare e impatto ambientale.

*"Mancano solo cinque anni al 2030, e 10 anni sono già trascorsi dall'adozione dell'Agenda di sostenibilità delle Nazioni Unite. Se ne parla spesso, senza mai verificare a che punto siamo realmente, ha dichiarato **Andrea Segrè**, fondatore della **Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare** e direttore scientifico dell'**Osservatorio Waste Watcher International**. Per questo nel 2025 la Giornata che sensibilizza in Italia sullo spreco alimentare lancia la sua sfida a tutti gli italiani: per arrivare nel 2030 a uno spreco pro capite di 369,7 grammi settimanali, ovvero la metà dei 737,4 grammi registrati 10 anni fa al momento dell'adozione dell'Agenda 2030, dobbiamo tutti tagliare, ogni anno dal 2025 al 2029, circa 50 grammi di cibo, così da arrivare nel 2030 a uno spreco alimentare pro capite che non superi i 369,7 grammi settimanali, il traguardo previsto dall'Agenda delle Nazioni Unite che richiedeva all'Obiettivo 12.3 di dimezzare lo spreco di cibo fra il 2015 e il 2030. Una sfida ambiziosa, nella quale possiamo cimentarci con uno strumento pratico e gratuito, lo **Sprecometro**, che ogni giorno misura non solo lo spreco del cibo, ma anche la nostra impronta ambientale, lo spreco dell'acqua nascosta e le emissioni correlate al cibo gettato".*

# Italia Oggi

## Cibo, in Italia lo spreco costa 14 miliardi. Ecco i consigli per non buttare gli avanzi e risparmiare

Il 5 febbraio è la giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. Dal Rapporto "Il caso Italia 2025" dell'Osservatorio Waste Watcher International emerge che si sprecano ogni giorno 88 g di cibo pro capite, ovvero oltre 32 kg l'anno. Le Nazioni Unite si pongono l'obiettivo di ridurre lo spreco alimentare del 50% entro il 2030.

Pianificare i pasti e fare la lista della spesa, controllare le scadenze o acquistare prodotti sfusi o nelle porzioni necessarie. Queste sono solo alcune delle **buone pratiche** che ognuno può mettere in atto per evitare di **sprecare il cibo**.

Nelle case degli italiani lo spreco alimentare continua ad aumentare: ogni giorno si buttano 88,2 grammi di cibo a testa con un costo pro capite di 140 euro l'anno.

A fornire i dati aggiornati è il **rapporto "Il caso Italia 2025"** dell'*Osservatorio Waste Watcher International* in occasione della 12esima **giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**, in calendario ogni anno il **5 febbraio**.

### Obiettivo 2030: dimezzare lo spreco

Le Nazioni Unite si pongono l'obiettivo di ridurre lo spreco alimentare del 50% entro il 2030. Il fondatore e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher, **Andrea Segrè**, spiega «il dominus dello spreco alimentare è a **livello domestico**: per centrare l'obiettivo di ridurre lo spreco pro capite di 13 kg annui entro la fine del 2029 su ogni cittadino gravano 32 kg all'anno». E **Luca Falasconi**, coordinatore del Rapporto "Il caso Italia", conclude: «Ridurre lo spreco alimentare inizia proprio dalle nostre case».

### Cosa fare per sprecare meno

Ecco alcuni dei **consigli pubblicati da Enea** per evitare di buttare via o far andare a male il cibo.

Contro gli **sprechi alimentari a casa** potrebbe essere utile:

- Pianificare i pasti e fare una lista della spesa
- Utilizzare gli avanzi per creare nuovi piatti
- Controllare le scadenze
- Conservare gli alimenti correttamente come descritto in etichetta
- Acquistare prodotti sfusi o nelle porzioni necessarie

# Italia Oggi

Mentre i **ristoranti** potrebbero ad esempio controllare l'inventario al fine di non ordinare quantità eccessive di materie prime, incoraggiare l'uso di "**doggy bag**" o aderire a servizi per acquistare a prezzi scontati le rimanenze di giornata.

## **Cosa si spreca di più?**

Lo spreco di filiera del cibo in Italia **costa complessivamente più di 14 miliardi di euro**, pari a un peso di 4,5 milioni di tonnellate di cibo lungo tutta la filiera dai campi alle nostre tavole (e pattumiere), passando per le fasi di distribuzione e commercializzazione. In testa alla hit dello spreco c'è la **frutta fresca** (24,3 grammi settimanali), seguono il **pane** (21,2 grammi), le **verdure** (20,5g), **l'insalata** (19,4g), **cipolle, aglio e tuberi** (17,4g).

Il costo del solo spreco alimentare domestico è di 8 miliardi di euro. Dunque, stando ai dati, il 58,5% del costo dello spreco di filiera si genera nelle nostre case, il 28,5% nelle fasi di commercializzazione del cibo.

*Riproduzione riservata*

## Waste Watcher, cresce lo spreco alimentare: frutta fresca in testa

*Il Ministro Lollobrigida: «Necessario ridurre l'impatto ambientale del sistema produttivo»*



Italiani più spreconi, ma anche un po' più poveri: meno attenti nella gestione del cibo a casa, ma preoccupati per la possibilità di accedere al cibo sano e sostenibile: è una fotografia che sottolinea la crescente povertà alimentare del Paese, quella del **Rapporto Il caso Italia 2025** consegnato dall'Osservatorio **Waste Watcher International** in occasione della **12ª Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, oggi 5 febbraio 2025. E che dimostra come le buone pratiche con cui avevamo familiarizzato nelle stagioni pandemiche siano oggi un po' in disuso: **sale infatti l'asticella dello spreco alimentare domestico**, gettiamo ogni giorno 88,2 grammi di cibo ovvero 617,9 grammi settimanali, con qualche novità alla testa della "hit" nefasta dello spreco: con la **frutta fresca** (24,3 grammi settimanali) guida la classifica il pane (21,2 grammi), scavalcando le **verdure** (20,5 grammi), **l'insalata** (19,4 grammi) e **le cipolle, aglio e tuberi** (17,4 grammi), spesso disponibili in confezioni sovradimensionate al fabbisogno. Lo spreco alimentare domestico vale 139,71 € pro capite ogni anno, mentre lo spreco di filiera del cibo in Italia costa complessivamente 14,101 miliardi €, pari a un peso di 4,513 milioni di tonnellate di cibo gettato dai campi dove viene prodotto alle nostre tavole (e pattumiere), passando per le fasi di distribuzione e commercializzazione. Il costo del solo spreco alimentare domestico è di 8,242 miliardi €. Il 58,55% del costo dello spreco di filiera arriva dalle nostre case, il 28,5 % nelle fasi di commercializzazione del cibo.

Eppure, proprio mentre sprechiamo più cibo si allontana l'accesso al cibo sano e sostenibile: l'indice FIES di insicurezza alimentare 2025 sale del 13,95% (era + 10,27% nel 2024), in uno scenario generale in cui la **povertà assoluta** è aumentata in Italia dal 7,7% all'8,5% (5,7 milioni di persone nel 2023) e addirittura è salita del 28,9% per le famiglie straniere, e dove la povertà "relativa" già colpisce 2,8 milioni di persone. L'insicurezza alimentare delle famiglie italiane colpisce soprattutto al sud (+ 17%) e al centro (+15%), le stesse aree dove si spreca più cibo nelle case (più 16%, più 4%). Il Rapporto "Il caso Italia", su fonte Waste Watcher International con Università di Bologna/Distal su elaborazione Ipsos, è stato illustrato nella mattinata di ieri, in occasione dell'evento ufficiale della Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, promosso nello Spazio Europa - sede di Rappresentanza Permanente del Parlamento e della Commissione Europea - dalla **campagna Spreco Zero di Last Minute Market** con il patrocinio del Ministero dell'Ambiente, del Ministero degli Affari Esteri, dell'ANCI e di RAI per la Sostenibilità ESG, media partners RAI Radio1 e RAI Radio2.



Andrea Segrè, fondatore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International

«Mancano solo cinque anni al 2030, e 10 anni sono già trascorsi dall'adozione dell'Agenda di sostenibilità delle Nazioni Unite. Se ne parla spesso, senza mai verificare a che punto siamo realmente - spiega **Andrea Segrè, fondatore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International** - Per questo nel 2025 la Giornata che sensibilizza in Italia sullo spreco alimentare lancia la sua sfida a tutti gli italiani: per arrivare nel 2030 a uno spreco pro capite di 369,7 grammi settimanali, ovvero la metà dei 737,4 grammi registrati 10 anni fa al momento dell'adozione dell'Agenda 2030, dobbiamo tutti tagliare, ogni anno dal 2025 al 2029, circa 50 grammi di cibo, così da arrivare nel 2030 a uno spreco alimentare pro capite che non superi i 369,7 grammi settimanali, il traguardo previsto dall'Agenda delle Nazioni Unite che richiedeva all'Obiettivo 12.3 di dimezzare lo spreco di cibo fra il 2015 e il 2030. Una sfida ambiziosa, nella quale possiamo cimentarci con uno strumento pratico e gratuito, lo **Sprecometro**, che ogni giorno misura non solo lo spreco del cibo ma anche la nostra impronta ambientale, lo spreco dell'acqua nascosta e le emissioni correlate al cibo gettato».

**#Tempodiagire, #Timetoact** sarà il filo rosso del conto alla rovescia per dimezzare lo spreco alimentare fra il 2025 e il 2030: «l'obiettivo è ambizioso - dichiara il **coordinatore del Rapporto "Il caso Italia 2025", Luca Falasconi, docente Università di Bologna** - ma insieme possiamo fare la differenza. Ogni piccola azione conta, ridurre lo spreco alimentare inizia infatti proprio dalle nostre case e impegnarsi a ridurre questo spreco significa fare una scelta consapevole per il nostro futuro. Ora abbiamo l'obiettivo, arrivare a un massimo di 369,7 grammi settimanali di cibo gettato: non ci resta che tradurre in impegno l'amore che dichiariamo di avere per il cibo - monitorato dall'indagine Waste Watcher - sia quando andiamo a fare la spesa che preparando un pranzo o una cena. Cinquanta grammi di spreco in meno ogni settimana significa ¼ di mela in meno nel bidone ogni settimana, o ¼ di bicchiere di latte in meno gettato negli scarichi, o una rosetta di pane in meno nell'umido. Ci possono guidare i suggerimenti antispreco e di buona cucina che troviamo nell'app Sprecometro».

Sono partners della Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare 2025: Confcommercio-Imprese per l'Italia, Federalimentare, Agrinsieme, Natura Nuova, Emil Banca, Unitec, Fruttage, Conad, Camst, Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Comico.



All'evento è intervenuto anche il **Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste Francesco Lollobrigida**: «dobbiamo educare al rispetto del cibo per ridurre lo spreco alimentare, garantendo un miglior utilizzo degli alimenti e la riduzione dell'impatto ambientale del sistema produttivo, senza sacrificare l'elemento della qualità. Su questo, tutti gli anelli della filiera possono contribuire. Fondamentale il ruolo di studi, come quello dell'Osservatorio Waste Watcher, che contribuiscono a richiamare l'attenzione sul tema e a formulare proposte».



Andrea Segrè con il Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste Francesco Lollobrigida

Ha ricordato il **Presidente di Confagricoltura Massimiliano Giansanti** che «nel corso dell'ultimo anno il **cambiamento climatico** si è riverberato con incidenza significativa sull'aumento degli sprechi alimentari, soprattutto nella prima fase della filiera, tra alluvioni e siccità: un elemento nuovo di cui tener conto, e sul quale l'azione congiunta di scienza, ricerca e tecnologia applicata può favorire una forte riduzione dello spreco nella fase primaria ma anche lungo tutta la filiera. A questo impegno vanno aggiunte le riflessioni legate ai differenti stili di vita per individuare più efficaci modelli di consumo: per esempio ragionando sull'ottimizzazione delle confezioni dei prodotti alimentari, ma anche sulle aspettative dei cittadini, cercando di promuovere il consumo sostenibile ed equo dei prodotti agricoli».

E il **Presidente di Federalimentare Paolo Mascarino** ha evidenziato che «l'industria alimentare ha profuso molti sforzi per ridurre gli sprechi, ma ora il problema rimane soprattutto nell'ambito domestico con i cibi freschi. Nel 2024, lo spreco alimentare in casa è aumentato del 9,11%. Per ridurre questa tendenza, aldilà di accorgimenti come il riutilizzo degli avanzi con ricette tradizionali, occorrono soluzioni a lungo termine. In primis, l'educazione all'alimentazione nel percorso scolastico, promuovendo i principi base del consumo consapevole, in un contesto culturale favorevole, che spinga cioè ognuno di noi a sentirsi protagonista di una grande sfida. Oggi proprio questo contesto è messo in discussione da cattivi comportamenti e da scarsa sensibilità a promuovere atteggiamenti corretti. Come sistema Confcommercio ci sentiamo pienamente coinvolti in questo percorso, anche grazie alla funzione di prossimità che consente alle nostre imprese di dialogare ogni giorno con milioni di consumatori, investendo quindi nuove energie per recuperare ritardi e promuovere attenzione ed educazione sui temi dello spreco alimentare».



«Ridurre lo spreco alimentare è un impegno alla base della nostra sostenibilità – ha dichiarato il **Presidente Conad Mauro Lusetti** – Per questo lavoriamo per avere nei negozi quello che è richiesto dai clienti e ritirare i prodotti in scadenza per donarli ai bisognosi. Promuoviamo anche programmi informativi per i consumatori, soprattutto i più giovani, e appoggiamo con convinzione Waste Watcher».

Il **Presidente di Emil Banca Gian Luca Galletti** ha sottolineato che «oltre a sostenere Spreco Zero e i progetti del professor Segrè da sempre, grazie alla collaborazione con i tecnici dell'Osservatorio Waste Watcher International, stiamo portando avanti un progetto per ridurre gli sprechi alimentari che coinvolge circa 400 nostri collaboratori e le loro famiglie. In tre anni li abbiamo ridotti di circa il 15%, l'obiettivo è quello di dimezzarli entro il 2030». E **l'Ambasciatore di Buone Pratiche della campagna Spreco Zero, Filippo La Mantia** cuoco e oste, ha ricordato che «la cucina è sempre in prima fila per eliminare lo spreco alimentare: l'educazione alimentare è una questione culturale, dobbiamo riprendere la tradizione delle case italiane nelle quali non si buttava via nulla, in cucina. Anziché riempire i frigoriferi, facciamo la spesa quando realmente serve, ed evitiamo di utilizzare criteri estetici che spesso portano e disfarsi del cibo perfettamente edibile».

#### #Tempodiagire, ecco i dati dettagliati del “Caso Italia”, Rapporto 2025 dell'Osservatorio Waste Watcher International

Gli italiani e il cibo: un grande amore, confermato dai dati Waste Watcher. L'86% degli italiani dichiara di avere a cuore e prestare molta o parecchia attenzione al cibo e alla sua preparazione in cucina, anche quanto il tempo scarseggia. Solo 3 italiani su 100 dichiarano di non cimentarsi mai ai fornelli, il 14% ha poco tempo e quindi dedica poca attenzione alla preparazione del cibo. E in cucina capita a tutti di attivare la propria strategia anti-spreco: 6 italiani su 10 (60%) attenzionano prima i cibi che considerano a ridosso di scadenza o congelano i cibi che non potranno mangiare a breve. Il 56% testa il cibo prima di buttarlo, anche se è già scaduto: se è buono lo utilizza comunque. Ma solo 1 italiano su 10 (11%) dona il cibo cucinato in eccesso a parenti o amici, e neppure aumenta la percentuale di italiani che chiede al ristorante una bag per portarsi a casa il cibo avanzato: 28%. Malgrado l'aumento costante degli ultimi 3 anni, gli italiani ritengono però di essere attenti alla questione spreco: il 94% dichiara che la propria famiglia è attenta o attentissima, solo il 6% si dichiara consapevole di prestare scarsa attenzione al cibo gettato. Nel dettaglio, 6 italiani su 10 (63%) dichiarano di gettare del cibo al massimo 1 volta alla settimana, 1 italiano su 5 ammette di gettarlo 3 o 4 volte a settimana e il 14% confessa di sprecare cibo quasi ogni giorno.

Lo spreco del cibo risale, dunque, in Italia: la soglia media di 617,9 grammi settimanali viene abbondantemente superata al sud con 713,8 grammi pro capite e appena rialzata nell'area del centro Italia con 640,1 grammi. Più virtuosi a nord con uno spreco medio di 526,4 grammi per cittadino. Nei piccoli centri (fino a 30mila abitanti) si spreca il 12% di cibo in più, le famiglie senza figli sprecano il 16% di cibo in più e le fasce socialmente svantaggiate sprecano addirittura il 26% di cibo in più: è facile dedurre, in questi casi, che la deperibilità del cibo più economico, ma di minore qualità, incida non poco sulla bilancia degli sprechi.

Le cause dello spreco del cibo nelle case sono innanzitutto attribuite a fattori “esterni”: **frutta e verdura spesso sono conservate in frigo e quando le porto a casa vanno a male, per il 38% degli intervistati, fa la muffa/marcisce/si deteriora odore/sapore secondo il 33% e i cibi venduti sono già vecchi per il 31% dei consumatori**. E poi ci sono le cause “soggettive”: me ne dimentico e scade secondo il 34%, ci sono troppe offerte per il 29%, ho sempre paura di non avere a casa cibo a sufficienza secondo il 27% e a 1 italiano su 4 (25%) gli avanzi non piacciono. Inoltre, il 24% confessa di acquistare troppo o comprare confezioni troppo grandi, di calcolare male le cose che servono e cucinare troppo (23%). E 17 italiani su 100, presi dallo sconforto, ammettono di non saper conservare il cibo adeguatamente.

Verticalizzando sulle ragioni legate al quotidiano delle nostre vite: 1 italiano su 3 ammette anche di non pensare al rischio dello spreco, e dimenticarsene. Per il 23% la prevenzione degli sprechi richiede troppo tempo, secondo l'11% è troppo costoso o troppo faticoso. Si scoraggia 1 italiano su 10, pensando che il contributo personale tanto non fa differenza, o che è troppo difficile. Ma secondo 5 italiani su 100 la cosa semplicemente “non è importante”. Per rovesciare lo stato delle cose, 1 italiano su 2 è disponibile a mangiare prima il cibo che rischia di guastarsi, il 45% a congelare i cibi che non si possono mangiare a breve, il 40% a utilizzare comunque il cibo appena scaduto, se è ancora buono, il 37% a valutare attentamente le quantità prima di cucinare, il 32% a fare la lista della spesa e attenersi alla lista, e a comprare sempre frutta e verdura di stagione Solo il 6% pensa di donare il cibo cucinato in più a parenti o vicini.

E cosa invece risulta più difficile da fare, in ottica #sprecozero? Gli italiani indicano subito la lista della spesa (27%), quindi l'organizzazione del frigorifero/dispensa, mentre il 19% trova ostico conservare gli avanzi cercando su internet le ricette di riutilizzo. (gc)

# Regioni & Ambiente®

RIVISTA DI INFORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

## Food waste: Italians more wasteful, albeit a little poorer

🕒 February 5, 2025 🗨️ 0 👁️ 216



On the occasion of the XII National Day for the Prevention of Food Waste (5 February 2025), anticipated with the official event held in Rome on 4 February 2025, the data from the 2025 Report by Waste Watcher International, monitored by Ipsos, were released, which shows that the good practices with which Italians had become familiar during the pandemic seasons are already in disuse.

Italians are more wasteful, but also a little poorer: less careful in managing food at home, but worried about the possibility of accessing healthy and sustainable food.

This is the “photograph” of Italians that emerges from the new Report of the Waste Watcher International Observatory with data from the “Italy Case” 2025, the survey promoted by the Zero Waste public awareness campaign of Last Minute Market, in synergy with the University of Bologna – Distal and with the monitoring of IPSOS, dedicated to food waste and the habits of Italians in the use and management of food, and presented in Rome on 4 February 2025 during the official event, broadcast in **streaming** which anticipated the celebration of the XII National Day for the Prevention of Food Waste (5 February 2025), promoted by the Ministry of the Environment, in collaboration with the University of Bologna and Waste Watcher International.

This year the Campaign focuses on “#Timetoact”, with clear reference to concrete actions and behaviors to contribute to the achievement of **target 3 of Sustainable Development Goal 12**: “By 2030, halve global per capita food waste in retail and consumer sectors and reduce food losses along production and supply chains, including post-harvest losses”.

# Regioni & Ambiente®

RIVISTA DI INFORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

"There are only five years to go until 2030, and 10 years have already passed since the adoption of the United Nations Sustainability Agenda. We often talk about it, without ever checking where we really are – explains **Andrea Segrè**, founder of the National Day for the Prevention of Food Waste and Scientific Director of the Waste Watcher International Observatory – For this reason, in 2025 the Day that raises awareness of food waste in Italy is launching its challenge to all Italians: to reach a per capita waste of 369.7 grams per week in 2030, or half of the 737.4 grams recorded 10 years ago when the 2030 Agenda was adopted, we must all cut, every year from 2025 to 2029, approximately 50 grams of food, so as to reach a per capita food waste in 2030 that does not exceed 369.7 grams per week, the goal set by the United Nations Agenda. An ambitious challenge, in which we can try our hand with a practical and free tool, the **Sprecometro** app that every day measures not only food waste but also our environmental footprint, the waste of hidden water and emissions related to thrown away food .

## Profilo delle famiglie che sprecano di PIÙ e di MENO



In Italy, food waste stands at **617.9 grams** per week, a threshold that is well **exceeded in the south with 713.8 grams per capita** and barely raised in the central Italy area with **640.1 grams** . More virtuous in the north with an average waste of **526.4 grams per citizen** . In small towns (up to 30 thousand inhabitants) **12% more food is wasted**, families without children reach **16% more food** and socially disadvantaged groups waste **as much as 26% more food**: it is easy to deduce, in these cases, that the perishability of cheaper, but lower quality food has a significant impact on the waste balance.

For the **4.5 million tons of wasted food**, the cost is **14.1 billion euros** . This means that each Italian, on average, throws away almost **140 euros of food per year** , an increase compared to **126 euros** last year.

**Just as we waste more food, access to healthy and sustainable food is moving away: the FIES food insecurity index 2025 rises by 13.95%** (it was + 10.27% in 2024), in a general scenario in which absolute poverty has increased in Italy from 7.7% to 8.5% (5.7 million people in 2023) and has even risen by 28.9% for foreign families, and where "relative" poverty already affects 2.8 million people. **Food insecurity among Italian families is especially severe in the south (+ 17%) and in the center (+15%), the same areas where more food is wasted in homes (up 16%, up 4%).**

# Regioni & Ambiente®

RIVISTA DI INFORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

"There are only five years to go until 2030, and 10 years have already passed since the adoption of the United Nations Sustainability Agenda. We often talk about it, without ever checking where we really are – explains **Andrea Segrè**, founder of the National Day for the Prevention of Food Waste and Scientific Director of the Waste Watcher International Observatory – For this reason, in 2025 the Day that raises awareness of food waste in Italy is launching its challenge to all Italians: to reach a per capita waste of 369.7 grams per week in 2030, or half of the 737.4 grams recorded 10 years ago when the 2030 Agenda was adopted, we must all cut, every year from 2025 to 2029, approximately 50 grams of food, so as to reach a per capita food waste in 2030 that does not exceed 369.7 grams per week, the goal set by the United Nations Agenda. An ambitious challenge, in which we can try our hand with a practical and free tool, the **Sprecometro** app that every day measures not only food waste but also our environmental footprint, the waste of hidden water and emissions related to thrown away food .

## Profilo delle famiglie che sprecano di PIÙ e di MENO



In Italy, food waste stands at **617.9 grams** per week, a threshold that is well **exceeded in the south with 713.8 grams per capita** and barely raised in the central Italy area with **640.1 grams** . More virtuous in the north with an average waste of **526.4 grams per citizen** . In small towns (up to 30 thousand inhabitants) **12% more food is wasted**, families without children reach **16% more food** and socially disadvantaged groups waste **as much as 26% more food**: it is easy to deduce, in these cases, that the perishability of cheaper, but lower quality food has a significant impact on the waste balance.

For the **4.5 million tons of wasted food**, the cost is **14.1 billion euros** . This means that each Italian, on average, throws away almost **140 euros of food per year** , an increase compared to **126 euros** last year.

**Just as we waste more food, access to healthy and sustainable food is moving away: the FIES food insecurity index 2025 rises by 13.95%** (it was + 10.27% in 2024), in a general scenario in which absolute poverty has increased in Italy from 7.7% to 8.5% (5.7 million people in 2023) and has even risen by 28.9% for foreign families, and where "relative" poverty already affects 2.8 million people. **Food insecurity among Italian families is especially severe in the south (+ 17%) and in the center (+15%), the same areas where more food is wasted in homes (up 16%, up 4%).**



# Regioni & Ambiente®

RIVISTA DI INFORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

56 % **test food before throwing it away, even if it has already expired** : if it is good they use it anyway, but only 1 in 10 Italians (11%) donates excess cooked food to relatives or friends, and the percentage of Italians who ask restaurants for a bag to take home leftover food is not even increasing: **28%** . Despite the constant increase in the last 3 years, Italians believe they are attentive to the issue of waste : **94% declare that their family is attentive or very attentive**, only 6% declare themselves aware of paying little attention to thrown away food.

In detail, **6 out of 10 Italians (63%) declare that they throw away food a maximum of 1 time a week** , **1 out of 5 Italians admits to throwing it away 3 or 4 times a week** and **14% confess to wasting food almost every day** . Focusing on the reasons linked to the daily life of our lives: **1 out of 3 Italians also admits to not thinking about the risk of waste, and forgetting about it**. For **23%**, preventing waste takes too much time, according to **11%** it is **too expensive or too tiring**. 1 out of 10 Italians is discouraged, thinking that personal contribution makes no difference, or that it is too difficult. But **according to 5 out of 100 Italians the matter simply "is not important"** .

To reverse the situation, **1 in 2 Italians is willing to eat food that risks spoiling first**, **45% to freeze food that cannot be eaten soon**, **40% to use food that has just expired, if it is still good** , **37%** to carefully evaluate the quantities before cooking, **32%** to make a shopping list and stick to the list, and to always buy seasonal fruit and vegetables. Only **6%** think of donating the extra cooked food to relatives or neighbors. And **what is the most difficult to do, in a #zerowaste perspective? Italians immediately point to the shopping list (27%)**, then the organization of the refrigerator/pantry, while **19%** find it difficult to preserve leftovers by searching the internet for reuse recipes .



## Aumenta lo spreco di cibo, buttiamo quasi 90 grammi a testa ogni giorno

*I dati del Rapporto 'Il caso Italia' 2025 dell'Osservatorio Waste Watcher International diffusi alla vigilia della 12esima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario ogni anno il 5 febbraio*



Sale lo spreco alimentare nelle case degli italiani: gettiamo ogni giorno 88,2 grammi di cibo a testa (617,9 grammi settimanali vs 566,3 g di gennaio 2024) **con un costo di 139,71 euro pro capite ogni anno**. Sono i dati del Rapporto 'Il caso Italia' 2025 dell'Osservatorio Waste Watcher International diffusi alla vigilia della 12esima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario ogni anno il 5 febbraio.

**In testa alla hit dello spreco la frutta fresca** (24,3 grammi settimanali), seguono il pane (21,2 grammi), le verdure (20,5 grammi), l'insalata (19,4 grammi), cipolle, aglio e tuberi (17,4 grammi). Lo spreco di filiera del cibo in Italia costa complessivamente 14,101 miliardi di euro, pari a un peso di 4,513 milioni di tonnellate di cibo gettato, dai campi dove viene prodotto alle nostre tavole (e pattumiere), passando per le fasi di distribuzione e commercializzazione. Il costo del solo spreco alimentare domestico è di 8,242 miliardi di euro. Dunque, stando ai dati, il 58,55% dello spreco di filiera, in valore, si genera nelle nostre case, il 28,5% nelle fasi di commercializzazione del cibo.

Eppure, proprio mentre sprechiamo più cibo, **si allontana l'accesso al cibo sano e sostenibile**: l'indice Fies di insicurezza alimentare 2025 (Food Insecurity Experience Scale è uno strumento sviluppato dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura delle Nazioni Unite - Fao) sale del 13,95% (era +10,27% nel 2024), in uno scenario generale in cui la povertà assoluta è aumentata in Italia dal 7,7% all'8,5% (5,7 milioni di persone nel 2023). L'insicurezza alimentare delle famiglie italiane colpisce soprattutto al Sud (+17%) e al Centro (+15%), le stesse aree dove si spreca più cibo nelle case (+16%, +4% rispetto alla media).



## Obiettivo 2030: dimezzare lo spreco

"Mancano solo cinque anni al 2030 e 10 anni sono già trascorsi dall'adozione dell'Agenda di sostenibilità delle Nazioni Unite. Se ne parla spesso senza mai verificare a che punto siamo realmente - spiega Andrea Segrè, fondatore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International - Per questo nel 2025 la Giornata che sensibilizza in Italia sullo spreco alimentare lancia la sua sfida a tutti gli italiani: per arrivare nel 2030 a uno spreco pro capite di 369,7 grammi settimanali, ovvero la metà dei 737,4 grammi registrati 10 anni fa al momento dell'adozione dell'Agenda 2030, **dobbiamo tutti tagliare, ogni anno dal 2025 al 2029, circa 50 grammi di cibo**, così da arrivare nel 2030 a uno spreco alimentare pro capite che non superi i 369,7 grammi settimanali, il traguardo previsto dall'Agenda delle Nazioni Unite che richiedeva all'Obiettivo 12.3 di dimezzare lo spreco di cibo fra il 2015 e il 2030. Una sfida ambiziosa, nella quale possiamo cimentarci con uno strumento pratico e gratuito, lo Sprecometro, che ogni giorno misura non solo lo spreco del cibo ma anche la nostra impronta ambientale, lo spreco dell'acqua nascosta e le emissioni correlate al cibo gettato".

#Tempodiagire, #Timetoact: questo lo slogan e il filo rosso del conto alla rovescia per dimezzare lo spreco alimentare fra il 2025 e il 2030. "L'obiettivo è ambizioso - dichiara il coordinatore del Rapporto 'Il caso Italia 2025', Luca Falasconi, docente all'Università di Bologna - ma insieme possiamo fare la differenza. Ogni piccola azione conta. Cinquanta grammi di spreco in meno ogni settimana significa un quarto di mela in meno nel bidone ogni settimana, o un quarto di bicchiere di latte in meno gettato negli scarichi, o una rosetta di pane in meno nell'umido".

## Gli italiani in cucina

Secondo l'analisi Waste Watcher, **l'86% degli italiani dichiara di avere a cuore e prestare molta o parecchia attenzione al cibo e alla sua preparazione in cucina**, anche quando il tempo scarseggia mentre il 14% ha poco tempo e quindi dedica poca o pochissima attenzione alla preparazione del cibo. Quanto alle strategie antispreco: 6 italiani su 10 (60%) prestano attenzione prima ai cibi che considerano a ridosso di scadenza o congelano i cibi che non potranno mangiare a breve. Il 56% controlla il cibo prima di buttarlo anche se è già scaduto e, se è buono, lo utilizza comunque ma solo 1 italiano su 10 (11%) dona il cibo cucinato in eccesso a parenti o amici. Al 28% la percentuale di italiani che chiede al ristorante una bag per portare a casa il cibo avanzato. Malgrado l'aumento costante degli ultimi 3 anni, gli italiani ritengono però di essere attenti alla questione spreco: il 94% dichiara che la propria famiglia è attenta o attentissima, solo il 6% si dichiara consapevole di prestare scarsa attenzione al cibo gettato. Nel dettaglio, 6 italiani su 10 (63%) dichiarano di gettare cibo al massimo 1 volta alla settimana, 1 italiano su 5 ammette di gettarlo 3 o 4 volte a settimana e il 14% confessa di sprecare cibo quasi ogni giorno.

## La mappa dello spreco

La soglia media di 617,9 grammi settimanali viene superata al Sud con 713,8 grammi pro capite e nell'area del centro Italia con 640,1 grammi. **Più virtuosi a Nord con uno spreco medio di 526,4 grammi per cittadino**. Nei piccoli centri (fino a 30mila abitanti) si spreca il 12% di cibo in più, le famiglie senza figli sprecano il 16% di cibo in più e le fasce socialmente svantaggiate sprecano addirittura il 26% di cibo in più.

## Aumenta lo spreco di cibo, buttiamo quasi 90 grammi a testa ogni giorno

*I dati del Rapporto 'Il caso Italia' 2025 dell'Osservatorio Waste Watcher International diffusi alla vigilia della 12esima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario ogni anno il 5 febbraio*



Sale lo spreco alimentare nelle case degli italiani: gettiamo ogni giorno 88,2 grammi di cibo a testa (617,9 grammi settimanali vs 566,3 g di gennaio 2024) **con un costo di 139,71 euro pro capite ogni anno**. Sono i dati del Rapporto 'Il caso Italia' 2025 dell'Osservatorio Waste Watcher International diffusi alla vigilia della 12esima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario ogni anno il 5 febbraio.

**In testa alla hit dello spreco la frutta fresca** (24,3 grammi settimanali), seguono il pane (21,2 grammi), le verdure (20,5 grammi), l'insalata (19,4 grammi), cipolle, aglio e tuberi (17,4 grammi). Lo spreco di filiera del cibo in Italia costa complessivamente 14,101 miliardi di euro, pari a un peso di 4,513 milioni di tonnellate di cibo gettato, dai campi dove viene prodotto alle nostre tavole (e pattumiere), passando per le fasi di distribuzione e commercializzazione. Il costo del solo spreco alimentare domestico è di 8,242 miliardi di euro. Dunque, stando ai dati, il 58,55% dello spreco di filiera, in valore, si genera nelle nostre case, il 28,5% nelle fasi di commercializzazione del cibo.

Eppure, proprio mentre sprechiamo più cibo, **si allontana l'accesso al cibo sano e sostenibile**: l'indice Fies di insicurezza alimentare 2025 (Food Insecurity Experience Scale è uno strumento sviluppato dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura delle Nazioni Unite - Fao) sale del 13,95% (era +10,27% nel 2024), in uno scenario generale in cui la povertà assoluta è aumentata in Italia dal 7,7% all'8,5% (5,7 milioni di persone nel 2023). L'insicurezza alimentare delle famiglie italiane colpisce soprattutto al Sud (+17%) e al Centro (+15%), le stesse aree dove si spreca più cibo nelle case (+16%, +4% rispetto alla media).



## Obiettivo 2030: dimezzare lo spreco

"Mancano solo cinque anni al 2030 e 10 anni sono già trascorsi dall'adozione dell'Agenda di sostenibilità delle Nazioni Unite. Se ne parla spesso senza mai verificare a che punto siamo realmente - spiega Andrea Segrè, fondatore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International - Per questo nel 2025 la Giornata che sensibilizza in Italia sullo spreco alimentare lancia la sua sfida a tutti gli italiani: per arrivare nel 2030 a uno spreco pro capite di 369,7 grammi settimanali, ovvero la metà dei 737,4 grammi registrati 10 anni fa al momento dell'adozione dell'Agenda 2030, **dobbiamo tutti tagliare, ogni anno dal 2025 al 2029, circa 50 grammi di cibo**, così da arrivare nel 2030 a uno spreco alimentare pro capite che non superi i 369,7 grammi settimanali, il traguardo previsto dall'Agenda delle Nazioni Unite che richiedeva all'Obiettivo 12.3 di dimezzare lo spreco di cibo fra il 2015 e il 2030. Una sfida ambiziosa, nella quale possiamo cimentarci con uno strumento pratico e gratuito, lo Sprecometro, che ogni giorno misura non solo lo spreco del cibo ma anche la nostra impronta ambientale, lo spreco dell'acqua nascosta e le emissioni correlate al cibo gettato".

#Tempodiagire, #Timetoact: questo lo slogan e il filo rosso del conto alla rovescia per dimezzare lo spreco alimentare fra il 2025 e il 2030. "L'obiettivo è ambizioso - dichiara il coordinatore del Rapporto 'Il caso Italia 2025', Luca Falasconi, docente all'Università di Bologna - ma insieme possiamo fare la differenza. Ogni piccola azione conta. Cinquanta grammi di spreco in meno ogni settimana significa un quarto di mela in meno nel bidone ogni settimana, o un quarto di bicchiere di latte in meno gettato negli scarichi, o una rosetta di pane in meno nell'umido".

## Gli italiani in cucina

Secondo l'analisi Waste Watcher, **l'86% degli italiani dichiara di avere a cuore e prestare molta o parecchia attenzione al cibo e alla sua preparazione in cucina**, anche quando il tempo scarseggia mentre il 14% ha poco tempo e quindi dedica poca o pochissima attenzione alla preparazione del cibo. Quanto alle strategie antispreco: 6 italiani su 10 (60%) prestano attenzione prima ai cibi che considerano a ridosso di scadenza o congelano i cibi che non potranno mangiare a breve. Il 56% controlla il cibo prima di buttarlo anche se è già scaduto e, se è buono, lo utilizza comunque ma solo 1 italiano su 10 (11%) dona il cibo cucinato in eccesso a parenti o amici. Al 28% la percentuale di italiani che chiede al ristorante una bag per portare a casa il cibo avanzato. Malgrado l'aumento costante degli ultimi 3 anni, gli italiani ritengono però di essere attenti alla questione spreco: il 94% dichiara che la propria famiglia è attenta o attentissima, solo il 6% si dichiara consapevole di prestare scarsa attenzione al cibo gettato. Nel dettaglio, 6 italiani su 10 (63%) dichiarano di gettare cibo al massimo 1 volta alla settimana, 1 italiano su 5 ammette di gettarlo 3 o 4 volte a settimana e il 14% confessa di sprecare cibo quasi ogni giorno.

## La mappa dello spreco

La soglia media di 617,9 grammi settimanali viene superata al Sud con 713,8 grammi pro capite e nell'area del centro Italia con 640,1 grammi. **Più virtuosi a Nord con uno spreco medio di 526,4 grammi per cittadino**. Nei piccoli centri (fino a 30mila abitanti) si spreca il 12% di cibo in più, le famiglie senza figli sprecano il 16% di cibo in più e le fasce socialmente svantaggiate sprecano addirittura il 26% di cibo in più.

# ultimabotta

Toni, scenari e opinioni

## Nell'Italia del cibo sprecato

di Flavia Rossellini

📅 04.02.2025



### Ogni giorno mandiamo in fumo 140 euro di alimenti a testa, soprattutto frutta fresca e pane

Sprecone e poco attento alle buone pratiche. È il ritratto del consumatore italiano di fronte al cibo. Basterebbe poco per migliorare (di tanto) lo scenario: **un quarto di mela in meno nel bidone** ogni settimana, o un quarto di bicchiere di latte in meno gettato negli scarichi o, infine, una rosetta di pane in meno nell'umido.

A delineare questo identikit è il rapporto "Il caso Italia 2025" dell'Osservatorio Waste Watcher International, elaborazione Ipsos/Università di Bologna, in occasione della dodicesima **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**, che si celebra il 5 febbraio, fondata dalla campagna Spreco Zero. Se da un lato cresce ancora la quota di cibo che si butta nella spazzatura, dall'altro scende sempre di più l'attenzione alle buone pratiche.

# ultimabotta

Toni, scenari e opinioni

## Ogni giorno mandiamo in fumo 140 euro di alimenti a testa, soprattutto frutta fresca e pane

Sprecone e poco attento alle buone pratiche. È il ritratto del consumatore italiano di fronte al cibo. Basterebbe poco per migliorare (di tanto) lo scenario: **un quarto di mela in meno nel bidone** ogni settimana, o un quarto di bicchiere di latte in meno gettato negli scarichi o, infine, una rosetta di pane in meno nell'umido.

A delineare questo identikit è il rapporto "Il caso Italia 2025" dell'Osservatorio Waste Watcher International, elaborazione Ipsos/Università di Bologna, in occasione della dodicesima **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**, che si celebra il 5 febbraio, fondata dalla campagna Spreco Zero. Se da un lato cresce ancora la quota di cibo che si butta nella spazzatura, dall'altro scende sempre di più l'attenzione alle buone pratiche.

### Tagliare 50 grammi

Ogni giorno, rileva il Rapporto, vengono dissipati sul territorio nazionale 88,2 grammi di cibo a testa, pari a 617,9 grammi a settimana pro capite. **A guidare la hit dello spreco sono frutta fresca (24,3 grammi settimanali) e pane (21,2 grammi)**, che hanno superato verdure (20,5 grammi), insalata (19,4 grammi), cipolle, aglio e tuberi (17,4 grammi).

In totale, considerando tutta la filiera, **lo spreco alimentare in Italia presenta un conto salato di 14,1 miliardi di euro per 4,5 milioni di tonnellate di prodotti** sfiorando i 140 euro a testa l'anno (139,71) contro i 126 euro di un anno fa. A preoccupare è il segnale negativo che arriva dalle nostre case con un costo di 8,2 miliardi di euro sul totale dello spreco di filiera.

La giornata è anche l'occasione per lanciare il countdown verso l'obiettivo Onu 203, dimezzare lo sperpero di cibo: "A quella data – spiega il direttore scientifico Waste Watcher e della Giornata, di cui è anche ideatore, Andrea Segrè – lo spreco si dovrà attestare a 369,7 grammi settimanali, e per fare questo **dobbiamo tutti tagliare, ogni anno, da qui al 2029, circa 50 grammi di cibo a settimana a testa**".

### Insicurezza alimentare

E se da una parte si spreca, dall'altra si allontana l'accesso al cibo sano e sostenibile: **l'indice Fies di insicurezza alimentare 2025 sale del 13,95%** (era +10,27% nel 2024). L'impoverimento alimentare delle famiglie italiane colpisce soprattutto al Sud (+ 17%) e al Centro (+15%), le stesse aree dove si spreca più cibo nelle case (il Sud +16% con 713,8 grammi pro capite settimanali, e il Centro +4% con 640gr.). A sorpresa **sprecano soprattutto le fasce sociali più deboli** (+26% rispetto alla media), ma si butta anche tanto nei piccoli centri (+12%) e nelle famiglie senza figli (+16%). A pesare sulla bilancia degli sprechi, in questi casi, "è la deperibilità del cibo più economico, ma di minore qualità".

## Spreco alimentare in Italia, ogni cittadino butta 372 euro di cibo all'anno

Nella giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare 2025 i dati dell'Italia sono impietosi, si buttano soprattutto frutta e verdura.



**Riccardo Castrichini**  
GIORNALISTA



Pubblicato: 4 Febbraio 2025 14:32

CONDIVIDI 



Italiani popolo di santi, poeti, navigatori e spreconi. È questo un possibile aggiornamento del famoso adagio dato dal fatto che, nella **giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare** del 4 febbraio, i dati italiani sul tema non sono certo lusinghieri. Così come sostenuto dal Centro studi Divulga, infatti, ogni italiano spreca ogni anno **372 euro di cibo** che, dalla tavola o dal frigorifero, passa direttamente nella pattumiera. Il dato economico colpisce sicuramente di più se lo si guarda nel suo complesso, ben 22 miliardi di sprechi alimentari in Italia all'anno, con il confronto europeo che non rende felice il nostro Paese soprattutto in termini di volume.

### Spreco alimentare italiano, le caratteristiche

Lo **spreco alimentare italiano**, per il suddetto studio, rappresenta una **cattiva pratica** che viene perpetrata soprattutto tra le **mura domestiche**. Le famiglie italiane, infatti, incidono per ben tre quarti del valore complessivo, il 75%, mentre la restante quota è rappresentata da:

- commercio e distribuzione, 8% pari a 1,7 miliardi;
- ristorazione, 6% pari a 1,3 miliardi;
- produzione primaria, 6% pari a 1,1 miliardi;
- industria alimentare, 5% pari a 965 milioni.

Quanto ai **prodotti alimentari** che maggiormente vengono sprecati, il Centro studi Divulga fornisce una vera e propria classifica. In vetta troviamo la **verdura**, al 33%, che insieme alla **frutta**, al 20%, rappresenta circa la metà degli sprechi alimentari italiani complessivi. E ancora:



## Il confronto con gli altri Paesi europei

Appresi dei dati italiani, è utile riportare il confronto del nostro Paese con gli altri **Stati europei**. A livello complessivo nel Vecchio Continente lo **spreco alimentare** ammonta a **145 miliardi di euro all'anno**, con la maglia nera che spetta di diritto a **Cipro**, con 788 euro di sprechi pro capite all'anno, seguito dalla **Danimarca** con 680 euro e dalla **Grecia** con 517 euro. A spiccare per dati ridotti di spreco, invece, troviamo la **Slovenia**, 190 euro pro capite all'anno, la **Croazia**, 193 euro, e l'**Ungheria**, 255 euro.

Se si guarda al problema in termini di **volumi**, l'Italia torna sul podio dei non meritevoli, essendo il terzo Paese in Europa per quantità di cibo sprecato. Ben 8,2 milioni di tonnellate, peggio solo di **Francia** con 9,5 milioni di tonnellate e **Germania** con 10,8 milioni. Da soli questi tre Paesi rappresentano il 47% degli sprechi continentali totali.

## Gli altri dati poco lusinghieri per l'Italia

In occasione della giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, sono molti gli studi sul tema che sono stati elaborati. L'ultimo, in ordine di tempo, è il rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International elaborato da Ipsos e dall'Università di Bologna dal titolo *Il caso Italia 2025*.

In questo caso viene presa in considerazione l'intera filiera alimentare, con lo spreco che genera un volume di **4,5 tonnellate di prodotti** e un controvalore di **14,1 miliardi di euro**. La quota pro capite è di **139,7 euro**, con lo stesso dato che solo un anno fa era a 126 euro.

Anche questo studio testimonia come la stragrande maggioranza dello spreco italiano derivi dalle mura domestiche, costo 8,2 miliardi sul totale, e che la frutta fresca e la **verdura** presentino percentuali altissime, rispettivamente 24,3 e 17,4 grammi settimanali. Si butta anche tantissimo pane, 21,2 grammi a settimana, così come insalata (19,4 grammi), cipolle, aglio e tuberi (17,4 grammi).

- i **cereali** incidono sul dato complessivo per il 23%;
- la **carne** e i **prodotti lattiero - caseari** per l'8%. In questo caso è da segnalare che l'incidenza in valore è pari a ben un terzo del totale.

CONSUMO CRITICO

## Torna a crescere lo spreco alimentare in Italia: nella spazzatura cibo per 8 miliardi

4 FEBBRAIO 2025 - 16:44

88,2 grammi di cibo al giorno: è questa la media dello spreco giornaliero di cibo di ciascun italiano nel 2025, in aumento rispetto agli anni passati. Una cifra irrisoria solo in apparenza, che si trasforma in oltre 600 grammi alla settimana. Moltiplicato per 60 milioni circa di cittadini, i numeri diventano impressionanti. Ancor di più se a queste si aggiungono gli sprechi dell'intera filiera alimentare, che raggiunge 4,513 milioni di tonnellate ogni anno. Insieme ad essi c'è poi la perdita economica: 130,71 euro pro capite ogni anno, o 14,1 miliardi di euro complessivamente, **8,42 miliardi provenienti solamente dalle nostre case.**

I dati sono stati elaborati dall'Osservatorio Waste Watcher, che monitora lo spreco alimentare domestico e le abitudini di acquisto e fruizione del cibo. Il report **Il caso Italia 2025** è stato diffuso in occasione della 12° Giornata Nazionale dello Spreco Alimentare, che ricorre il 5 febbraio. In cima alla "classifica" dei cibi più buttati nelle case degli italiani vi è la frutta fresca (24,3 grammi settimanali), seguita da pane (21,2 grammi), verdure (20,5 grammi), insalata (19,4 grammi), cipolle, aglio e tuberi (17,4 grammi) – questi ultimi, sottolinea l'Osservatorio, spesso confezionati in quantità che eccede notevolmente il bisogno di una singola famiglia. Oltre la metà (8,42 miliardi, il 58,55%) del costo dello spreco alimentare proviene dalle case, il 28,5% dalle fasi di commercializzazione del cibo. Paradossalmente, mentre aumentano i dati sullo spreco **crescono** anche quelli **sull'impovertimento alimentare** – ovvero l'impossibilità di accedere a cibo sano e sostenibile –, passato dal +10,27% del 2024 al +13,95% del 2025. A risentirne maggiormente sono le famiglie meridionali e straniere. Un terzo degli italiani ha comunque ammesso di non essere troppo preoccupato dal tema degli sprechi.

Come ricorda Andrea Segrè, fondatore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare e direttore scientifico dell'Osservatorio, sono già passati 10 anni da quando è stata adottata l'Agenda di Sostenibilità delle Nazioni Unite e ne mancano solamente cinque al 2030, data entro il quale è stato fissato il raggiungimento dell'obiettivo di **dimezzare gli sprechi alimentari** – passando dai 737,4 grammi del 2015 ai 369,7. Ma se durante il periodo pandemico le buone pratiche adottate dagli italiani in termini di consumo degli alimenti avevano comportato un minore spreco, questa tendenza si è ora invertita. Per raggiungere l'obiettivo fissato dalle Nazioni Unite sarebbe sufficiente tagliare **50 grammi di cibo buttato alla settimana** da qui al 2029. Luca Falasconi, docente dell'Università di Bologna e coordinatore del rapporto, ritiene che si tratti di una sfida «ambiziosa», ma non impossibile. «Ogni piccola azione conta», ricorda: «cinquanta grammi di spreco in meno ogni settimana significa ¼ di mela in meno nel bidone ogni settimana, o ¼ di bicchiere di latte in meno gettato negli scarichi, o una rosetta di pane in meno nell'umido».

## **Mercoledì 5 febbraio dodicesima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**

Azzerare lo spreco in cucina è possibile, la chiave è la pianificazione

🕒 Tempo di lettura: 7 min.

### **MILANO**

**In Italia il cibo si butta con più facilità che in altri Paesi europei: il 37% dimentica il cibo in dispensa o in frigo, solo il 23% programma i pasti settimanali e il 75% non è in grado o non è disposto a rielaborare in modo creativo gli avanzi.**

I contatori ideati dal Dipartimento Economics and Management dell'Università di Pavia con PlanEat, la startup nata per combattere lo spreco alimentare che propone kit di ingredienti freschi, lavati, pesati e porzionati per famiglie e single, possono aiutare a diventare virtuosi e ad azzerare lo spreco

Domani si celebra la dodicesima edizione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare che rappresenta un momento cruciale per istituzioni, aziende e cittadini per riflettere sui progressi compiuti nella lotta allo spreco alimentare e sulle sfide ancora da affrontare. Ridurre gli sprechi lungo tutta la filiera – dalla produzione alla distribuzione, dalla ristorazione alle abitudini quotidiane di consumo – è un obiettivo chiave dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

La giornata è anche un'occasione per fare il punto sui nuovi dati di un fenomeno diffuso e trasversale che vede gli italiani buttare in pattumiera 683,3 grammi di cibo per persona alla settimana, valore in crescita del 46% rispetto all'anno precedente (Fonte: Waste Watcher 2024). Dato che posiziona il Bel Paese tra i paesi meno virtuosi in Europa e che vede i connazionali più inclini a sprecare frutta, verdura e pane fresco, al Sud più che al Nord, nei comuni più piccoli rispetto alle grandi città e in famiglie senza figli. Il report evidenzia però come siano tuttavia le abitudini dei consumatori a contribuire, più di altro, allo spreco di cibo: il 37% lo dimentica in dispensa o in frigo, solo il 23% programma i pasti settimanali e il 75% non è in grado o non è disposto a rielaborare in modo creativo gli avanzi.

PlanEat, la startup nata per combattere lo spreco alimentare – proponendo kit di ingredienti freschi, lavati, pesati e porzionati per famiglie e single, pronti per realizzare piatti senza spreco – ha ideato un sistema di contatori per misurare il proprio contributo verso il pianeta. I contatori, elaborati e certificati dal Dipartimento Economics and Management dell'Università di Pavia, sono aggiornati quotidianamente e automaticamente, grazie ad un algoritmo reimpostato, in base alle spese effettuate sul profilo personale dell'utente. A livello aggregato, secondo l'ultima rilevazione fatta che somma tutte le spese effettuate sulla piattaforma dalla nascita a oggi, da privati e aziende, sono state 83 le tonnellate di cibo complessivamente “salvate” dalla pattumiera, il che equivale, in termini di risparmio di CO<sub>2</sub>, a 211 tonnellate di CO<sub>2</sub>, in termini di acqua a 48 milioni di litri di acqua non utilizzati e in termini di terreno a 915 mila mq di terreno risparmiati per produrlo.

**I contatori PlanEat: come viene calcolato il risparmio di CO<sub>2</sub>, terreno e acqua**

La premessa che sta alla base del modello di risparmio messo a punto da PlanEat è che tutto il cibo acquistato tramite la piattaforma non viene sprecato. Questo perché tramite la pianificazione e la prenotazione in anticipo si riesce a comprare esattamente la quantità di materie prime necessaria, senza nessuna eccedenza, e perché gli ingredienti forniti alle famiglie per cucinare le ricette vendute su PlanEat sono già nella esatta quantità necessaria per il numero di porzioni acquistate. A rendere possibile questo equilibrio è la digitalizzazione della cucina. All'interno del laboratorio di Casarile, provincia di Pavia, dove si producono i kit e i piatti pronti, la produzione è divisa in cucina, aree di porzionatura, area di check, lavaggio. Tutte le aree sono munite di sistemi RaspberryPi che, in comunicazione con il sistema in cloud, permettono di gestire al meglio le forniture (ottimizzazione degli acquisti attraverso un sistema di analisi delle materie prime necessarie alla produzione giornaliera per privati e aziende, che permette di acquistare ogni giorno solo il necessario ad evadere gli ordini, evitando spreco di materiali ed economico); la cucina, per cui le preparazioni comuni sono raggruppate per ottimizzare i processi in cucina, con dettaglio delle quantità e dei tipi di preparazione/cottura richiesti; le postazioni di porzionatura: gestione dei pacchetti da preparare con visualizzazione a video dei relativi ingredienti e dettaglio delle quantità; l'area di check, ovvero controllo finale dei contenitori per privati e aziende, per verificare il contenuto degli ordini e organizzarne il raggruppamento al fine di ottimizzare le consegne; e infine il lavaggio, cioè tracciamento dei contenitori rientrati, che vengono igienizzati e resi disponibili per i nuovi utilizzi.

## **I Planeat Pack per le aziende: contenitori lavabili al posto di quelli riciclabili nell'umido per ridurre lo spreco derivante dalle confezioni monouso**

Migliorare la raccolta differenziata, sia in termini di quantità che di qualità, e adottare innovazioni tecnologiche nei processi di trattamento, selezione, recupero e riciclo dei rifiuti sono passi cruciali per ridurre l'impatto ambientale. Tuttavia, queste azioni da sole non sono sufficienti per evitare di superare i limiti ecologici che mantengono la stabilità della biosfera. Per questo motivo PlanEat ha deciso di fornire un contributo importante alla transizione agendo direttamente per azzerare l'impiego di prodotti monouso e rendendosi parte attiva in questa transizione. Dal 2024, dunque, tutte le spese effettuate sulla piattaforma dai lavoratori delle aziende che hanno scelto il servizio Planeat per la pausa pranzo saranno consegnate all'interno dei "Planeat Pack": contenitori riutilizzabili, al posto di quelli compostabili, che se correttamente usati conservano la loro integrità a contenere del cibo per più di 200 volte e per moltissime altre volte, con una prestazione estetica che dipende dalla modalità di utilizzo. Anche le famiglie che fanno la spesa quotidiana sulla piattaforma potranno farne richiesta e ricevere i cibi nei contenitori lavabili. Per realizzare questo cambio di paradigma PlanEat ha investito circa 700 mila euro per ideazione, progettazione e stampo dei Pack.

**La filosofia e la pratica PlanEat: alla base del non spreco c'è la pianificazione della spesa**

---

**Dal 2022 PlanEat è entrata nel settore della ristorazione** alle aziende con consegne di piatti pronti: il delivery slow and conscious della startup è una risposta sia al caro pausa-pranzo che alla ricerca della sostenibilità grazie alla stessa formula utilizzata per la spesa di casa. Ossia: massima contrazione della filiera dei fornitori, acquisto materie prime dosate sulla base degli ordini ricevuti (24 ore prima) e margini di guadagno dell'imprenditore volontariamente ridotti. Il risultato è una offerta a prezzi inferiori dal 50 al 70% cento di bar, tavole calde, fast food e self-service. La pianificazione, come già nell'economia di casa, diventa l'elemento chiave per risparmiare, essere sostenibili e seguire un'alimentazione varia ed equilibrata anche in ufficio.

**Ai dipendenti delle 50 aziende** che finora hanno scelto lo slow and conscious food delivery di PlanEat (tra queste AstraZeneca, Galbusera, Bending Spoons, SeaVision, BeSharp, Mind, Vivienne Westwood e Geico) viene richiesto di fare l'ordine per il pranzo entro le 11 del giorno prima, con la possibilità di arrivare fino alle 17 per alcuni piatti, fino ad esaurimento. Ordinare il giorno prima consente di acquistare e preparare solo che ciò che verrà effettivamente consegnato e consumato il giorno successivo con un risparmio di materie prime acquistate che si traduce in prezzi più contenuti e maggiore sostenibilità. L'ordine pianificato ha, inoltre, un vantaggio anche in termini logistici: il giro di consegna può essere organizzato per tempo, in base alla distribuzione sul territorio dei clienti e in base al traffico, consegnando più pasti in un'unica sede e dunque evitando la

consegne last e singole, producendo molto più inquinamento in atmosfera e traffico. La piattaforma che organizza le consegne include anche algoritmi di calcolo ottimizzato del percorso delle consegne degli ordini di ogni giornata, in base alle aree di consegna, al numero di furgoni disponibili e ai vincoli di orari richiesti dagli utenti. Non ultimo: con questo sistema il cibo può viaggiare su mezzi di trasporto di proprietà refrigerati (evitando il rischio di contaminazione batterica, come è stato denunciato per i cibi trasportati nei borsoni dei rider) e con personale logistico regolarmente assunto e retribuito.

**Dice Nicola Lamberti, fondatore di PlanEat:** «La Giornata Nazionale contro lo Spreco Alimentare ci ricorda quanto sia urgente cambiare il nostro modo di consumare. Ogni grammo di cibo salvato significa meno risorse sprecate e meno impatto ambientale. Il nostro modello si basa proprio su questo principio: grazie alla programmazione e all'uso intelligente delle materie prime, eliminiamo gli sprechi alla radice, garantendo qualità e sostenibilità. Ad oggi, con PlanEat abbiamo evitato che oltre 83 tonnellate di cibo finissero nella pattumiera, risparmiando 211 mila kg di CO2 e 48 milioni di litri d'acqua. Numeri che dimostrano come scelte consapevoli possano fare la differenza, ogni giorno».

## **Come funziona PlanEat**

Nata nel 2020, periodo che aveva più che mai evidenziato l'urgenza di un nuovo approccio verso il pianeta e le sue risorse, PlanEat propone a famiglie, single e aziende la possibilità di fare la spesa alimentare e di pianificare i pasti acquistando ingredienti di qualità, freschi e preparati nelle esatte dosi per comporre le ricette, quindi senza sprechi e dispersioni (grazie a una tecnologia in grado di tracciare le abitudini di ciascun cliente, le quantità di ingredienti vengono ribilanciate per evitare sprechi). Estremamente modulare e flessibile, PlanEat offre agli utenti la possibilità di comporre menù a scelta sul portale, per il numero desiderato di giorni (per più settimane di seguito, o una ogni tanto) ricevendo poi a domicilio i kit di ingredienti freschi. Tra le 400 proposte sul portale si trovano piatti della tradizione ma anche vegetariani e vegani, studiati da un biologo nutrizionista per offrire miglior bilanciamento nutrizionale.

# Italia a Tavola

## Spreco alimentare: l'Italia sul podio europeo per cibo buttato

Con 8,2 milioni di tonnellate di cibo sprecato ogni anno, l'Italia è terza in Europa dopo Germania e Francia. Secondo il Centro Studi Divulga, i tre Paesi generano quasi metà degli sprechi alimentari Ue [...]

04 febbraio 2025 | 19:01



**C**on 8,2 milioni di tonnellate di cibo sprecato e perso ogni anno, l'Italia si colloca al terzo posto in Europa, preceduta solo da Germania (10,8 milioni) e Francia (9,5 milioni). Un dato preoccupante che emerge dal focus "Spreco e fame 2025" realizzato dal Centro studi divulga in occasione della 12ª Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare (5 febbraio). L'analisi, basata su dati Eurostat aggiornati al 2022 e sulle rilevazioni Fao-Ocse (2021-2023) e Fao-Onu, fotografa una situazione allarmante: i **primi tre Paesi della classifica** rappresentano quasi la metà degli sprechi alimentari dell'intera Unione europea.



Tuttavia, se si considera lo spreco pro-capite, la classifica cambia radicalmente. A guidare questa particolare graduatoria sono **Cipro**, con ben 294 kg di cibo sprecato per abitante, seguita da Danimarca (254 kg) e Grecia (193 kg). L'**Italia**, pur restando al di sotto di questi livelli, registra comunque un valore superiore alla media europea con 139 kg pro-capite, posizionandosi all'**11° posto**. A livello globale, secondo le rilevazioni del Centro studi divulga su dati Fao-Ocse, sono frutta e verdura a rappresentare il cuore del problema, con percentuali rispettivamente del 20% e del 33% sul totale degli sprechi. Seguono i cereali, che con il 23% si confermano come l'alimento più consumato e allo stesso tempo più disperso. Carne e latticini, pur costituendo solo l'8% dello spreco in termini di volume, hanno un'incidenza economica significativa, arrivando a rappresentare un terzo del valore complessivo del cibo gettato.

# Italia a Tavola

Il quadro diventa ancora più critico se si guarda alle previsioni future. «Se non assisteremo a un reale cambio di passo, entro il 2033 i dati su sprechi e perdite alimentari potrebbero peggiorare ulteriormente, con una perdita aggiuntiva di cibo quantificabile in 230 milioni di tonnellate in più rispetto al periodo attuale» avverte il Centro studi divulga. Un monito che suona come un campanello d'allarme sulla necessità di politiche più incisive per arginare il fenomeno. Ma lo spreco alimentare non ha solo un impatto etico e ambientale: le conseguenze economiche sono altrettanto rilevanti. Secondo i dati Eurostat rielaborati dal Centro Studi Divulga, **nel 2022 il cibo sprecato e perso è costato in media a ogni italiano 372 euro, per un totale di quasi 22 miliardi di euro.** A pesare maggiormente su questo conto è il consumo domestico, responsabile del 76% delle perdite economiche, pari a circa 15,8 miliardi di euro. Il restante 24% dello spreco si distribuisce tra commercio e distribuzione (8%, pari a 1,7 miliardi), ristorazione (6%, 1,3 miliardi), produzione primaria (6%, 1,1 miliardi) e industria alimentare (5%, 965 milioni).

# CORRIERE DI ANCONA



## ***Milano, nel 2024 recuperate da rete Hub 795 tonnellate di cibo***

Il 25% in più rispetto al 2023

Milano, 5 feb. (askanews) – Nel 2024 la rete dei cinque Hub Aiuto Alimentare di Milano (Isola, Lambrate, Gallaratese, Foody zero sprechi e Centro) si è ampliata con l'apertura di tre nuovi centri (Selinunte, Loreto e Cuccagna) e ha recuperato 795,3 tonnellate di cibo (nel 2023 erano state 615 tonnellate) che hanno raggiunto 14.973 nuclei familiari per un totale di oltre 126mila persone e 3.867 minori con oltre 1 milione e 590mila pasti equivalenti e 176 associazioni servite. Sono i dati comunicati in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare dalla vicesindaco con delega alla Food Policy e all'Agricoltura, Anna Scavuzzo, negli spazi di Sogemi – Mercato Alimentare di Milano insieme ai partner della Food Policy.

“Una giornata che è occasione per confrontarci, misurare i risultati raggiunti e valutare gli strumenti che abbiamo attuato e che nel tempo hanno reso la Food Policy una pratica cittadina partecipata, efficace e innovativa – ha sottolineato la vicesindaco Scavuzzo -. La lotta agli sprechi vede oggi azioni sempre più ampie e condivise, capaci di restituire valore al cibo e sottolineare l'impegno perché si parli di salute e sostenibilità come un binomio inscindibile. Il 2024 è stato un anno importante: abbiamo aperto ben tre nuovi Hub grazie ai fondi dell'Earthshot Prize, che abbiamo investito in modo intelligente, efficiente e lungimirante. Abbiamo rafforzato la rete cittadina degli Hub, aumentando di oltre 25% rispetto al 2023 il recupero di cibo. Abbiamo intensificato il recupero delle eccedenze alimentari nelle mense scolastiche attraverso l'utilizzo di cargo bike e promosso linee guida per ottimizzare il recupero e la redistribuzione delle eccedenze insieme al Politecnico di Milano con il sostegno di Fondazione Snam ETS. E ancora: l'Hub Foody zero sprechi in Sogemi e lo studio per un nuovo strumento legato allo studio dell'impatto delle diverse progettualità sulla riduzione dello spreco alimentare. Il 2025 sarà un anno intenso: a dieci anni dall'Expo Milano 2015, il prossimo ottobre Milano tornerà a essere luogo di incontro e confronto internazionale per città da tutto il mondo che verranno per la nona edizione del Mufpp Global Forum”.

“Grazie anche al lavoro delle reti QuBi, che si sono consolidate in questi anni in tanti quartieri, è emerso, in tutta la sua gravità, il fenomeno della difficoltà delle famiglie con minori che nell'ultimo decennio si sono fortemente impoverite, a Milano come in tutta Italia – spiega l'assessore al Welfare e Salute Lamberto Bertolé -. Costruire una collaborazione strutturale con gli Hub significa provare a indirizzare le risposte che la città ha costruito per contrastare gli sprechi alimentari verso i destinatari più vulnerabili e bisognosi di supporto, mettendo a sistema la preziosa esperienza di due aree del Comune di Milano che collaborano per dare concretezza al principio di sostenibilità che l'Amministrazione si è data come linea guida e, allo stesso tempo, perché questo principio sia messo al servizio del benessere delle cittadine e dei cittadini più fragili”.

Delle 795,3 tonnellate di cibo recuperate, oltre 440 tonnellate sono state raccolte nell'Hub Foody Zero Sprechi ospitato nel mercato agroalimentare di Sogemi: tra tutti gli Hub attivi nella rete cittadina, è risultato essere quello maggiormente efficiente in termini di volumi di eccedenze recuperate e redistribuite, funzionale al lavoro sinergico di quattro gestori e all'ingaggio di 99 grossisti per la redistribuzione di prodotti ortofrutticoli a oltre cento enti del Terzo settore attivi in città. Per proseguire in questo percorso, nel corso del 2025 grazie a un nuovo accordo con il Comune di Milano, l'Hub troverà una nuova collocazione all'interno degli spazi del nuovo padiglione e si aprirà in termini di azioni e apertura alla città.

# CORRIERE DI ANCONA

“Il territorio milanese e più diffusamente quello lombardo sono quelli dove in Italia si concentra la più vasta domanda di cibo, dove se ne consuma di più e quindi dove anche i rischi di spreco sono su più ampia scala. Il sistema alimentare cittadino e territoriale non potrebbe funzionare se non venissero garantite azioni strutturali e condivise di recupero delle eccedenze e redistribuzione del valore – ha dichiarato Cesare Ferrero, Presidente di Sogemi -. Quando nel 2020, nel pieno dell'emergenza pandemica, abbiamo progettato con il Comune di Milano un primo hub di raccolta e redistribuzione di frutta e verdura per le famiglie in stato di bisogno, è stata chiara sin da subito la necessità di questa azione: in poche settimane siamo stati in grado di recuperare quasi 140 tonnellate di prodotti, un contributo inedito per la Città e le sue risorse di approvvigionamento e sicurezza alimentare. Il progetto sperimentale è diventato in poco tempo 'Foody Zero Sprechi', un sistema diffuso che oggi coinvolge con Sogemi oltre 4 organizzazioni partner, attrae il sostegno di aziende e di centinaia di volontari, nel 2024 è stato in grado di registrare oltre 400 tonnellate di merci recuperate e redistribuite, un valore record destinato a crescere”.

Sempre nel corso di quest'anno si svilupperà ulteriormente una sperimentazione la cui programmazione è partita nel 2024 e che ha visto Milano Ristorazione protagonista nel recupero delle eccedenze alimentari nelle mense scolastiche in collaborazione con la rete degli Hub Aiuto Alimentare con il progetto europeo Cultivate, finanziato dal programma Horizonte Europe. Il progetto, da avviarsi nei Municipi 4 e 5, ha visto inoltre nel dicembre 2024 una convenzione tra Fondazione Snam ETS, Comune di Milano e Magma Srl per una ulteriore implementazione con l'utilizzo di cargo bike per il trasporto sostenibile delle eccedenze, oltre a varie azioni come momenti di formazione sui temi del cibo sano e sostenibile all'interno delle scuole.

“Per Milano Ristorazione, il recupero delle eccedenze alimentari è una priorità che coniuga sostenibilità ed educazione nella lotta agli sprechi – ha sottolineato il Presidente di Milano Ristorazione Davide Vincenzo Dell'Acqua -. Da oltre vent'anni collaboriamo con le associazioni del Terzo Settore, un impegno che oggi si rafforza con il progetto Cultivate, attraverso cui mettiamo a disposizione la nostra esperienza per promuovere una gestione più efficiente e consapevole delle eccedenze”.

Nell'ambito delle 'azioni di sistema' che il Comune di Milano realizzerà per implementare le Food Policy cittadine, nel 2025 saranno due gli ambiti di sviluppo: la presentazione e la condivisione delle linee guida realizzate grazie al contributo di Fondazione Snam ETS e insieme al Politecnico – Dipartimento di Ingegneria Gestionale, i quali si sono occupati di raccogliere e monitorare i dati e risultati che riguardano il modello degli Hub così da ottimizzare il recupero e la redistribuzione oltre che diventare strumento operativo per amministratori pubblici, enti del Terzo Settore e professionisti interessati a sviluppare progetti analoghi; la redistribuzione, attraverso parametri di impatto, delle risorse residue dell'Earthshot Prize per le attività degli Hub Aiuto Alimentare tra i partner co-progettanti che avranno raggiunto i KPI definiti in base ad un indice composito.

“Il sostegno di Fondazione Snam ETS alla Food Policy del Comune di Milano è in linea con la nostra mission di contrastare le tre povertà che caratterizzano il tessuto sociale: alimentare, educativa ed energetica, concentrandoci in questo caso sulla prima – spiega Marta Luca, Direttrice Generale di Fondazione Snam ETS -. La Food Policy di Milano è espressione della maturità di un territorio in cui pubblico e privato da sempre sanno fare squadra coniugando l'aiuto economico diretto con il trasferimento di competenze e la partecipazione attiva ai processi di co-programmazione e co-progettazione come gli Hub Aiuto Alimentare, che rappresentano una straordinaria opportunità per mettere in pratica questi principi”.

# CORRIERE FIORENTINO



## ***Milano, nel 2024 recuperate da rete Hub 795 tonnellate di cibo***

Il 25% in più rispetto al 2023

Milano, 5 feb. (askanews) – Nel 2024 la rete dei cinque Hub Aiuto Alimentare di Milano (Isola, Lambrate, Gallaratese, Foody zero sprechi e Centro) si è ampliata con l’apertura di tre nuovi centri (Selinunte, Loreto e Cuccagna) e ha recuperato 795,3 tonnellate di cibo (nel 2023 erano state 615 tonnellate) che hanno raggiunto 14.973 nuclei familiari per un totale di oltre 126mila persone e 3.867 minori con oltre 1 milione e 590mila pasti equivalenti e 176 associazioni servite. Sono i dati comunicati in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare dalla vicesindaco con delega alla Food Policy e all’Agricoltura, Anna Scavuzzo, negli spazi di Sogemi – Mercato Alimentare di Milano insieme ai partner della Food Policy.

“Una giornata che è occasione per confrontarci, misurare i risultati raggiunti e valutare gli strumenti che abbiamo attuato e che nel tempo hanno reso la Food Policy una pratica cittadina partecipata, efficace e innovativa – ha sottolineato la vicesindaco Scavuzzo -. La lotta agli sprechi vede oggi azioni sempre più ampie e condivise, capaci di restituire valore al cibo e sottolineare l’impegno perché si parli di salute e sostenibilità come un binomio inscindibile. Il 2024 è stato un anno importante: abbiamo aperto ben tre nuovi Hub grazie ai fondi dell’Earthshot Prize, che abbiamo investito in modo intelligente, efficiente e lungimirante. Abbiamo rafforzato la rete cittadina degli Hub, aumentando di oltre 25% rispetto al 2023 il recupero di cibo. Abbiamo intensificato il recupero delle eccedenze alimentari nelle mense scolastiche attraverso l’utilizzo di cargo bike e promosso linee guida per ottimizzare il recupero e la redistribuzione delle eccedenze insieme al Politecnico di Milano con il sostegno di Fondazione Snam ETS. E ancora: l’Hub Foody zero sprechi in Sogemi e lo studio per un nuovo strumento legato allo studio dell’impatto delle diverse progettualità sulla riduzione dello spreco alimentare. Il 2025 sarà un anno intenso: a dieci anni dall’Expo Milano 2015, il prossimo ottobre Milano tornerà a essere luogo di incontro e confronto internazionale per città da tutto il mondo che verranno per la nona edizione del Mufpp Global Forum”.

“Grazie anche al lavoro delle reti QuBi, che si sono consolidate in questi anni in tanti quartieri, è emerso, in tutta la sua gravità, il fenomeno della difficoltà delle famiglie con minori che nell’ultimo decennio si sono fortemente impoverite, a Milano come in tutta Italia – spiega l’assessore al Welfare e Salute Lamberto Bertolé -. Costruire una collaborazione strutturale con gli Hub significa provare a indirizzare le risposte che la città ha costruito per contrastare gli sprechi alimentari verso i destinatari più vulnerabili e bisognosi di supporto, mettendo a sistema la preziosa esperienza di due aree del Comune di Milano che collaborano per dare concretezza al principio di sostenibilità che l’Amministrazione si è data come linea guida e, allo stesso tempo, perché questo principio sia messo al servizio del benessere delle cittadine e dei cittadini più fragili”.

Delle 795,3 tonnellate di cibo recuperate, oltre 440 tonnellate sono state raccolte nell’Hub Foody Zero Sprechi ospitato nel mercato agroalimentare di Sogemi: tra tutti gli Hub attivi nella rete cittadina, è risultato essere quello maggiormente efficiente in termini di volumi di eccedenze recuperate e redistribuite, funzionale al lavoro sinergico di quattro gestori e all’ingaggio di 99 grossisti per la redistribuzione di prodotti ortofrutticoli a oltre cento enti del Terzo settore attivi in città. Per proseguire in questo percorso, nel corso del 2025 grazie a un nuovo accordo con il Comune di Milano, l’Hub troverà una nuova collocazione all’interno degli spazi del nuovo padiglione e si aprirà in termini di azioni e apertura alla città.

## CORRIERE FIORENTINO

“Il territorio milanese e più diffusamente quello lombardo sono quelli dove in Italia si concentra la più vasta domanda di cibo, dove se ne consuma di più e quindi dove anche i rischi di spreco sono su più ampia scala. Il sistema alimentare cittadino e territoriale non potrebbe funzionare se non venissero garantite azioni strutturali e condivise di recupero delle eccedenze e redistribuzione del valore – ha dichiarato Cesare Ferrero, Presidente di Sogemi -. Quando nel 2020, nel pieno dell'emergenza pandemica, abbiamo progettato con il Comune di Milano un primo hub di raccolta e redistribuzione di frutta e verdura per le famiglie in stato di bisogno, è stata chiara sin da subito la necessità di questa azione: in poche settimane siamo stati in grado di recuperare quasi 140 tonnellate di prodotti, un contributo inedito per la Città e le sue risorse di approvvigionamento e sicurezza alimentare. Il progetto sperimentale è diventato in poco tempo 'Foody Zero Sprechi', un sistema diffuso che oggi coinvolge con Sogemi oltre 4 organizzazioni partner, attrae il sostegno di aziende e di centinaia di volontari, nel 2024 è stato in grado di registrare oltre 400 tonnellate di merci recuperate e redistribuite, un valore record destinato a crescere”.

Sempre nel corso di quest'anno si svilupperà ulteriormente una sperimentazione la cui programmazione è partita nel 2024 e che ha visto Milano Ristorazione protagonista nel recupero delle eccedenze alimentari nelle mense scolastiche in collaborazione con la rete degli Hub Aiuto Alimentare con il progetto europeo Cultivate, finanziato dal programma Horizonte Europe. Il progetto, da avviarsi nei Municipi 4 e 5, ha visto inoltre nel dicembre 2024 una convenzione tra Fondazione Snam ETS, Comune di Milano e Magma Srl per una ulteriore implementazione con l'utilizzo di cargo bike per il trasporto sostenibile delle eccedenze, oltre a varie azioni come momenti di formazione sui temi del cibo sano e sostenibile all'interno delle scuole.

“Per Milano Ristorazione, il recupero delle eccedenze alimentari è una priorità che coniuga sostenibilità ed educazione nella lotta agli sprechi – ha sottolineato il Presidente di Milano Ristorazione Davide Vincenzo Dell'Acqua -. Da oltre vent'anni collaboriamo con le associazioni del Terzo Settore, un impegno che oggi si rafforza con il progetto Cultivate, attraverso cui mettiamo a disposizione la nostra esperienza per promuovere una gestione più efficiente e consapevole delle eccedenze”.

Nell'ambito delle 'azioni di sistema' che il Comune di Milano realizzerà per implementare le Food Policy cittadine, nel 2025 saranno due gli ambiti di sviluppo: la presentazione e la condivisione delle linee guida realizzate grazie al contributo di Fondazione Snam ETS e insieme al Politecnico – Dipartimento di Ingegneria Gestionale, i quali si sono occupati di raccogliere e monitorare i dati e risultati che riguardano il modello degli Hub così da ottimizzare il recupero e la redistribuzione oltre che diventare strumento operativo per amministratori pubblici, enti del Terzo Settore e professionisti interessati a sviluppare progetti analoghi; la redistribuzione, attraverso parametri di impatto, delle risorse residue dell'Earthshot Prize per le attività degli Hub Aiuto Alimentare tra i partner co-progettanti che avranno raggiunto i KPI definiti in base ad un indice composito.

“Il sostegno di Fondazione Snam ETS alla Food Policy del Comune di Milano è in linea con la nostra mission di contrastare le tre povertà che caratterizzano il tessuto sociale: alimentare, educativa ed energetica, concentrandoci in questo caso sulla prima – spiega Marta Luca, Direttrice Generale di Fondazione Snam ETS -. La Food Policy di Milano è espressione della maturità di un territorio in cui pubblico e privato da sempre sanno fare squadra coniugando l'aiuto economico diretto con il trasferimento di competenze e la partecipazione attiva ai processi di co-programmazione e co-progettazione come gli Hub Aiuto Alimentare, che rappresentano una straordinaria opportunità per mettere in pratica questi principi”.



## ***Milano, nel 2024 recuperate da rete Hub 795 tonnellate di cibo***

Il 25% in più rispetto al 2023

Milano, 5 feb. (askanews) – Nel 2024 la rete dei cinque Hub Aiuto Alimentare di Milano (Isola, Lambrate, Gallaratese, Foody zero sprechi e Centro) si è ampliata con l’apertura di tre nuovi centri (Selinunte, Loreto e Cuccagna) e ha recuperato 795,3 tonnellate di cibo (nel 2023 erano state 615 tonnellate) che hanno raggiunto 14.973 nuclei familiari per un totale di oltre 126mila persone e 3.867 minori con oltre 1 milione e 590mila pasti equivalenti e 176 associazioni servite. Sono i dati comunicati in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare dalla vicesindaco con delega alla Food Policy e all’Agricoltura, Anna Scavuzzo, negli spazi di Sogemi – Mercato Alimentare di Milano insieme ai partner della Food Policy.

“Una giornata che è occasione per confrontarci, misurare i risultati raggiunti e valutare gli strumenti che abbiamo attuato e che nel tempo hanno reso la Food Policy una pratica cittadina partecipata, efficace e innovativa – ha sottolineato la vicesindaco Scavuzzo -. La lotta agli sprechi vede oggi azioni sempre più ampie e condivise, capaci di restituire valore al cibo e sottolineare l’impegno perché si parli di salute e sostenibilità come un binomio inscindibile. Il 2024 è stato un anno importante: abbiamo aperto ben tre nuovi Hub grazie ai fondi dell’Earthshot Prize, che abbiamo investito in modo intelligente, efficiente e lungimirante. Abbiamo rafforzato la rete cittadina degli Hub, aumentando di oltre 25% rispetto al 2023 il recupero di cibo. Abbiamo intensificato il recupero delle eccedenze alimentari nelle mense scolastiche attraverso l’utilizzo di cargo bike e promosso linee guida per ottimizzare il recupero e la redistribuzione delle eccedenze insieme al Politecnico di Milano con il sostegno di Fondazione Snam ETS. E ancora: l’Hub Foody zero sprechi in Sogemi e lo studio per un nuovo strumento legato allo studio dell’impatto delle diverse progettualità sulla riduzione dello spreco alimentare. Il 2025 sarà un anno intenso: a dieci anni dall’Expo Milano 2015, il prossimo ottobre Milano tornerà a essere luogo di incontro e confronto internazionale per città da tutto il mondo che verranno per la nona edizione del Mufpp Global Forum”.

“Grazie anche al lavoro delle reti QuBi, che si sono consolidate in questi anni in tanti quartieri, è emerso, in tutta la sua gravità, il fenomeno della difficoltà delle famiglie con minori che nell’ultimo decennio si sono fortemente impoverite, a Milano come in tutta Italia – spiega l’assessore al Welfare e Salute Lamberto Bertolé -. Costruire una collaborazione strutturale con gli Hub significa provare a indirizzare le risposte che la città ha costruito per contrastare gli sprechi alimentari verso i destinatari più vulnerabili e bisognosi di supporto, mettendo a sistema la preziosa esperienza di due aree del Comune di Milano che collaborano per dare concretezza al principio di sostenibilità che l’Amministrazione si è data come linea guida e, allo stesso tempo, perché questo principio sia messo al servizio del benessere delle cittadine e dei cittadini più fragili”.

Delle 795,3 tonnellate di cibo recuperate, oltre 440 tonnellate sono state raccolte nell’Hub Foody Zero Sprechi ospitato nel mercato agroalimentare di Sogemi: tra tutti gli Hub attivi nella rete cittadina, è risultato essere quello maggiormente efficiente in termini di volumi di eccedenze recuperate e redistribuite, funzionale al lavoro sinergico di quattro gestori e all’ingaggio di 99 grossisti per la redistribuzione di prodotti ortofrutticoli a oltre cento enti del Terzo settore attivi in città. Per proseguire in questo percorso, nel corso del 2025 grazie a un nuovo accordo con il Comune di Milano, l’Hub troverà una nuova collocazione all’interno degli spazi del nuovo padiglione e si aprirà in termini di azioni e apertura alla città.



## ILCORRIERE DI BOLOGNA

“Il territorio milanese e più diffusamente quello lombardo sono quelli dove in Italia si concentra la più vasta domanda di cibo, dove se ne consuma di più e quindi dove anche i rischi di spreco sono su più ampia scala. Il sistema alimentare cittadino e territoriale non potrebbe funzionare se non venissero garantite azioni strutturali e condivise di recupero delle eccedenze e redistribuzione del valore – ha dichiarato Cesare Ferrero, Presidente di Sogemi -. Quando nel 2020, nel pieno dell’emergenza pandemica, abbiamo progettato con il Comune di Milano un primo hub di raccolta e redistribuzione di frutta e verdura per le famiglie in stato di bisogno, è stata chiara sin da subito la necessità di questa azione: in poche settimane siamo stati in grado di recuperare quasi 140 tonnellate di prodotti, un contributo inedito per la Città e le sue risorse di approvvigionamento e sicurezza alimentare. Il progetto sperimentale è diventato in poco tempo ‘Foody Zero Sprechi’, un sistema diffuso che oggi coinvolge con Sogemi altre 4 organizzazioni partner, attrae il sostegno di aziende e di centinaia di volontari, nel 2024 è stato in grado di registrare oltre 400 tonnellate di merci recuperate e redistribuite, un valore record destinato a crescere”.

Sempre nel corso di quest’anno si svilupperà ulteriormente una sperimentazione la cui programmazione è partita nel 2024 e che ha visto Milano Ristorazione protagonista nel recupero delle eccedenze alimentari nelle mense scolastiche in collaborazione con la rete degli Hub Aiuto Alimentare con il progetto europeo Cultivate, finanziato dal programma Horizonte Europe. Il progetto, da avviarsi nei Municipi 4 e 5, ha visto inoltre nel dicembre 2024 una convenzione tra Fondazione Snam ETS, Comune di Milano e Magma Srl per una ulteriore implementazione con l’utilizzo di cargo bike per il trasporto sostenibile delle eccedenze, oltre a varie azioni come momenti di formazione sui temi del cibo sano e sostenibile all’interno delle scuole.

“Per Milano Ristorazione, il recupero delle eccedenze alimentari è una priorità che coniuga sostenibilità ed educazione nella lotta agli sprechi – ha sottolineato il Presidente di Milano Ristorazione Davide Vincenzo Dell’Acqua -. Da oltre vent’anni collaboriamo con le associazioni del Terzo Settore, un impegno che oggi si rafforza con il progetto Cultivate, attraverso cui mettiamo a disposizione la nostra esperienza per promuovere una gestione più efficiente e consapevole delle eccedenze”.

Nell’ambito delle ‘azioni di sistema’ che il Comune di Milano realizzerà per implementare le Food Policy cittadine, nel 2025 saranno due gli ambiti di sviluppo: la presentazione e la condivisione delle linee guida realizzate grazie al contributo di Fondazione Snam ETS e insieme al Politecnico – Dipartimento di Ingegneria Gestionale, i quali si sono occupati di raccogliere e monitorare i dati e risultati che riguardano il modello degli Hub così da ottimizzare il recupero e la redistribuzione oltre che diventare strumento operativo per amministratori pubblici, enti del Terzo Settore e professionisti interessati a sviluppare progetti analoghi; la redistribuzione, attraverso parametri di impatto, delle risorse residue dell’Earthshot Prize per le attività degli Hub Aiuto Alimentare tra i partner co-progettanti che avranno raggiunto i KPI definiti in base ad un indice composito.

“Il sostegno di Fondazione Snam ETS alla Food Policy del Comune di Milano è in linea con la nostra mission di contrastare le tre povertà che caratterizzano il tessuto sociale: alimentare, educativa ed energetica, concentrandoci in questo caso sulla prima – spiega Marta Luca, Direttrice Generale di Fondazione Snam ETS -. La Food Policy di Milano è espressione della maturità di un territorio in cui pubblico e privato da sempre sanno fare squadra coniugando l’aiuto economico diretto con il trasferimento di competenze e la partecipazione attiva ai processi di co-programmazione e co-progettazione come gli Hub Aiuto Alimentare, che rappresentano una straordinaria opportunità per mettere in pratica questi principi”.



## ***Milano, nel 2024 recuperate da rete Hub 795 tonnellate di cibo***

Il 25% in più rispetto al 2023

Milano, 5 feb. (askanews) – Nel 2024 la rete dei cinque Hub Aiuto Alimentare di Milano (Isola, Lambrate, Gallaratese, Foody zero sprechi e Centro) si è ampliata con l'apertura di tre nuovi centri (Selinunte, Loreto e Cuccagna) e ha recuperato 795,3 tonnellate di cibo (nel 2023 erano state 615 tonnellate) che hanno raggiunto 14.973 nuclei familiari per un totale di oltre 126mila persone e 3.867 minori con oltre 1 milione e 590mila pasti equivalenti e 176 associazioni servite. Sono i dati comunicati in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare dalla vicesindaco con delega alla Food Policy e all'Agricoltura, Anna Scavuzzo, negli spazi di Sogemi – Mercato Alimentare di Milano insieme ai partner della Food Policy.

“Una giornata che è occasione per confrontarci, misurare i risultati raggiunti e valutare gli strumenti che abbiamo attuato e che nel tempo hanno reso la Food Policy una pratica cittadina partecipata, efficace e innovativa – ha sottolineato la vicesindaco Scavuzzo -. La lotta agli sprechi vede oggi azioni sempre più ampie e condivise, capaci di restituire valore al cibo e sottolineare l'impegno perché si parli di salute e sostenibilità come un binomio inscindibile. Il 2024 è stato un anno importante: abbiamo aperto ben tre nuovi Hub grazie ai fondi dell'Earthshot Prize, che abbiamo investito in modo intelligente, efficiente e lungimirante. Abbiamo rafforzato la rete cittadina degli Hub, aumentando di oltre 25% rispetto al 2023 il recupero di cibo. Abbiamo intensificato il recupero delle eccedenze alimentari nelle mense scolastiche attraverso l'utilizzo di cargo bike e promosso linee guida per ottimizzare il recupero e la redistribuzione delle eccedenze insieme al Politecnico di Milano con il sostegno di Fondazione Snam ETS. E ancora: l'Hub Foody zero sprechi in Sogemi e lo studio per un nuovo strumento legato allo studio dell'impatto delle diverse progettualità sulla riduzione dello spreco alimentare. Il 2025 sarà un anno intenso: a dieci anni dall'Expo Milano 2015, il prossimo ottobre Milano tornerà a essere luogo di incontro e confronto internazionale per città da tutto il mondo che verranno per la nona edizione del Mufpp Global Forum”.

“Grazie anche al lavoro delle reti QuBi, che si sono consolidate in questi anni in tanti quartieri, è emerso, in tutta la sua gravità, il fenomeno della difficoltà delle famiglie con minori che nell'ultimo decennio si sono fortemente impoverite, a Milano come in tutta Italia – spiega l'assessore al Welfare e Salute Lamberto Bertolé -. Costruire una collaborazione strutturale con gli Hub significa provare a indirizzare le risposte che la città ha costruito per contrastare gli sprechi alimentari verso i destinatari più vulnerabili e bisognosi di supporto, mettendo a sistema la preziosa esperienza di due aree del Comune di Milano che collaborano per dare concretezza al principio di sostenibilità che l'Amministrazione si è data come linea guida e, allo stesso tempo, perché questo principio sia messo al servizio del benessere delle cittadine e dei cittadini più fragili”.

Delle 795,3 tonnellate di cibo recuperate, oltre 440 tonnellate sono state raccolte nell'Hub Foody Zero Sprechi ospitato nel mercato agroalimentare di Sogemi: tra tutti gli Hub attivi nella rete cittadina, è risultato essere quello maggiormente efficiente in termini di volumi di eccedenze recuperate e redistribuite, funzionale al lavoro sinergico di quattro gestori e all'ingaggio di 99 grossisti per la redistribuzione di prodotti ortofrutticoli a oltre cento enti del Terzo settore attivi in città. Per proseguire in questo percorso, nel corso del 2025 grazie a un nuovo accordo con il Comune di Milano, l'Hub troverà una nuova collocazione all'interno degli spazi del nuovo padiglione e si aprirà in termini di azioni e apertura alla città.



“Il territorio milanese e più diffusamente quello lombardo sono quelli dove in Italia si concentra la più vasta domanda di cibo, dove se ne consuma di più e quindi dove anche i rischi di spreco sono su più ampia scala. Il sistema alimentare cittadino e territoriale non potrebbe funzionare se non venissero garantite azioni strutturali e condivise di recupero delle eccedenze e redistribuzione del valore – ha dichiarato Cesare Ferrero, Presidente di Sogemi -. Quando nel 2020, nel pieno dell'emergenza pandemica, abbiamo progettato con il Comune di Milano un primo hub di raccolta e redistribuzione di frutta e verdura per le famiglie in stato di bisogno, è stata chiara sin da subito la necessità di questa azione: in poche settimane siamo stati in grado di recuperare quasi 140 tonnellate di prodotti, un contributo inedito per la Città e le sue risorse di approvvigionamento e sicurezza alimentare. Il progetto sperimentale è diventato in poco tempo 'Foody Zero Sprechi', un sistema diffuso che oggi coinvolge con Sogemi altre 4 organizzazioni partner, attrae il sostegno di aziende e di centinaia di volontari, nel 2024 è stato in grado di registrare oltre 400 tonnellate di merci recuperate e redistribuite, un valore record destinato a crescere”.

Sempre nel corso di quest'anno si svilupperà ulteriormente una sperimentazione la cui programmazione è partita nel 2024 e che ha visto Milano Ristorazione protagonista nel recupero delle eccedenze alimentari nelle mense scolastiche in collaborazione con la rete degli Hub Aiuto Alimentare con il progetto europeo Cultivate, finanziato dal programma Horizonte Europe. Il progetto, da avviarsi nei Municipi 4 e 5, ha visto inoltre nel dicembre 2024 una convenzione tra Fondazione Snam ETS, Comune di Milano e Magma Srl per una ulteriore implementazione con l'utilizzo di cargo bike per il trasporto sostenibile delle eccedenze, oltre a varie azioni come momenti di formazione sui temi del cibo sano e sostenibile all'interno delle scuole.

“Per Milano Ristorazione, il recupero delle eccedenze alimentari è una priorità che coniuga sostenibilità ed educazione nella lotta agli sprechi – ha sottolineato il Presidente di Milano Ristorazione Davide Vincenzo Dell'Acqua -. Da oltre vent'anni collaboriamo con le associazioni del Terzo Settore, un impegno che oggi si rafforza con il progetto Cultivate, attraverso cui mettiamo a disposizione la nostra esperienza per promuovere una gestione più efficiente e consapevole delle eccedenze”.

Nell'ambito delle 'azioni di sistema' che il Comune di Milano realizzerà per implementare le Food Policy cittadine, nel 2025 saranno due gli ambiti di sviluppo: la presentazione e la condivisione delle linee guida realizzate grazie al contributo di Fondazione Snam ETS e insieme al Politecnico – Dipartimento di Ingegneria Gestionale, i quali si sono occupati di raccogliere e monitorare i dati e risultati che riguardano il modello degli Hub così da ottimizzare il recupero e la redistribuzione oltre che diventare strumento operativo per amministratori pubblici, enti del Terzo Settore e professionisti interessati a sviluppare progetti analoghi; la redistribuzione, attraverso parametri di impatto, delle risorse residue dell'Earthshot Prize per le attività degli Hub Aiuto Alimentare tra i partner co-progettanti che avranno raggiunto i KPI definiti in base ad un indice composito.

“Il sostegno di Fondazione Snam ETS alla Food Policy del Comune di Milano è in linea con la nostra mission di contrastare le tre povertà che caratterizzano il tessuto sociale: alimentare, educativa ed energetica, concentrandoci in questo caso sulla prima – spiega Marta Luca, Direttrice Generale di Fondazione Snam ETS -. La Food Policy di Milano è espressione della maturità di un territorio in cui pubblico e privato da sempre sanno fare squadra coniugando l'aiuto economico diretto con il trasferimento di competenze e la partecipazione attiva ai processi di co-programmazione e co-progettazione come gli Hub Aiuto Alimentare, che rappresentano una straordinaria opportunità per mettere in pratica questi principi”.

# cittadinapoli



## ***Milano, nel 2024 recuperate da rete Hub 795 tonnellate di cibo***

Il 25% in più rispetto al 2023

Milano, 5 feb. (askanews) – Nel 2024 la rete dei cinque Hub Aiuto Alimentare di Milano (Isola, Lambrate, Gallaratese, Foody zero sprechi e Centro) si è ampliata con l’apertura di tre nuovi centri (Selinunte, Loreto e Cuccagna) e ha recuperato 795,3 tonnellate di cibo (nel 2023 erano state 615 tonnellate) che hanno raggiunto 14.973 nuclei familiari per un totale di oltre 126mila persone e 3.867 minori con oltre 1 milione e 590mila pasti equivalenti e 176 associazioni servite. Sono i dati comunicati in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare dalla vicesindaco con delega alla Food Policy e all’Agricoltura, Anna Scavuzzo, negli spazi di Sogemi – Mercato Alimentare di Milano insieme ai partner della Food Policy.

“Una giornata che è occasione per confrontarci, misurare i risultati raggiunti e valutare gli strumenti che abbiamo attuato e che nel tempo hanno reso la Food Policy una pratica cittadina partecipata, efficace e innovativa – ha sottolineato la vicesindaco Scavuzzo -. La lotta agli sprechi vede oggi azioni sempre più ampie e condivise, capaci di restituire valore al cibo e sottolineare l’impegno perché si parli di salute e sostenibilità come un binomio inscindibile. Il 2024 è stato un anno importante: abbiamo aperto ben tre nuovi Hub grazie ai fondi dell’Earthshot Prize, che abbiamo investito in modo intelligente, efficiente e lungimirante. Abbiamo rafforzato la rete cittadina degli Hub, aumentando di oltre 25% rispetto al 2023 il recupero di cibo. Abbiamo intensificato il recupero delle eccedenze alimentari nelle mense scolastiche attraverso l’utilizzo di cargo bike e promosso linee guida per ottimizzare il recupero e la redistribuzione delle eccedenze insieme al Politecnico di Milano con il sostegno di Fondazione Snam ETS. E ancora: l’Hub Foody zero sprechi in Sogemi e lo studio per un nuovo strumento legato allo studio dell’impatto delle diverse progettualità sulla riduzione dello spreco alimentare. Il 2025 sarà un anno intenso: a dieci anni dall’Expo Milano 2015, il prossimo ottobre Milano tornerà a essere luogo di incontro e confronto internazionale per città da tutto il mondo che verranno per la nona edizione del Mufpp Global Forum”.

“Grazie anche al lavoro delle reti QuBi, che si sono consolidate in questi anni in tanti quartieri, è emerso, in tutta la sua gravità, il fenomeno della difficoltà delle famiglie con minori che nell’ultimo decennio si sono fortemente impoverite, a Milano come in tutta Italia – spiega l’assessore al Welfare e Salute Lamberto Bertolé -. Costruire una collaborazione strutturale con gli Hub significa provare a indirizzare le risposte che la città ha costruito per contrastare gli sprechi alimentari verso i destinatari più vulnerabili e bisognosi di supporto, mettendo a sistema la preziosa esperienza di due aree del Comune di Milano che collaborano per dare concretezza al principio di sostenibilità che l’Amministrazione si è data come linea guida e, allo stesso tempo, perché questo principio sia messo al servizio del benessere delle cittadine e dei cittadini più fragili”.

Delle 795,3 tonnellate di cibo recuperate, oltre 440 tonnellate sono state raccolte nell’Hub Foody Zero Sprechi ospitato nel mercato agroalimentare di Sogemi: tra tutti gli Hub attivi nella rete cittadina, è risultato essere quello maggiormente efficiente in termini di volumi di eccedenze recuperate e redistribuite, funzionale al lavoro sinergico di quattro gestori e all’ingaggio di 99 grossisti per la redistribuzione di prodotti ortofrutticoli a oltre cento enti del Terzo settore attivi in città. Per proseguire in questo percorso, nel corso del 2025 grazie a un nuovo accordo con il Comune di Milano, l’Hub troverà una nuova collocazione all’interno degli spazi del nuovo padiglione e si aprirà in termini di azioni e apertura alla città.

# cittadinapoli

“Il territorio milanese e più diffusamente quello lombardo sono quelli dove in Italia si concentra la più vasta domanda di cibo, dove se ne consuma di più e quindi dove anche i rischi di spreco sono su più ampia scala. Il sistema alimentare cittadino e territoriale non potrebbe funzionare se non venissero garantite azioni strutturali e condivise di recupero delle eccedenze e redistribuzione del valore – ha dichiarato Cesare Ferrero, Presidente di Sogemi -. Quando nel 2020, nel pieno dell'emergenza pandemica, abbiamo progettato con il Comune di Milano un primo hub di raccolta e redistribuzione di frutta e verdura per le famiglie in stato di bisogno, è stata chiara sin da subito la necessità di questa azione: in poche settimane siamo stati in grado di recuperare quasi 140 tonnellate di prodotti, un contributo inedito per la Città e le sue risorse di approvvigionamento e sicurezza alimentare. Il progetto sperimentale è diventato in poco tempo 'Foody Zero Sprechi', un sistema diffuso che oggi coinvolge con Sogemi oltre 4 organizzazioni partner, attrae il sostegno di aziende e di centinaia di volontari, nel 2024 è stato in grado di registrare oltre 400 tonnellate di merci recuperate e redistribuite, un valore record destinato a crescere”.

Sempre nel corso di quest'anno si svilupperà ulteriormente una sperimentazione la cui programmazione è partita nel 2024 e che ha visto Milano Ristorazione protagonista nel recupero delle eccedenze alimentari nelle mense scolastiche in collaborazione con la rete degli Hub Aiuto Alimentare con il progetto europeo Cultivate, finanziato dal programma Horizonte Europe. Il progetto, da avviarsi nei Municipi 4 e 5, ha visto inoltre nel dicembre 2024 una convenzione tra Fondazione Snam ETS, Comune di Milano e Magma Srl per una ulteriore implementazione con l'utilizzo di cargo bike per il trasporto sostenibile delle eccedenze, oltre a varie azioni come momenti di formazione sui temi del cibo sano e sostenibile all'interno delle scuole.

“Per Milano Ristorazione, il recupero delle eccedenze alimentari è una priorità che coniuga sostenibilità ed educazione nella lotta agli sprechi – ha sottolineato il Presidente di Milano Ristorazione Davide Vincenzo Dell'Acqua -. Da oltre vent'anni collaboriamo con le associazioni del Terzo Settore, un impegno che oggi si rafforza con il progetto Cultivate, attraverso cui mettiamo a disposizione la nostra esperienza per promuovere una gestione più efficiente e consapevole delle eccedenze”.

Nell'ambito delle 'azioni di sistema' che il Comune di Milano realizzerà per implementare le Food Policy cittadine, nel 2025 saranno due gli ambiti di sviluppo: la presentazione e la condivisione delle linee guida realizzate grazie al contributo di Fondazione Snam ETS e insieme al Politecnico – Dipartimento di Ingegneria Gestionale, i quali si sono occupati di raccogliere e monitorare i dati e risultati che riguardano il modello degli Hub così da ottimizzare il recupero e la redistribuzione oltre che diventare strumento operativo per amministratori pubblici, enti del Terzo Settore e professionisti interessati a sviluppare progetti analoghi; la redistribuzione, attraverso parametri di impatto, delle risorse residue dell'Earthshot Prize per le attività degli Hub Aiuto Alimentare tra i partner co-progettanti che avranno raggiunto i KPI definiti in base ad un indice composito.

“Il sostegno di Fondazione Snam ETS alla Food Policy del Comune di Milano è in linea con la nostra mission di contrastare le tre povertà che caratterizzano il tessuto sociale: alimentare, educativa ed energetica, concentrandoci in questo caso sulla prima – spiega Marta Luca, Direttrice Generale di Fondazione Snam ETS -. La Food Policy di Milano è espressione della maturità di un territorio in cui pubblico e privato da sempre sanno fare squadra coniugando l'aiuto economico diretto con il trasferimento di competenze e la partecipazione attiva ai processi di co-programmazione e co-progettazione come gli Hub Aiuto Alimentare, che rappresentano una straordinaria opportunità per mettere in pratica questi principi”.

# CORRIERE FLEGREO



## ***Milano, nel 2024 recuperate da rete Hub 795 tonnellate di cibo***

Il 25% in più rispetto al 2023

Milano, 5 feb. (askanews) – Nel 2024 la rete dei cinque Hub Aiuto Alimentare di Milano (Isola, Lambrate, Gallaratese, Foody zero sprechi e Centro) si è ampliata con l'apertura di tre nuovi centri (Selinunte, Loreto e Cuccagna) e ha recuperato 795,3 tonnellate di cibo (nel 2023 erano state 615 tonnellate) che hanno raggiunto 14.973 nuclei familiari per un totale di oltre 126mila persone e 3.867 minori con oltre 1 milione e 590mila pasti equivalenti e 176 associazioni servite. Sono i dati comunicati in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare dalla vicesindaco con delega alla Food Policy e all'Agricoltura, Anna Scavuzzo, negli spazi di Sogemi – Mercato Alimentare di Milano insieme ai partner della Food Policy.

“Una giornata che è occasione per confrontarci, misurare i risultati raggiunti e valutare gli strumenti che abbiamo attuato e che nel tempo hanno reso la Food Policy una pratica cittadina partecipata, efficace e innovativa – ha sottolineato la vicesindaco Scavuzzo -. La lotta agli sprechi vede oggi azioni sempre più ampie e condivise, capaci di restituire valore al cibo e sottolineare l'impegno perché si parli di salute e sostenibilità come un binomio inscindibile. Il 2024 è stato un anno importante: abbiamo aperto ben tre nuovi Hub grazie ai fondi dell'Earthshot Prize, che abbiamo investito in modo intelligente, efficiente e lungimirante. Abbiamo rafforzato la rete cittadina degli Hub, aumentando di oltre 25% rispetto al 2023 il recupero di cibo. Abbiamo intensificato il recupero delle eccedenze alimentari nelle mense scolastiche attraverso l'utilizzo di cargo bike e promosso linee guida per ottimizzare il recupero e la redistribuzione delle eccedenze insieme al Politecnico di Milano con il sostegno di Fondazione Snam ETS. E ancora: l'Hub Foody zero sprechi in Sogemi e lo studio per un nuovo strumento legato allo studio dell'impatto delle diverse progettualità sulla riduzione dello spreco alimentare. Il 2025 sarà un anno intenso: a dieci anni dall'Expo Milano 2015, il prossimo ottobre Milano tornerà a essere luogo di incontro e confronto internazionale per città da tutto il mondo che verranno per la nona edizione del Mufpp Global Forum”.

“Grazie anche al lavoro delle reti QuBi, che si sono consolidate in questi anni in tanti quartieri, è emerso, in tutta la sua gravità, il fenomeno della difficoltà delle famiglie con minori che nell'ultimo decennio si sono fortemente impoverite, a Milano come in tutta Italia – spiega l'assessore al Welfare e Salute Lamberto Bertolé -. Costruire una collaborazione strutturale con gli Hub significa provare a indirizzare le risposte che la città ha costruito per contrastare gli sprechi alimentari verso i destinatari più vulnerabili e bisognosi di supporto, mettendo a sistema la preziosa esperienza di due aree del Comune di Milano che collaborano per dare concretezza al principio di sostenibilità che l'Amministrazione si è data come linea guida e, allo stesso tempo, perché questo principio sia messo al servizio del benessere delle cittadine e dei cittadini più fragili”.

Delle 795,3 tonnellate di cibo recuperate, oltre 440 tonnellate sono state raccolte nell'Hub Foody Zero Sprechi ospitato nel mercato agroalimentare di Sogemi: tra tutti gli Hub attivi nella rete cittadina, è risultato essere quello maggiormente efficiente in termini di volumi di eccedenze recuperate e redistribuite, funzionale al lavoro sinergico di quattro gestori e all'ingaggio di 99 grossisti per la redistribuzione di prodotti ortofrutticoli a oltre cento enti del Terzo settore attivi in città. Per proseguire in questo percorso, nel corso del 2025 grazie a un nuovo accordo con il Comune di Milano, l'Hub troverà una nuova collocazione all'interno degli spazi del nuovo padiglione e si aprirà in termini di azioni e apertura alla città.

# CORRIERE FLEGREO

“Il territorio milanese e più diffusamente quello lombardo sono quelli dove in Italia si concentra la più vasta domanda di cibo, dove se ne consuma di più e quindi dove anche i rischi di spreco sono su più ampia scala. Il sistema alimentare cittadino e territoriale non potrebbe funzionare se non venissero garantite azioni strutturali e condivise di recupero delle eccedenze e redistribuzione del valore – ha dichiarato Cesare Ferrero, Presidente di Sogemi -. Quando nel 2020, nel pieno dell'emergenza pandemica, abbiamo progettato con il Comune di Milano un primo hub di raccolta e redistribuzione di frutta e verdura per le famiglie in stato di bisogno, è stata chiara sin da subito la necessità di questa azione: in poche settimane siamo stati in grado di recuperare quasi 140 tonnellate di prodotti, un contributo inedito per la Città e le sue risorse di approvvigionamento e sicurezza alimentare. Il progetto sperimentale è diventato in poco tempo 'Foody Zero Sprechi', un sistema diffuso che oggi coinvolge con Sogemi oltre 4 organizzazioni partner, attrae il sostegno di aziende e di centinaia di volontari, nel 2024 è stato in grado di registrare oltre 400 tonnellate di merci recuperate e redistribuite, un valore record destinato a crescere”.

Sempre nel corso di quest'anno si svilupperà ulteriormente una sperimentazione la cui programmazione è partita nel 2024 e che ha visto Milano Ristorazione protagonista nel recupero delle eccedenze alimentari nelle mense scolastiche in collaborazione con la rete degli Hub Aiuto Alimentare con il progetto europeo Cultivate, finanziato dal programma Horizonte Europe. Il progetto, da avviarsi nei Municipi 4 e 5, ha visto inoltre nel dicembre 2024 una convenzione tra Fondazione Snam ETS, Comune di Milano e Magma Srl per una ulteriore implementazione con l'utilizzo di cargo bike per il trasporto sostenibile delle eccedenze, oltre a varie azioni come momenti di formazione sui temi del cibo sano e sostenibile all'interno delle scuole.

“Per Milano Ristorazione, il recupero delle eccedenze alimentari è una priorità che coniuga sostenibilità ed educazione nella lotta agli sprechi – ha sottolineato il Presidente di Milano Ristorazione Davide Vincenzo Dell'Acqua -. Da oltre vent'anni collaboriamo con le associazioni del Terzo Settore, un impegno che oggi si rafforza con il progetto Cultivate, attraverso cui mettiamo a disposizione la nostra esperienza per promuovere una gestione più efficiente e consapevole delle eccedenze”.

Nell'ambito delle 'azioni di sistema' che il Comune di Milano realizzerà per implementare le Food Policy cittadine, nel 2025 saranno due gli ambiti di sviluppo: la presentazione e la condivisione delle linee guida realizzate grazie al contributo di Fondazione Snam ETS e insieme al Politecnico – Dipartimento di Ingegneria Gestionale, i quali si sono occupati di raccogliere e monitorare i dati e risultati che riguardano il modello degli Hub così da ottimizzare il recupero e la redistribuzione oltre che diventare strumento operativo per amministratori pubblici, enti del Terzo Settore e professionisti interessati a sviluppare progetti analoghi; la redistribuzione, attraverso parametri di impatto, delle risorse residue dell'Earthshot Prize per le attività degli Hub Aiuto Alimentare tra i partner co-progettanti che avranno raggiunto i KPI definiti in base ad un indice composito.

“Il sostegno di Fondazione Snam ETS alla Food Policy del Comune di Milano è in linea con la nostra mission di contrastare le tre povertà che caratterizzano il tessuto sociale: alimentare, educativa ed energetica, concentrandoci in questo caso sulla prima – spiega Marta Luca, Direttrice Generale di Fondazione Snam ETS -. La Food Policy di Milano è espressione della maturità di un territorio in cui pubblico e privato da sempre sanno fare squadra coniugando l'aiuto economico diretto con il trasferimento di competenze e la partecipazione attiva ai processi di co-programmazione e co-progettazione come gli Hub Aiuto Alimentare, che rappresentano una straordinaria opportunità per mettere in pratica questi principi”.



## CRONACHE DIMILANO



### ***Milano, nel 2024 recuperate da rete Hub 795 tonnellate di cibo***

Il 25% in più rispetto al 2023

Milano, 5 feb. (askanews) – Nel 2024 la rete dei cinque Hub Aiuto Alimentare di Milano (Isola, Lambrate, Gallaratese, Foody zero sprechi e Centro) si è ampliata con l’apertura di tre nuovi centri (Selinunte, Loreto e Cuccagna) e ha recuperato 795,3 tonnellate di cibo (nel 2023 erano state 615 tonnellate) che hanno raggiunto 14.973 nuclei familiari per un totale di oltre 126mila persone e 3.867 minori con oltre 1 milione e 590mila pasti equivalenti e 176 associazioni servite. Sono i dati comunicati in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare dalla vicesindaco con delega alla Food Policy e all’Agricoltura, Anna Scavuzzo, negli spazi di Sogemi – Mercato Alimentare di Milano insieme ai partner della Food Policy.

“Una giornata che è occasione per confrontarci, misurare i risultati raggiunti e valutare gli strumenti che abbiamo attuato e che nel tempo hanno reso la Food Policy una pratica cittadina partecipata, efficace e innovativa – ha sottolineato la vicesindaco Scavuzzo -. La lotta agli sprechi vede oggi azioni sempre più ampie e condivise, capaci di restituire valore al cibo e sottolineare l’impegno perché si parli di salute e sostenibilità come un binomio inscindibile. Il 2024 è stato un anno importante: abbiamo aperto ben tre nuovi Hub grazie ai fondi dell’Earthshot Prize, che abbiamo investito in modo intelligente, efficiente e lungimirante. Abbiamo rafforzato la rete cittadina degli Hub, aumentando di oltre 25% rispetto al 2023 il recupero di cibo. Abbiamo intensificato il recupero delle eccedenze alimentari nelle mense scolastiche attraverso l’utilizzo di cargo bike e promosso linee guida per ottimizzare il recupero e la redistribuzione delle eccedenze insieme al Politecnico di Milano con il sostegno di Fondazione Snam ETS. E ancora: l’Hub Foody zero sprechi in Sogemi e lo studio per un nuovo strumento legato allo studio dell’impatto delle diverse progettualità sulla riduzione dello spreco alimentare. Il 2025 sarà un anno intenso: a dieci anni dall’Expo Milano 2015, il prossimo ottobre Milano tornerà a essere luogo di incontro e confronto internazionale per città da tutto il mondo che verranno per la nona edizione del Mufpp Global Forum”.

“Grazie anche al lavoro delle reti QuBi, che si sono consolidate in questi anni in tanti quartieri, è emerso, in tutta la sua gravità, il fenomeno della difficoltà delle famiglie con minori che nell’ultimo decennio si sono fortemente impoverite, a Milano come in tutta Italia – spiega l’assessore al Welfare e Salute Lamberto Bertolé -. Costruire una collaborazione strutturale con gli Hub significa provare a indirizzare le risposte che la città ha costruito per contrastare gli sprechi alimentari verso i destinatari più vulnerabili e bisognosi di supporto, mettendo a sistema la preziosa esperienza di due aree del Comune di Milano che collaborano per dare concretezza al principio di sostenibilità che l’Amministrazione si è data come linea guida e, allo stesso tempo, perché questo principio sia messo al servizio del benessere delle cittadine e dei cittadini più fragili”.

Delle 795,3 tonnellate di cibo recuperate, oltre 440 tonnellate sono state raccolte nell’Hub Foody Zero Sprechi ospitato nel mercato agroalimentare di Sogemi: tra tutti gli Hub attivi nella rete cittadina, è risultato essere quello maggiormente efficiente in termini di volumi di eccedenze recuperate e redistribuite, funzionale al lavoro sinergico di quattro gestori e all’ingaggio di 99 grossisti per la redistribuzione di prodotti ortofrutticoli a oltre cento enti del Terzo settore attivi in città. Per proseguire in questo percorso, nel corso del 2025 grazie a un nuovo accordo con il Comune di Milano, l’Hub troverà una nuova collocazione all’interno degli spazi del nuovo padiglione e si aprirà in termini di azioni e apertura alla città.



“Il territorio milanese e più diffusamente quello lombardo sono quelli dove in Italia si concentra la più vasta domanda di cibo, dove se ne consuma di più e quindi dove anche i rischi di spreco sono su più ampia scala. Il sistema alimentare cittadino e territoriale non potrebbe funzionare se non venissero garantite azioni strutturali e condivise di recupero delle eccedenze e redistribuzione del valore – ha dichiarato Cesare Ferrero, Presidente di Sogemi -. Quando nel 2020, nel pieno dell’emergenza pandemica, abbiamo progettato con il Comune di Milano un primo hub di raccolta e redistribuzione di frutta e verdura per le famiglie in stato di bisogno, è stata chiara sin da subito la necessità di questa azione: in poche settimane siamo stati in grado di recuperare quasi 140 tonnellate di prodotti, un contributo inedito per la Città e le sue risorse di approvvigionamento e sicurezza alimentare. Il progetto sperimentale è diventato in poco tempo ‘Foody Zero Sprechi’, un sistema diffuso che oggi coinvolge con Sogemi oltre 4 organizzazioni partner, attrae il sostegno di aziende e di centinaia di volontari, nel 2024 è stato in grado di registrare oltre 400 tonnellate di merci recuperate e redistribuite, un valore record destinato a crescere”.

Sempre nel corso di quest’anno si svilupperà ulteriormente una sperimentazione la cui programmazione è partita nel 2024 e che ha visto Milano Ristorazione protagonista nel recupero delle eccedenze alimentari nelle mense scolastiche in collaborazione con la rete degli Hub Aiuto Alimentare con il progetto europeo Cultivate, finanziato dal programma Horizonte Europe. Il progetto, da avviarsi nei Municipi 4 e 5, ha visto inoltre nel dicembre 2024 una convenzione tra Fondazione Snam ETS, Comune di Milano e Magma Srl per una ulteriore implementazione con l’utilizzo di cargo bike per il trasporto sostenibile delle eccedenze, oltre a varie azioni come momenti di formazione sui temi del cibo sano e sostenibile all’interno delle scuole.

“Per Milano Ristorazione, il recupero delle eccedenze alimentari è una priorità che coniuga sostenibilità ed educazione nella lotta agli sprechi – ha sottolineato il Presidente di Milano Ristorazione Davide Vincenzo Dell’Acqua -. Da oltre vent’anni collaboriamo con le associazioni del Terzo Settore, un impegno che oggi si rafforza con il progetto Cultivate, attraverso cui mettiamo a disposizione la nostra esperienza per promuovere una gestione più efficiente e consapevole delle eccedenze”.

Nell’ambito delle ‘azioni di sistema’ che il Comune di Milano realizzerà per implementare le Food Policy cittadine, nel 2025 saranno due gli ambiti di sviluppo: la presentazione e la condivisione delle linee guida realizzate grazie al contributo di Fondazione Snam ETS e insieme al Politecnico – Dipartimento di Ingegneria Gestionale, i quali si sono occupati di raccogliere e monitorare i dati e risultati che riguardano il modello degli Hub così da ottimizzare il recupero e la redistribuzione oltre che diventare strumento operativo per amministratori pubblici, enti del Terzo Settore e professionisti interessati a sviluppare progetti analoghi; la redistribuzione, attraverso parametri di impatto, delle risorse residue dell’Earthshot Prize per le attività degli Hub Aiuto Alimentare tra i partner co-progettanti che avranno raggiunto i KPI definiti in base ad un indice composito.

“Il sostegno di Fondazione Snam ETS alla Food Policy del Comune di Milano è in linea con la nostra mission di contrastare le tre povertà che caratterizzano il tessuto sociale: alimentare, educativa ed energetica, concentrandoci in questo caso sulla prima – spiega Marta Luca, Direttrice Generale di Fondazione Snam ETS -. La Food Policy di Milano è espressione della maturità di un territorio in cui pubblico e privato da sempre sanno fare squadra coniugando l’aiuto economico diretto con il trasferimento di competenze e la partecipazione attiva ai processi di co-programmazione e co-progettazione come gli Hub Aiuto Alimentare, che rappresentano una straordinaria opportunità per mettere in pratica questi principi”.



## ***Milano, nel 2024 recuperate da rete Hub 795 tonnellate di cibo***

Il 25% in più rispetto al 2023

Milano, 5 feb. (askanews) – Nel 2024 la rete dei cinque Hub Aiuto Alimentare di Milano (Isola, Lambrate, Gallaratese, Foody zero sprechi e Centro) si è ampliata con l'apertura di tre nuovi centri (Selinunte, Loreto e Cuccagna) e ha recuperato 795,3 tonnellate di cibo (nel 2023 erano state 615 tonnellate) che hanno raggiunto 14.973 nuclei familiari per un totale di oltre 126mila persone e 3.867 minori con oltre 1 milione e 590mila pasti equivalenti e 176 associazioni servite. Sono i dati comunicati in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare dalla vicesindaco con delega alla Food Policy e all'Agricoltura, Anna Scavuzzo, negli spazi di Sogemi – Mercato Alimentare di Milano insieme ai partner della Food Policy.

“Una giornata che è occasione per confrontarci, misurare i risultati raggiunti e valutare gli strumenti che abbiamo attuato e che nel tempo hanno reso la Food Policy una pratica cittadina partecipata, efficace e innovativa – ha sottolineato la vicesindaco Scavuzzo -. La lotta agli sprechi vede oggi azioni sempre più ampie e condivise, capaci di restituire valore al cibo e sottolineare l'impegno perché si parli di salute e sostenibilità come un binomio inscindibile. Il 2024 è stato un anno importante: abbiamo aperto ben tre nuovi Hub grazie ai fondi dell'Earthshot Prize, che abbiamo investito in modo intelligente, efficiente e lungimirante. Abbiamo rafforzato la rete cittadina degli Hub, aumentando di oltre 25% rispetto al 2023 il recupero di cibo. Abbiamo intensificato il recupero delle eccedenze alimentari nelle mense scolastiche attraverso l'utilizzo di cargo bike e promosso linee guida per ottimizzare il recupero e la redistribuzione delle eccedenze insieme al Politecnico di Milano con il sostegno di Fondazione Snam ETS. E ancora: l'Hub Foody zero sprechi in Sogemi e lo studio per un nuovo strumento legato allo studio dell'impatto delle diverse progettualità sulla riduzione dello spreco alimentare. Il 2025 sarà un anno intenso: a dieci anni dall'Expo Milano 2015, il prossimo ottobre Milano tornerà a essere luogo di incontro e confronto internazionale per città da tutto il mondo che verranno per la nona edizione del Mufpp Global Forum”.

“Grazie anche al lavoro delle reti QuBi, che si sono consolidate in questi anni in tanti quartieri, è emerso, in tutta la sua gravità, il fenomeno della difficoltà delle famiglie con minori che nell'ultimo decennio si sono fortemente impoverite, a Milano come in tutta Italia – spiega l'assessore al Welfare e Salute Lamberto Bertolé -. Costruire una collaborazione strutturale con gli Hub significa provare a indirizzare le risposte che la città ha costruito per contrastare gli sprechi alimentari verso i destinatari più vulnerabili e bisognosi di supporto, mettendo a sistema la preziosa esperienza di due aree del Comune di Milano che collaborano per dare concretezza al principio di sostenibilità che l'Amministrazione si è data come linea guida e, allo stesso tempo, perché questo principio sia messo al servizio del benessere delle cittadine e dei cittadini più fragili”.

Delle 795,3 tonnellate di cibo recuperate, oltre 440 tonnellate sono state raccolte nell'Hub Foody Zero Sprechi ospitato nel mercato agroalimentare di Sogemi: tra tutti gli Hub attivi nella rete cittadina, è risultato essere quello maggiormente efficiente in termini di volumi di eccedenze recuperate e redistribuite, funzionale al lavoro sinergico di quattro gestori e all'ingaggio di 99 grossisti per la redistribuzione di prodotti ortofrutticoli a oltre cento enti del Terzo settore attivi in città. Per proseguire in questo percorso, nel corso del 2025 grazie a un nuovo accordo con il Comune di Milano, l'Hub troverà una nuova collocazione all'interno degli spazi del nuovo padiglione e si aprirà in termini di azioni e apertura alla città.



“Il territorio milanese e più diffusamente quello lombardo sono quelli dove in Italia si concentra la più vasta domanda di cibo, dove se ne consuma di più e quindi dove anche i rischi di spreco sono su più ampia scala. Il sistema alimentare cittadino e territoriale non potrebbe funzionare se non venissero garantite azioni strutturali e condivise di recupero delle eccedenze e redistribuzione del valore – ha dichiarato Cesare Ferrero, Presidente di Sogemi -. Quando nel 2020, nel pieno dell’emergenza pandemica, abbiamo progettato con il Comune di Milano un primo hub di raccolta e redistribuzione di frutta e verdura per le famiglie in stato di bisogno, è stata chiara sin da subito la necessità di questa azione: in poche settimane siamo stati in grado di recuperare quasi 140 tonnellate di prodotti, un contributo inedito per la Città e le sue risorse di approvvigionamento e sicurezza alimentare. Il progetto sperimentale è diventato in poco tempo ‘Foody Zero Sprechi’, un sistema diffuso che oggi coinvolge con Sogemi altre 4 organizzazioni partner, attrae il sostegno di aziende e di centinaia di volontari, nel 2024 è stato in grado di registrare oltre 400 tonnellate di merci recuperate e redistribuite, un valore record destinato a crescere”.

Sempre nel corso di quest’anno si svilupperà ulteriormente una sperimentazione la cui programmazione è partita nel 2024 e che ha visto Milano Ristorazione protagonista nel recupero delle eccedenze alimentari nelle mense scolastiche in collaborazione con la rete degli Hub Aiuto Alimentare con il progetto europeo Cultivate, finanziato dal programma Horizonte Europe. Il progetto, da avviarsi nei Municipi 4 e 5, ha visto inoltre nel dicembre 2024 una convenzione tra Fondazione Snam ETS, Comune di Milano e Magma Srl per una ulteriore implementazione con l’utilizzo di cargo bike per il trasporto sostenibile delle eccedenze, oltre a varie azioni come momenti di formazione sui temi del cibo sano e sostenibile all’interno delle scuole.

“Per Milano Ristorazione, il recupero delle eccedenze alimentari è una priorità che coniuga sostenibilità ed educazione nella lotta agli sprechi – ha sottolineato il Presidente di Milano Ristorazione Davide Vincenzo Dell’Acqua -. Da oltre vent’anni collaboriamo con le associazioni del Terzo Settore, un impegno che oggi si rafforza con il progetto Cultivate, attraverso cui mettiamo a disposizione la nostra esperienza per promuovere una gestione più efficiente e consapevole delle eccedenze”.

Nell’ambito delle ‘azioni di sistema’ che il Comune di Milano realizzerà per implementare le Food Policy cittadine, nel 2025 saranno due gli ambiti di sviluppo: la presentazione e la condivisione delle linee guida realizzate grazie al contributo di Fondazione Snam ETS e insieme al Politecnico – Dipartimento di Ingegneria Gestionale, i quali si sono occupati di raccogliere e monitorare i dati e risultati che riguardano il modello degli Hub così da ottimizzare il recupero e la redistribuzione oltre che diventare strumento operativo per amministratori pubblici, enti del Terzo Settore e professionisti interessati a sviluppare progetti analoghi; la redistribuzione, attraverso parametri di impatto, delle risorse residue dell’Earthshot Prize per le attività degli Hub Aiuto Alimentare tra i partner co-progettanti che avranno raggiunto i KPI definiti in base ad un indice composito.

“Il sostegno di Fondazione Snam ETS alla Food Policy del Comune di Milano è in linea con la nostra mission di contrastare le tre povertà che caratterizzano il tessuto sociale: alimentare, educativa ed energetica, concentrandoci in questo caso sulla prima – spiega Marta Luca, Direttrice Generale di Fondazione Snam ETS -. La Food Policy di Milano è espressione della maturità di un territorio in cui pubblico e privato da sempre sanno fare squadra coniugando l’aiuto economico diretto con il trasferimento di competenze e la partecipazione attiva ai processi di co-programmazione e co-progettazione come gli Hub Aiuto Alimentare, che rappresentano una straordinaria opportunità per mettere in pratica questi principi”.



## ***Milano, nel 2024 recuperate da rete Hub 795 tonnellate di cibo***

Il 25% in più rispetto al 2023

Milano, 5 feb. (askanews) – Nel 2024 la rete dei cinque Hub Aiuto Alimentare di Milano (Isola, Lambrate, Gallaratese, Foody zero sprechi e Centro) si è ampliata con l’apertura di tre nuovi centri (Selinunte, Loreto e Cuccagna) e ha recuperato 795,3 tonnellate di cibo (nel 2023 erano state 615 tonnellate) che hanno raggiunto 14.973 nuclei familiari per un totale di oltre 126mila persone e 3.867 minori con oltre 1 milione e 590mila pasti equivalenti e 176 associazioni servite. Sono i dati comunicati in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare dalla vicesindaco con delega alla Food Policy e all’Agricoltura, Anna Scavuzzo, negli spazi di Sogemi – Mercato Alimentare di Milano insieme ai partner della Food Policy.

“Una giornata che è occasione per confrontarci, misurare i risultati raggiunti e valutare gli strumenti che abbiamo attuato e che nel tempo hanno reso la Food Policy una pratica cittadina partecipata, efficace e innovativa – ha sottolineato la vicesindaco Scavuzzo -. La lotta agli sprechi vede oggi azioni sempre più ampie e condivise, capaci di restituire valore al cibo e sottolineare l’impegno perché si parli di salute e sostenibilità come un binomio inscindibile. Il 2024 è stato un anno importante: abbiamo aperto ben tre nuovi Hub grazie ai fondi dell’Earthshot Prize, che abbiamo investito in modo intelligente, efficiente e lungimirante. Abbiamo rafforzato la rete cittadina degli Hub, aumentando di oltre 25% rispetto al 2023 il recupero di cibo. Abbiamo intensificato il recupero delle eccedenze alimentari nelle mense scolastiche attraverso l’utilizzo di cargo bike e promosso linee guida per ottimizzare il recupero e la redistribuzione delle eccedenze insieme al Politecnico di Milano con il sostegno di Fondazione Snam ETS. E ancora: l’Hub Foody zero sprechi in Sogemi e lo studio per un nuovo strumento legato allo studio dell’impatto delle diverse progettualità sulla riduzione dello spreco alimentare. Il 2025 sarà un anno intenso: a dieci anni dall’Expo Milano 2015, il prossimo ottobre Milano tornerà a essere luogo di incontro e confronto internazionale per città da tutto il mondo che verranno per la nona edizione del Mufpp Global Forum”.

“Grazie anche al lavoro delle reti QuBi, che si sono consolidate in questi anni in tanti quartieri, è emerso, in tutta la sua gravità, il fenomeno della difficoltà delle famiglie con minori che nell’ultimo decennio si sono fortemente impoverite, a Milano come in tutta Italia – spiega l’assessore al Welfare e Salute Lamberto Bertolé -. Costruire una collaborazione strutturale con gli Hub significa provare a indirizzare le risposte che la città ha costruito per contrastare gli sprechi alimentari verso i destinatari più vulnerabili e bisognosi di supporto, mettendo a sistema la preziosa esperienza di due aree del Comune di Milano che collaborano per dare concretezza al principio di sostenibilità che l’Amministrazione si è data come linea guida e, allo stesso tempo, perché questo principio sia messo al servizio del benessere delle cittadine e dei cittadini più fragili”.

Delle 795,3 tonnellate di cibo recuperate, oltre 440 tonnellate sono state raccolte nell’Hub Foody Zero Sprechi ospitato nel mercato agroalimentare di Sogemi: tra tutti gli Hub attivi nella rete cittadina, è risultato essere quello maggiormente efficiente in termini di volumi di eccedenze recuperate e redistribuite, funzionale al lavoro sinergico di quattro gestori e all’ingaggio di 99 grossisti per la redistribuzione di prodotti ortofrutticoli a oltre cento enti del Terzo settore attivi in città. Per proseguire in questo percorso, nel corso del 2025 grazie a un nuovo accordo con il Comune di Milano, l’Hub troverà una nuova collocazione all’interno degli spazi del nuovo padiglione e si aprirà in termini di azioni e apertura alla città.



“Il territorio milanese e più diffusamente quello lombardo sono quelli dove in Italia si concentra la più vasta domanda di cibo, dove se ne consuma di più e quindi dove anche i rischi di spreco sono su più ampia scala. Il sistema alimentare cittadino e territoriale non potrebbe funzionare se non venissero garantite azioni strutturali e condivise di recupero delle eccedenze e redistribuzione del valore – ha dichiarato Cesare Ferrero, Presidente di Sogemi -. Quando nel 2020, nel pieno dell’emergenza pandemica, abbiamo progettato con il Comune di Milano un primo hub di raccolta e redistribuzione di frutta e verdura per le famiglie in stato di bisogno, è stata chiara sin da subito la necessità di questa azione: in poche settimane siamo stati in grado di recuperare quasi 140 tonnellate di prodotti, un contributo inedito per la Città e le sue risorse di approvvigionamento e sicurezza alimentare. Il progetto sperimentale è diventato in poco tempo ‘Foody Zero Sprechi’, un sistema diffuso che oggi coinvolge con Sogemi oltre 4 organizzazioni partner, attrae il sostegno di aziende e di centinaia di volontari, nel 2024 è stato in grado di registrare oltre 400 tonnellate di merci recuperate e redistribuite, un valore record destinato a crescere”.

Sempre nel corso di quest’anno si svilupperà ulteriormente una sperimentazione la cui programmazione è partita nel 2024 e che ha visto Milano Ristorazione protagonista nel recupero delle eccedenze alimentari nelle mense scolastiche in collaborazione con la rete degli Hub Aiuto Alimentare con il progetto europeo Cultivate, finanziato dal programma Horizonte Europe. Il progetto, da avviarsi nei Municipi 4 e 5, ha visto inoltre nel dicembre 2024 una convenzione tra Fondazione Snam ETS, Comune di Milano e Magma Srl per una ulteriore implementazione con l’utilizzo di cargo bike per il trasporto sostenibile delle eccedenze, oltre a varie azioni come momenti di formazione sui temi del cibo sano e sostenibile all’interno delle scuole.

“Per Milano Ristorazione, il recupero delle eccedenze alimentari è una priorità che coniuga sostenibilità ed educazione nella lotta agli sprechi – ha sottolineato il Presidente di Milano Ristorazione Davide Vincenzo Dell’Acqua -. Da oltre vent’anni collaboriamo con le associazioni del Terzo Settore, un impegno che oggi si rafforza con il progetto Cultivate, attraverso cui mettiamo a disposizione la nostra esperienza per promuovere una gestione più efficiente e consapevole delle eccedenze”.

Nell’ambito delle ‘azioni di sistema’ che il Comune di Milano realizzerà per implementare le Food Policy cittadine, nel 2025 saranno due gli ambiti di sviluppo: la presentazione e la condivisione delle linee guida realizzate grazie al contributo di Fondazione Snam ETS e insieme al Politecnico – Dipartimento di Ingegneria Gestionale, i quali si sono occupati di raccogliere e monitorare i dati e risultati che riguardano il modello degli Hub così da ottimizzare il recupero e la redistribuzione oltre che diventare strumento operativo per amministratori pubblici, enti del Terzo Settore e professionisti interessati a sviluppare progetti analoghi; la redistribuzione, attraverso parametri di impatto, delle risorse residue dell’Earthshot Prize per le attività degli Hub Aiuto Alimentare tra i partner co-progettanti che avranno raggiunto i KPI definiti in base ad un indice composito.

“Il sostegno di Fondazione Snam ETS alla Food Policy del Comune di Milano è in linea con la nostra mission di contrastare le tre povertà che caratterizzano il tessuto sociale: alimentare, educativa ed energetica, concentrandoci in questo caso sulla prima – spiega Marta Luca, Direttrice Generale di Fondazione Snam ETS -. La Food Policy di Milano è espressione della maturità di un territorio in cui pubblico e privato da sempre sanno fare squadra coniugando l’aiuto economico diretto con il trasferimento di competenze e la partecipazione attiva ai processi di co-programmazione e co-progettazione come gli Hub Aiuto Alimentare, che rappresentano una straordinaria opportunità per mettere in pratica questi principi”.

# CORRIERE DI PALERMO



## ***Milano, nel 2024 recuperate da rete Hub 795 tonnellate di cibo***

Il 25% in più rispetto al 2023

Milano, 5 feb. (askanews) – Nel 2024 la rete dei cinque Hub Aiuto Alimentare di Milano (Isola, Lambrate, Gallaratese, Foody zero sprechi e Centro) si è ampliata con l'apertura di tre nuovi centri (Selinunte, Loreto e Cuccagna) e ha recuperato 795,3 tonnellate di cibo (nel 2023 erano state 615 tonnellate) che hanno raggiunto 14.973 nuclei familiari per un totale di oltre 126mila persone e 3.867 minori con oltre 1 milione e 590mila pasti equivalenti e 176 associazioni servite. Sono i dati comunicati in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare dalla vicesindaco con delega alla Food Policy e all'Agricoltura, Anna Scavuzzo, negli spazi di Sogemi – Mercato Alimentare di Milano insieme ai partner della Food Policy.

“Una giornata che è occasione per confrontarci, misurare i risultati raggiunti e valutare gli strumenti che abbiamo attuato e che nel tempo hanno reso la Food Policy una pratica cittadina partecipata, efficace e innovativa – ha sottolineato la vicesindaco Scavuzzo -. La lotta agli sprechi vede oggi azioni sempre più ampie e condivise, capaci di restituire valore al cibo e sottolineare l'impegno perché si parli di salute e sostenibilità come un binomio inscindibile. Il 2024 è stato un anno importante: abbiamo aperto ben tre nuovi Hub grazie ai fondi dell'Earthshot Prize, che abbiamo investito in modo intelligente, efficiente e lungimirante. Abbiamo rafforzato la rete cittadina degli Hub, aumentando di oltre 25% rispetto al 2023 il recupero di cibo. Abbiamo intensificato il recupero delle eccedenze alimentari nelle mense scolastiche attraverso l'utilizzo di cargo bike e promosso linee guida per ottimizzare il recupero e la redistribuzione delle eccedenze insieme al Politecnico di Milano con il sostegno di Fondazione Snam ETS. E ancora: l'Hub Foody zero sprechi in Sogemi e lo studio per un nuovo strumento legato allo studio dell'impatto delle diverse progettualità sulla riduzione dello spreco alimentare. Il 2025 sarà un anno intenso: a dieci anni dall'Expo Milano 2015, il prossimo ottobre Milano tornerà a essere luogo di incontro e confronto internazionale per città da tutto il mondo che verranno per la nona edizione del Mufpp Global Forum”.

“Grazie anche al lavoro delle reti QuBi, che si sono consolidate in questi anni in tanti quartieri, è emerso, in tutta la sua gravità, il fenomeno della difficoltà delle famiglie con minori che nell'ultimo decennio si sono fortemente impoverite, a Milano come in tutta Italia – spiega l'assessore al Welfare e Salute Lamberto Bertolé -. Costruire una collaborazione strutturale con gli Hub significa provare a indirizzare le risposte che la città ha costruito per contrastare gli sprechi alimentari verso i destinatari più vulnerabili e bisognosi di supporto, mettendo a sistema la preziosa esperienza di due aree del Comune di Milano che collaborano per dare concretezza al principio di sostenibilità che l'Amministrazione si è data come linea guida e, allo stesso tempo, perché questo principio sia messo al servizio del benessere delle cittadine e dei cittadini più fragili”.

Delle 795,3 tonnellate di cibo recuperate, oltre 440 tonnellate sono state raccolte nell'Hub Foody Zero Sprechi ospitato nel mercato agroalimentare di Sogemi: tra tutti gli Hub attivi nella rete cittadina, è risultato essere quello maggiormente efficiente in termini di volumi di eccedenze recuperate e redistribuite, funzionale al lavoro sinergico di quattro gestori e all'ingaggio di 99 grossisti per la redistribuzione di prodotti ortofrutticoli a oltre cento enti del Terzo settore attivi in città. Per proseguire in questo percorso, nel corso del 2025 grazie a un nuovo accordo con il Comune di Milano, l'Hub troverà una nuova collocazione all'interno degli spazi del nuovo padiglione e si aprirà in termini di azioni e apertura alla città.

# CORRIERE DI PALERMO

“Il territorio milanese e più diffusamente quello lombardo sono quelli dove in Italia si concentra la più vasta domanda di cibo, dove se ne consuma di più e quindi dove anche i rischi di spreco sono su più ampia scala. Il sistema alimentare cittadino e territoriale non potrebbe funzionare se non venissero garantite azioni strutturali e condivise di recupero delle eccedenze e redistribuzione del valore – ha dichiarato Cesare Ferrero, Presidente di Sogemi -. Quando nel 2020, nel pieno dell’emergenza pandemica, abbiamo progettato con il Comune di Milano un primo hub di raccolta e redistribuzione di frutta e verdura per le famiglie in stato di bisogno, è stata chiara sin da subito la necessità di questa azione: in poche settimane siamo stati in grado di recuperare quasi 140 tonnellate di prodotti, un contributo inedito per la Città e le sue risorse di approvvigionamento e sicurezza alimentare. Il progetto sperimentale è diventato in poco tempo ‘Foody Zero Sprechi’, un sistema diffuso che oggi coinvolge con Sogemi oltre 4 organizzazioni partner, attrae il sostegno di aziende e di centinaia di volontari, nel 2024 è stato in grado di registrare oltre 400 tonnellate di merci recuperate e redistribuite, un valore record destinato a crescere”.

Sempre nel corso di quest’anno si svilupperà ulteriormente una sperimentazione la cui programmazione è partita nel 2024 e che ha visto Milano Ristorazione protagonista nel recupero delle eccedenze alimentari nelle mense scolastiche in collaborazione con la rete degli Hub Aiuto Alimentare con il progetto europeo Cultivate, finanziato dal programma Horizonte Europe. Il progetto, da avviarsi nei Municipi 4 e 5, ha visto inoltre nel dicembre 2024 una convenzione tra Fondazione Snam ETS, Comune di Milano e Magma Srl per una ulteriore implementazione con l’utilizzo di cargo bike per il trasporto sostenibile delle eccedenze, oltre a varie azioni come momenti di formazione sui temi del cibo sano e sostenibile all’interno delle scuole.

“Per Milano Ristorazione, il recupero delle eccedenze alimentari è una priorità che coniuga sostenibilità ed educazione nella lotta agli sprechi – ha sottolineato il Presidente di Milano Ristorazione Davide Vincenzo Dell’Acqua -. Da oltre vent’anni collaboriamo con le associazioni del Terzo Settore, un impegno che oggi si rafforza con il progetto Cultivate, attraverso cui mettiamo a disposizione la nostra esperienza per promuovere una gestione più efficiente e consapevole delle eccedenze”.

Nell’ambito delle ‘azioni di sistema’ che il Comune di Milano realizzerà per implementare le Food Policy cittadine, nel 2025 saranno due gli ambiti di sviluppo: la presentazione e la condivisione delle linee guida realizzate grazie al contributo di Fondazione Snam ETS e insieme al Politecnico – Dipartimento di Ingegneria Gestionale, i quali si sono occupati di raccogliere e monitorare i dati e risultati che riguardano il modello degli Hub così da ottimizzare il recupero e la redistribuzione oltre che diventare strumento operativo per amministratori pubblici, enti del Terzo Settore e professionisti interessati a sviluppare progetti analoghi; la redistribuzione, attraverso parametri di impatto, delle risorse residue dell’Earthshot Prize per le attività degli Hub Aiuto Alimentare tra i partner co-progettanti che avranno raggiunto i KPI definiti in base ad un indice composito.

“Il sostegno di Fondazione Snam ETS alla Food Policy del Comune di Milano è in linea con la nostra mission di contrastare le tre povertà che caratterizzano il tessuto sociale: alimentare, educativa ed energetica, concentrandoci in questo caso sulla prima – spiega Marta Luca, Direttrice Generale di Fondazione Snam ETS -. La Food Policy di Milano è espressione della maturità di un territorio in cui pubblico e privato da sempre sanno fare squadra coniugando l’aiuto economico diretto con il trasferimento di competenze e la partecipazione attiva ai processi di co-programmazione e co-progettazione come gli Hub Aiuto Alimentare, che rappresentano una straordinaria opportunità per mettere in pratica questi principi”.

# MAGAZINE



## ***Milano, nel 2024 recuperate da rete Hub 795 tonnellate di cibo***

Il 25% in più rispetto al 2023

Milano, 5 feb. (askanews) – Nel 2024 la rete dei cinque Hub Aiuto Alimentare di Milano (Isola, Lambrate, Gallaratese, Foody zero sprechi e Centro) si è ampliata con l'apertura di tre nuovi centri (Selinunte, Loreto e Cuccagna) e ha recuperato 795,3 tonnellate di cibo (nel 2023 erano state 615 tonnellate) che hanno raggiunto 14.973 nuclei familiari per un totale di oltre 126mila persone e 3.867 minori con oltre 1 milione e 590mila pasti equivalenti e 176 associazioni servite. Sono i dati comunicati in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare dalla vicesindaco con delega alla Food Policy e all'Agricoltura, Anna Scavuzzo, negli spazi di Sogemi – Mercato Alimentare di Milano insieme ai partner della Food Policy.

“Una giornata che è occasione per confrontarci, misurare i risultati raggiunti e valutare gli strumenti che abbiamo attuato e che nel tempo hanno reso la Food Policy una pratica cittadina partecipata, efficace e innovativa – ha sottolineato la vicesindaco Scavuzzo -. La lotta agli sprechi vede oggi azioni sempre più ampie e condivise, capaci di restituire valore al cibo e sottolineare l'impegno perché si parli di salute e sostenibilità come un binomio inscindibile. Il 2024 è stato un anno importante: abbiamo aperto ben tre nuovi Hub grazie ai fondi dell'Earthshot Prize, che abbiamo investito in modo intelligente, efficiente e lungimirante. Abbiamo rafforzato la rete cittadina degli Hub, aumentando di oltre 25% rispetto al 2023 il recupero di cibo. Abbiamo intensificato il recupero delle eccedenze alimentari nelle mense scolastiche attraverso l'utilizzo di cargo bike e promosso linee guida per ottimizzare il recupero e la redistribuzione delle eccedenze insieme al Politecnico di Milano con il sostegno di Fondazione Snam ETS. E ancora: l'Hub Foody zero sprechi in Sogemi e lo studio per un nuovo strumento legato allo studio dell'impatto delle diverse progettualità sulla riduzione dello spreco alimentare. Il 2025 sarà un anno intenso: a dieci anni dall'Expo Milano 2015, il prossimo ottobre Milano tornerà a essere luogo di incontro e confronto internazionale per città da tutto il mondo che verranno per la nona edizione del Mufpp Global Forum”.

“Grazie anche al lavoro delle reti QuBi, che si sono consolidate in questi anni in tanti quartieri, è emerso, in tutta la sua gravità, il fenomeno della difficoltà delle famiglie con minori che nell'ultimo decennio si sono fortemente impoverite, a Milano come in tutta Italia – spiega l'assessore al Welfare e Salute Lamberto Bertolé -. Costruire una collaborazione strutturale con gli Hub significa provare a indirizzare le risposte che la città ha costruito per contrastare gli sprechi alimentari verso i destinatari più vulnerabili e bisognosi di supporto, mettendo a sistema la preziosa esperienza di due aree del Comune di Milano che collaborano per dare concretezza al principio di sostenibilità che l'Amministrazione si è data come linea guida e, allo stesso tempo, perché questo principio sia messo al servizio del benessere delle cittadine e dei cittadini più fragili”.

Delle 795,3 tonnellate di cibo recuperate, oltre 440 tonnellate sono state raccolte nell'Hub Foody Zero Sprechi ospitato nel mercato agroalimentare di Sogemi: tra tutti gli Hub attivi nella rete cittadina, è risultato essere quello maggiormente efficiente in termini di volumi di eccedenze recuperate e redistribuite, funzionale al lavoro sinergico di quattro gestori e all'ingaggio di 99 grossisti per la redistribuzione di prodotti ortofrutticoli a oltre cento enti del Terzo settore attivi in città. Per proseguire in questo percorso, nel corso del 2025 grazie a un nuovo accordo con il Comune di Milano, l'Hub troverà una nuova collocazione all'interno degli spazi del nuovo padiglione e si aprirà in termini di azioni e apertura alla città.

# MAGAZINE

“Il territorio milanese e più diffusamente quello lombardo sono quelli dove in Italia si concentra la più vasta domanda di cibo, dove se ne consuma di più e quindi dove anche i rischi di spreco sono su più ampia scala. Il sistema alimentare cittadino e territoriale non potrebbe funzionare se non venissero garantite azioni strutturali e condivise di recupero delle eccedenze e redistribuzione del valore – ha dichiarato Cesare Ferrero, Presidente di Sogemi -. Quando nel 2020, nel pieno dell'emergenza pandemica, abbiamo progettato con il Comune di Milano un primo hub di raccolta e redistribuzione di frutta e verdura per le famiglie in stato di bisogno, è stata chiara sin da subito la necessità di questa azione: in poche settimane siamo stati in grado di recuperare quasi 140 tonnellate di prodotti, un contributo inedito per la Città e le sue risorse di approvvigionamento e sicurezza alimentare. Il progetto sperimentale è diventato in poco tempo 'Foody Zero Sprechi', un sistema diffuso che oggi coinvolge con Sogemi oltre 4 organizzazioni partner, attrae il sostegno di aziende e di centinaia di volontari, nel 2024 è stato in grado di registrare oltre 400 tonnellate di merci recuperate e redistribuite, un valore record destinato a crescere”.

Sempre nel corso di quest'anno si svilupperà ulteriormente una sperimentazione la cui programmazione è partita nel 2024 e che ha visto Milano Ristorazione protagonista nel recupero delle eccedenze alimentari nelle mense scolastiche in collaborazione con la rete degli Hub Aiuto Alimentare con il progetto europeo Cultivate, finanziato dal programma Horizonte Europe. Il progetto, da avviarsi nei Municipi 4 e 5, ha visto inoltre nel dicembre 2024 una convenzione tra Fondazione Snam ETS, Comune di Milano e Magma Srl per una ulteriore implementazione con l'utilizzo di cargo bike per il trasporto sostenibile delle eccedenze, oltre a varie azioni come momenti di formazione sui temi del cibo sano e sostenibile all'interno delle scuole.

“Per Milano Ristorazione, il recupero delle eccedenze alimentari è una priorità che coniuga sostenibilità ed educazione nella lotta agli sprechi – ha sottolineato il Presidente di Milano Ristorazione Davide Vincenzo Dell'Acqua -. Da oltre vent'anni collaboriamo con le associazioni del Terzo Settore, un impegno che oggi si rafforza con il progetto Cultivate, attraverso cui mettiamo a disposizione la nostra esperienza per promuovere una gestione più efficiente e consapevole delle eccedenze”.

Nell'ambito delle 'azioni di sistema' che il Comune di Milano realizzerà per implementare le Food Policy cittadine, nel 2025 saranno due gli ambiti di sviluppo: la presentazione e la condivisione delle linee guida realizzate grazie al contributo di Fondazione Snam ETS e insieme al Politecnico – Dipartimento di Ingegneria Gestionale, i quali si sono occupati di raccogliere e monitorare i dati e risultati che riguardano il modello degli Hub così da ottimizzare il recupero e la redistribuzione oltre che diventare strumento operativo per amministratori pubblici, enti del Terzo Settore e professionisti interessati a sviluppare progetti analoghi; la redistribuzione, attraverso parametri di impatto, delle risorse residue dell'Earthshot Prize per le attività degli Hub Aiuto Alimentare tra i partner co-progettanti che avranno raggiunto i KPI definiti in base ad un indice composito.

“Il sostegno di Fondazione Snam ETS alla Food Policy del Comune di Milano è in linea con la nostra mission di contrastare le tre povertà che caratterizzano il tessuto sociale: alimentare, educativa ed energetica, concentrandoci in questo caso sulla prima – spiega Marta Luca, Direttrice Generale di Fondazione Snam ETS -. La Food Policy di Milano è espressione della maturità di un territorio in cui pubblico e privato da sempre sanno fare squadra coniugando l'aiuto economico diretto con il trasferimento di competenze e la partecipazione attiva ai processi di co-programmazione e co-progettazione come gli Hub Aiuto Alimentare, che rappresentano una straordinaria opportunità per mettere in pratica questi principi”.



## ***Milano, nel 2024 recuperate da rete Hub 795 tonnellate di cibo***

Il 25% in più rispetto al 2023

Milano, 5 feb. (askanews) – Nel 2024 la rete dei cinque Hub Aiuto Alimentare di Milano (Isola, Lambrate, Gallaratese, Foody zero sprechi e Centro) si è ampliata con l’apertura di tre nuovi centri (Selinunte, Loreto e Cuccagna) e ha recuperato 795,3 tonnellate di cibo (nel 2023 erano state 615 tonnellate) che hanno raggiunto 14.973 nuclei familiari per un totale di oltre 126mila persone e 3.867 minori con oltre 1 milione e 590mila pasti equivalenti e 176 associazioni servite. Sono i dati comunicati in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare dalla vicesindaco con delega alla Food Policy e all’Agricoltura, Anna Scavuzzo, negli spazi di Sogemi – Mercato Alimentare di Milano insieme ai partner della Food Policy.

“Una giornata che è occasione per confrontarci, misurare i risultati raggiunti e valutare gli strumenti che abbiamo attuato e che nel tempo hanno reso la Food Policy una pratica cittadina partecipata, efficace e innovativa – ha sottolineato la vicesindaco Scavuzzo -. La lotta agli sprechi vede oggi azioni sempre più ampie e condivise, capaci di restituire valore al cibo e sottolineare l’impegno perché si parli di salute e sostenibilità come un binomio inscindibile. Il 2024 è stato un anno importante: abbiamo aperto ben tre nuovi Hub grazie ai fondi dell’Earthshot Prize, che abbiamo investito in modo intelligente, efficiente e lungimirante. Abbiamo rafforzato la rete cittadina degli Hub, aumentando di oltre 25% rispetto al 2023 il recupero di cibo. Abbiamo intensificato il recupero delle eccedenze alimentari nelle mense scolastiche attraverso l’utilizzo di cargo bike e promosso linee guida per ottimizzare il recupero e la redistribuzione delle eccedenze insieme al Politecnico di Milano con il sostegno di Fondazione Snam ETS. E ancora: l’Hub Foody zero sprechi in Sogemi e lo studio per un nuovo strumento legato allo studio dell’impatto delle diverse progettualità sulla riduzione dello spreco alimentare. Il 2025 sarà un anno intenso: a dieci anni dall’Expo Milano 2015, il prossimo ottobre Milano tornerà a essere luogo di incontro e confronto internazionale per città da tutto il mondo che verranno per la nona edizione del Mufpp Global Forum”.

“Grazie anche al lavoro delle reti QuBi, che si sono consolidate in questi anni in tanti quartieri, è emerso, in tutta la sua gravità, il fenomeno della difficoltà delle famiglie con minori che nell’ultimo decennio si sono fortemente impoverite, a Milano come in tutta Italia – spiega l’assessore al Welfare e Salute Lamberto Bertolé -. Costruire una collaborazione strutturale con gli Hub significa provare a indirizzare le risposte che la città ha costruito per contrastare gli sprechi alimentari verso i destinatari più vulnerabili e bisognosi di supporto, mettendo a sistema la preziosa esperienza di due aree del Comune di Milano che collaborano per dare concretezza al principio di sostenibilità che l’Amministrazione si è data come linea guida e, allo stesso tempo, perché questo principio sia messo al servizio del benessere delle cittadine e dei cittadini più fragili”.

Delle 795,3 tonnellate di cibo recuperate, oltre 440 tonnellate sono state raccolte nell’Hub Foody Zero Sprechi ospitato nel mercato agroalimentare di Sogemi: tra tutti gli Hub attivi nella rete cittadina, è risultato essere quello maggiormente efficiente in termini di volumi di eccedenze recuperate e redistribuite, funzionale al lavoro sinergico di quattro gestori e all’ingaggio di 99 grossisti per la redistribuzione di prodotti ortofrutticoli a oltre cento enti del Terzo settore attivi in città. Per proseguire in questo percorso, nel corso del 2025 grazie a un nuovo accordo con il Comune di Milano, l’Hub troverà una nuova collocazione all’interno degli spazi del nuovo padiglione e si aprirà in termini di azioni e apertura alla città.

## CRONACHE DI *Abruzzo e Molise*

“Il territorio milanese e più diffusamente quello lombardo sono quelli dove in Italia si concentra la più vasta domanda di cibo, dove se ne consuma di più e quindi dove anche i rischi di spreco sono su più ampia scala. Il sistema alimentare cittadino e territoriale non potrebbe funzionare se non venissero garantite azioni strutturali e condivise di recupero delle eccedenze e redistribuzione del valore – ha dichiarato Cesare Ferrero, Presidente di Sogemi -. Quando nel 2020, nel pieno dell’emergenza pandemica, abbiamo progettato con il Comune di Milano un primo hub di raccolta e redistribuzione di frutta e verdura per le famiglie in stato di bisogno, è stata chiara sin da subito la necessità di questa azione: in poche settimane siamo stati in grado di recuperare quasi 140 tonnellate di prodotti, un contributo inedito per la Città e le sue risorse di approvvigionamento e sicurezza alimentare. Il progetto sperimentale è diventato in poco tempo ‘Foody Zero Sprechi’, un sistema diffuso che oggi coinvolge con Sogemi oltre 4 organizzazioni partner, attrae il sostegno di aziende e di centinaia di volontari, nel 2024 è stato in grado di registrare oltre 400 tonnellate di merci recuperate e redistribuite, un valore record destinato a crescere”.

Sempre nel corso di quest’anno si svilupperà ulteriormente una sperimentazione la cui programmazione è partita nel 2024 e che ha visto Milano Ristorazione protagonista nel recupero delle eccedenze alimentari nelle mense scolastiche in collaborazione con la rete degli Hub Aiuto Alimentare con il progetto europeo Cultivate, finanziato dal programma Horizonte Europe. Il progetto, da avviarsi nei Municipi 4 e 5, ha visto inoltre nel dicembre 2024 una convenzione tra Fondazione Snam ETS, Comune di Milano e Magma Srl per una ulteriore implementazione con l’utilizzo di cargo bike per il trasporto sostenibile delle eccedenze, oltre a varie azioni come momenti di formazione sui temi del cibo sano e sostenibile all’interno delle scuole.

“Per Milano Ristorazione, il recupero delle eccedenze alimentari è una priorità che coniuga sostenibilità ed educazione nella lotta agli sprechi – ha sottolineato il Presidente di Milano Ristorazione Davide Vincenzo Dell’Acqua -. Da oltre vent’anni collaboriamo con le associazioni del Terzo Settore, un impegno che oggi si rafforza con il progetto Cultivate, attraverso cui mettiamo a disposizione la nostra esperienza per promuovere una gestione più efficiente e consapevole delle eccedenze”.

Nell’ambito delle ‘azioni di sistema’ che il Comune di Milano realizzerà per implementare le Food Policy cittadine, nel 2025 saranno due gli ambiti di sviluppo: la presentazione e la condivisione delle linee guida realizzate grazie al contributo di Fondazione Snam ETS e insieme al Politecnico – Dipartimento di Ingegneria Gestionale, i quali si sono occupati di raccogliere e monitorare i dati e risultati che riguardano il modello degli Hub così da ottimizzare il recupero e la redistribuzione oltre che diventare strumento operativo per amministratori pubblici, enti del Terzo Settore e professionisti interessati a sviluppare progetti analoghi; la redistribuzione, attraverso parametri di impatto, delle risorse residue dell’Earthshot Prize per le attività degli Hub Aiuto Alimentare tra i partner co-progettanti che avranno raggiunto i KPI definiti in base ad un indice composito.

“Il sostegno di Fondazione Snam ETS alla Food Policy del Comune di Milano è in linea con la nostra mission di contrastare le tre povertà che caratterizzano il tessuto sociale: alimentare, educativa ed energetica, concentrandoci in questo caso sulla prima – spiega Marta Luca, Direttrice Generale di Fondazione Snam ETS -. La Food Policy di Milano è espressione della maturità di un territorio in cui pubblico e privato da sempre sanno fare squadra coniugando l’aiuto economico diretto con il trasferimento di competenze e la partecipazione attiva ai processi di co-programmazione e co-progettazione come gli Hub Aiuto Alimentare, che rappresentano una straordinaria opportunità per mettere in pratica questi principi”.

## CRONACHE DI *Abruzzo e Molise*



### ***Milano, nel 2024 recuperate da rete Hub 795 tonnellate di cibo***

Il 25% in più rispetto al 2023

Milano, 5 feb. (askanews) – Nel 2024 la rete dei cinque Hub Aiuto Alimentare di Milano (Isola, Lambrate, Gallaratese, Foody zero sprechi e Centro) si è ampliata con l'apertura di tre nuovi centri (Selinunte, Loreto e Cuccagna) e ha recuperato 795,3 tonnellate di cibo (nel 2023 erano state 615 tonnellate) che hanno raggiunto 14.973 nuclei familiari per un totale di oltre 126mila persone e 3.867 minori con oltre 1 milione e 590mila pasti equivalenti e 176 associazioni servite. Sono i dati comunicati in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare dalla vicesindaco con delega alla Food Policy e all'Agricoltura, Anna Scavuzzo, negli spazi di Sogemi – Mercato Alimentare di Milano insieme ai partner della Food Policy.

“Una giornata che è occasione per confrontarci, misurare i risultati raggiunti e valutare gli strumenti che abbiamo attuato e che nel tempo hanno reso la Food Policy una pratica cittadina partecipata, efficace e innovativa – ha sottolineato la vicesindaco Scavuzzo -. La lotta agli sprechi vede oggi azioni sempre più ampie e condivise, capaci di restituire valore al cibo e sottolineare l'impegno perché si parli di salute e sostenibilità come un binomio inscindibile. Il 2024 è stato un anno importante: abbiamo aperto ben tre nuovi Hub grazie ai fondi dell'Earthshot Prize, che abbiamo investito in modo intelligente, efficiente e lungimirante. Abbiamo rafforzato la rete cittadina degli Hub, aumentando di oltre 25% rispetto al 2023 il recupero di cibo. Abbiamo intensificato il recupero delle eccedenze alimentari nelle mense scolastiche attraverso l'utilizzo di cargo bike e promosso linee guida per ottimizzare il recupero e la redistribuzione delle eccedenze insieme al Politecnico di Milano con il sostegno di Fondazione Snam ETS. E ancora: l'Hub Foody zero sprechi in Sogemi e lo studio per un nuovo strumento legato allo studio dell'impatto delle diverse progettualità sulla riduzione dello spreco alimentare. Il 2025 sarà un anno intenso: a dieci anni dall'Expo Milano 2015, il prossimo ottobre Milano tornerà a essere luogo di incontro e confronto internazionale per città da tutto il mondo che verranno per la nona edizione del Mufpp Global Forum”.

“Grazie anche al lavoro delle reti QuBi, che si sono consolidate in questi anni in tanti quartieri, è emerso, in tutta la sua gravità, il fenomeno della difficoltà delle famiglie con minori che nell'ultimo decennio si sono fortemente impoverite, a Milano come in tutta Italia – spiega l'assessore al Welfare e Salute Lamberto Bertolè -. Costruire una collaborazione strutturale con gli Hub significa provare a indirizzare le risposte che la città ha costruito per contrastare gli sprechi alimentari verso i destinatari più vulnerabili e bisognosi di supporto, mettendo a sistema la preziosa esperienza di due aree del Comune di Milano che collaborano per dare concretezza al principio di sostenibilità che l'Amministrazione si è data come linea guida e, allo stesso tempo, perché questo principio sia messo al servizio del benessere delle cittadine e dei cittadini più fragili”.

Delle 795,3 tonnellate di cibo recuperate, oltre 440 tonnellate sono state raccolte nell'Hub Foody Zero Sprechi ospitato nel mercato agroalimentare di Sogemi: tra tutti gli Hub attivi nella rete cittadina, è risultato essere quello maggiormente efficiente in termini di volumi di eccedenze recuperate e redistribuite, funzionale al lavoro sinergico di quattro gestori e all'ingaggio di 99 grossisti per la redistribuzione di prodotti ortofrutticoli a oltre cento enti del Terzo settore attivi in città. Per proseguire in questo percorso, nel corso del 2025 grazie a un nuovo accordo con il Comune di Milano, l'Hub troverà una nuova collocazione all'interno degli spazi del nuovo padiglione e si aprirà in termini di azioni e apertura alla città.



“Il territorio milanese e più diffusamente quello lombardo sono quelli dove in Italia si concentra la più vasta domanda di cibo, dove se ne consuma di più e quindi dove anche i rischi di spreco sono su più ampia scala. Il sistema alimentare cittadino e territoriale non potrebbe funzionare se non venissero garantite azioni strutturali e condivise di recupero delle eccedenze e redistribuzione del valore – ha dichiarato Cesare Ferrero, Presidente di Sogemi -. Quando nel 2020, nel pieno dell’emergenza pandemica, abbiamo progettato con il Comune di Milano un primo hub di raccolta e redistribuzione di frutta e verdura per le famiglie in stato di bisogno, è stata chiara sin da subito la necessità di questa azione: in poche settimane siamo stati in grado di recuperare quasi 140 tonnellate di prodotti, un contributo inedito per la Città e le sue risorse di approvvigionamento e sicurezza alimentare. Il progetto sperimentale è diventato in poco tempo ‘Foody Zero Sprechi’, un sistema diffuso che oggi coinvolge con Sogemi altre 4 organizzazioni partner, attrae il sostegno di aziende e di centinaia di volontari, nel 2024 è stato in grado di registrare oltre 400 tonnellate di merci recuperate e redistribuite, un valore record destinato a crescere”.

Sempre nel corso di quest’anno si svilupperà ulteriormente una sperimentazione la cui programmazione è partita nel 2024 e che ha visto Milano Ristorazione protagonista nel recupero delle eccedenze alimentari nelle mense scolastiche in collaborazione con la rete degli Hub Aiuto Alimentare con il progetto europeo Cultivate, finanziato dal programma Horizonte Europe. Il progetto, da avviarsi nei Municipi 4 e 5, ha visto inoltre nel dicembre 2024 una convenzione tra Fondazione Snam ETS, Comune di Milano e Magma Srl per una ulteriore implementazione con l’utilizzo di cargo bike per il trasporto sostenibile delle eccedenze, oltre a varie azioni come momenti di formazione sui temi del cibo sano e sostenibile all’interno delle scuole.

“Per Milano Ristorazione, il recupero delle eccedenze alimentari è una priorità che coniuga sostenibilità ed educazione nella lotta agli sprechi – ha sottolineato il Presidente di Milano Ristorazione Davide Vincenzo Dell’Acqua -. Da oltre vent’anni collaboriamo con le associazioni del Terzo Settore, un impegno che oggi si rafforza con il progetto Cultivate, attraverso cui mettiamo a disposizione la nostra esperienza per promuovere una gestione più efficiente e consapevole delle eccedenze”.

Nell’ambito delle ‘azioni di sistema’ che il Comune di Milano realizzerà per implementare le Food Policy cittadine, nel 2025 saranno due gli ambiti di sviluppo: la presentazione e la condivisione delle linee guida realizzate grazie al contributo di Fondazione Snam ETS e insieme al Politecnico – Dipartimento di Ingegneria Gestionale, i quali si sono occupati di raccogliere e monitorare i dati e risultati che riguardano il modello degli Hub così da ottimizzare il recupero e la redistribuzione oltre che diventare strumento operativo per amministratori pubblici, enti del Terzo Settore e professionisti interessati a sviluppare progetti analoghi; la redistribuzione, attraverso parametri di impatto, delle risorse residue dell’Earthshot Prize per le attività degli Hub Aiuto Alimentare tra i partner co-progettanti che avranno raggiunto i KPI definiti in base ad un indice composito.

“Il sostegno di Fondazione Snam ETS alla Food Policy del Comune di Milano è in linea con la nostra mission di contrastare le tre povertà che caratterizzano il tessuto sociale: alimentare, educativa ed energetica, concentrandoci in questo caso sulla prima – spiega Marta Luca, Direttrice Generale di Fondazione Snam ETS -. La Food Policy di Milano è espressione della maturità di un territorio in cui pubblico e privato da sempre sanno fare squadra coniugando l’aiuto economico diretto con il trasferimento di competenze e la partecipazione attiva ai processi di co-programmazione e co-progettazione come gli Hub Aiuto Alimentare, che rappresentano una straordinaria opportunità per mettere in pratica questi principi”.

# MAGAZINE



## ***Slow food: spreco alimentare, monitorare mense scolastiche***

Ogni giorno serviti 2 milioni di pasti, gran parte viene sprecato  
Roma, 5 feb. (askanews) – Due milioni di pasti vengono serviti quotidianamente nelle scuole italiane, soprattutto in quelle dell'infanzia (3-6 anni) e nelle primarie (fino agli undici anni), ma gran parte di questo cibo viene sprecato. In occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, che ricorre il 5 febbraio, Slow Food Italia accende un riflettore sul cibo che viene buttato via nelle mense scolastiche.

Attualmente non sono disponibili dati certi sullo spreco alimentare nelle mense scolastiche, perché nessuno ne ha mai chiesto conto a chi se ne occupa e non sono previsti monitoraggi. "Ma chiunque sia entrato in una mensa scolastica ben conosce quanto grave sia la situazione – spiega in una nota Slow Food – Nella maggior parte dei casi, il servizio viene appaltato esternamente e non di rado l'assegnazione avviene tramite bandi che finiscono per premiare chi presenta preventivi al ribasso".

Non è difficile immaginare perché un modello di questo tipo possa produrre alte quantità di spreco. Slow Food Italia, che nei mesi scorsi ha lanciato l'appello per l'inserimento dell'educazione alimentare nelle scuole, esorta quindi tutti i soggetti coinvolti nella filiera della ristorazione scolastica "ad attivarsi per ridurre gli sprechi alimentari nelle scuole. Per farlo, occorre innanzitutto avviare un monitoraggio degli sprechi, piatto per piatto, classe per classe, ricetta per ricetta, finalizzato a raccogliere i dati utili a mettere a fuoco le ragioni per cui determinate pietanze non vengono consumate".

# CRONACHE

## DELMEZZOGIORNO



### ***Slow food: spreco alimentare, monitorare mense scolastiche***

Ogni giorno serviti 2 milioni di pasti, gran parte viene sprecato  
 Roma, 5 feb. (askanews) – Due milioni di pasti vengono serviti quotidianamente nelle scuole italiane, soprattutto in quelle dell'infanzia (3-6 anni) e nelle primarie (fino agli undici anni), ma gran parte di questo cibo viene sprecato. In occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, che ricorre il 5 febbraio, Slow Food Italia accende un riflettore sul cibo che viene buttato via nelle mense scolastiche.

Attualmente non sono disponibili dati certi sullo spreco alimentare nelle mense scolastiche, perché nessuno ne ha mai chiesto conto a chi se ne occupa e non sono previsti monitoraggi. "Ma chiunque sia entrato in una mensa scolastica ben conosce quanto grave sia la situazione – spiega in una nota Slow Food – Nella maggior parte dei casi, il servizio viene appaltato esternamente e non di rado l'assegnazione avviene tramite bandi che finiscono per premiare chi presenta preventivi al ribasso".

Non è difficile immaginare perché un modello di questo tipo possa produrre alte quantità di spreco. Slow Food Italia, che nei mesi scorsi ha lanciato l'appello per l'inserimento dell'educazione alimentare nelle scuole, esorta quindi tutti i soggetti coinvolti nella filiera della ristorazione scolastica "ad attivarsi per ridurre gli sprechi alimentari nelle scuole. Per farlo, occorre innanzitutto avviare un monitoraggio degli sprechi, piatto per piatto, classe per classe, ricetta per ricetta, finalizzato a raccogliere i dati utili a mettere a fuoco le ragioni per cui determinate pietanze non vengono consumate".

# CRONACHE DELLA CALABRIA



## ***Slow food: spreco alimentare, monitorare mense scolastiche***

Ogni giorno serviti 2 milioni di pasti, gran parte viene sprecato  
Roma, 5 feb. (askanews) – Due milioni di pasti vengono serviti quotidianamente nelle scuole italiane, soprattutto in quelle dell'infanzia (3-6 anni) e nelle primarie (fino agli undici anni), ma gran parte di questo cibo viene sprecato. In occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, che ricorre il 5 febbraio, Slow Food Italia accende un riflettore sul cibo che viene buttato via nelle mense scolastiche.

Attualmente non sono disponibili dati certi sullo spreco alimentare nelle mense scolastiche, perché nessuno ne ha mai chiesto conto a chi se ne occupa e non sono previsti monitoraggi. "Ma chiunque sia entrato in una mensa scolastica ben conosce quanto grave sia la situazione – spiega in una nota Slow Food – Nella maggior parte dei casi, il servizio viene appaltato esternamente e non di rado l'assegnazione avviene tramite bandi che finiscono per premiare chi presenta preventivi al ribasso".

Non è difficile immaginare perché un modello di questo tipo possa produrre alte quantità di spreco. Slow Food Italia, che nei mesi scorsi ha lanciato l'appello per l'inserimento dell'educazione alimentare nelle scuole, esorta quindi tutti i soggetti coinvolti nella filiera della ristorazione scolastica "ad attivarsi per ridurre gli sprechi alimentari nelle scuole. Per farlo, occorre innanzitutto avviare un monitoraggio degli sprechi, piatto per piatto, classe per classe, ricetta per ricetta, finalizzato a raccogliere i dati utili a mettere a fuoco le ragioni per cui determinate pietanze non vengono consumate".



## ***Slow food: spreco alimentare, monitorare mense scolastiche***

Ogni giorno serviti 2 milioni di pasti, gran parte viene sprecato  
Roma, 5 feb. (askanews) – Due milioni di pasti vengono serviti quotidianamente nelle scuole italiane, soprattutto in quelle dell'infanzia (3-6 anni) e nelle primarie (fino agli undici anni), ma gran parte di questo cibo viene sprecato. In occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, che ricorre il 5 febbraio, Slow Food Italia accende un riflettore sul cibo che viene buttato via nelle mense scolastiche.

Attualmente non sono disponibili dati certi sullo spreco alimentare nelle mense scolastiche, perché nessuno ne ha mai chiesto conto a chi se ne occupa e non sono previsti monitoraggi. "Ma chiunque sia entrato in una mensa scolastica ben conosce quanto grave sia la situazione – spiega in una nota Slow Food – Nella maggior parte dei casi, il servizio viene appaltato esternamente e non di rado l'assegnazione avviene tramite bandi che finiscono per premiare chi presenta preventivi al ribasso".

Non è difficile immaginare perché un modello di questo tipo possa produrre alte quantità di spreco. Slow Food Italia, che nei mesi scorsi ha lanciato l'appello per l'inserimento dell'educazione alimentare nelle scuole, esorta quindi tutti i soggetti coinvolti nella filiera della ristorazione scolastica "ad attivarsi per ridurre gli sprechi alimentari nelle scuole. Per farlo, occorre innanzitutto avviare un monitoraggio degli sprechi, piatto per piatto, classe per classe, ricetta per ricetta, finalizzato a raccogliere i dati utili a mettere a fuoco le ragioni per cui determinate pietanze non vengono consumate".

# CORRIERE DI ANCONA



## ***Slow food: spreco alimentare, monitorare mense scolastiche***

Ogni giorno serviti 2 milioni di pasti, gran parte viene sprecato  
Roma, 5 feb. (askanews) – Due milioni di pasti vengono serviti quotidianamente nelle scuole italiane, soprattutto in quelle dell'infanzia (3-6 anni) e nelle primarie (fino agli undici anni), ma gran parte di questo cibo viene sprecato. In occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, che ricorre il 5 febbraio, Slow Food Italia accende un riflettore sul cibo che viene buttato via nelle mense scolastiche.

Attualmente non sono disponibili dati certi sullo spreco alimentare nelle mense scolastiche, perché nessuno ne ha mai chiesto conto a chi se ne occupa e non sono previsti monitoraggi. "Ma chiunque sia entrato in una mensa scolastica ben conosce quanto grave sia la situazione – spiega in una nota Slow Food – Nella maggior parte dei casi, il servizio viene appaltato esternamente e non di rado l'assegnazione avviene tramite bandi che finiscono per premiare chi presenta preventivi al ribasso".

Non è difficile immaginare perché un modello di questo tipo possa produrre alte quantità di spreco. Slow Food Italia, che nei mesi scorsi ha lanciato l'appello per l'inserimento dell'educazione alimentare nelle scuole, esorta quindi tutti i soggetti coinvolti nella filiera della ristorazione scolastica "ad attivarsi per ridurre gli sprechi alimentari nelle scuole. Per farlo, occorre innanzitutto avviare un monitoraggio degli sprechi, piatto per piatto, classe per classe, ricetta per ricetta, finalizzato a raccogliere i dati utili a mettere a fuoco le ragioni per cui determinate pietanze non vengono consumate".



## ***Slow food: spreco alimentare, monitorare mense scolastiche***

Ogni giorno serviti 2 milioni di pasti, gran parte viene sprecato  
 Roma, 5 feb. (askanews) – Due milioni di pasti vengono serviti quotidianamente nelle scuole italiane, soprattutto in quelle dell'infanzia (3-6 anni) e nelle primarie (fino agli undici anni), ma gran parte di questo cibo viene sprecato. In occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, che ricorre il 5 febbraio, Slow Food Italia accende un riflettore sul cibo che viene buttato via nelle mense scolastiche.

Attualmente non sono disponibili dati certi sullo spreco alimentare nelle mense scolastiche, perché nessuno ne ha mai chiesto conto a chi se ne occupa e non sono previsti monitoraggi. "Ma chiunque sia entrato in una mensa scolastica ben conosce quanto grave sia la situazione – spiega in una nota Slow Food – Nella maggior parte dei casi, il servizio viene appaltato esternamente e non di rado l'assegnazione avviene tramite bandi che finiscono per premiare chi presenta preventivi al ribasso".

Non è difficile immaginare perché un modello di questo tipo possa produrre alte quantità di spreco. Slow Food Italia, che nei mesi scorsi ha lanciato l'appello per l'inserimento dell'educazione alimentare nelle scuole, esorta quindi tutti i soggetti coinvolti nella filiera della ristorazione scolastica "ad attivarsi per ridurre gli sprechi alimentari nelle scuole. Per farlo, occorre innanzitutto avviare un monitoraggio degli sprechi, piatto per piatto, classe per classe, ricetta per ricetta, finalizzato a raccogliere i dati utili a mettere a fuoco le ragioni per cui determinate pietanze non vengono consumate".



## ***Slow food: spreco alimentare, monitorare mense scolastiche***

Ogni giorno serviti 2 milioni di pasti, gran parte viene sprecato  
 Roma, 5 feb. (askanews) – Due milioni di pasti vengono serviti quotidianamente nelle scuole italiane, soprattutto in quelle dell'infanzia (3-6 anni) e nelle primarie (fino agli undici anni), ma gran parte di questo cibo viene sprecato. In occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, che ricorre il 5 febbraio, Slow Food Italia accende un riflettore sul cibo che viene buttato via nelle mense scolastiche.

Attualmente non sono disponibili dati certi sullo spreco alimentare nelle mense scolastiche, perché nessuno ne ha mai chiesto conto a chi se ne occupa e non sono previsti monitoraggi. "Ma chiunque sia entrato in una mensa scolastica ben conosce quanto grave sia la situazione – spiega in una nota Slow Food – Nella maggior parte dei casi, il servizio viene appaltato esternamente e non di rado l'assegnazione avviene tramite bandi che finiscono per premiare chi presenta preventivi al ribasso".

Non è difficile immaginare perché un modello di questo tipo possa produrre alte quantità di spreco. Slow Food Italia, che nei mesi scorsi ha lanciato l'appello per l'inserimento dell'educazione alimentare nelle scuole, esorta quindi tutti i soggetti coinvolti nella filiera della ristorazione scolastica "ad attivarsi per ridurre gli sprechi alimentari nelle scuole. Per farlo, occorre innanzitutto avviare un monitoraggio degli sprechi, piatto per piatto, classe per classe, ricetta per ricetta, finalizzato a raccogliere i dati utili a mettere a fuoco le ragioni per cui determinate pietanze non vengono consumate".



## ***Slow food: spreco alimentare, monitorare mense scolastiche***

Ogni giorno serviti 2 milioni di pasti, gran parte viene sprecato  
 Roma, 5 feb. (askanews) – Due milioni di pasti vengono serviti quotidianamente nelle scuole italiane, soprattutto in quelle dell'infanzia (3-6 anni) e nelle primarie (fino agli undici anni), ma gran parte di questo cibo viene sprecato. In occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, che ricorre il 5 febbraio, Slow Food Italia accende un riflettore sul cibo che viene buttato via nelle mense scolastiche.

Attualmente non sono disponibili dati certi sullo spreco alimentare nelle mense scolastiche, perché nessuno ne ha mai chiesto conto a chi se ne occupa e non sono previsti monitoraggi. "Ma chiunque sia entrato in una mensa scolastica ben conosce quanto grave sia la situazione – spiega in una nota Slow Food – Nella maggior parte dei casi, il servizio viene appaltato esternamente e non di rado l'assegnazione avviene tramite bandi che finiscono per premiare chi presenta preventivi al ribasso".

Non è difficile immaginare perché un modello di questo tipo possa produrre alte quantità di spreco. Slow Food Italia, che nei mesi scorsi ha lanciato l'appello per l'inserimento dell'educazione alimentare nelle scuole, esorta quindi tutti i soggetti coinvolti nella filiera della ristorazione scolastica "ad attivarsi per ridurre gli sprechi alimentari nelle scuole. Per farlo, occorre innanzitutto avviare un monitoraggio degli sprechi, piatto per piatto, classe per classe, ricetta per ricetta, finalizzato a raccogliere i dati utili a mettere a fuoco le ragioni per cui determinate pietanze non vengono consumate".

## Lo spreco alimentare in Italia cresce: ecco perché è il momento di agire

Ogni anno buttiamo via miliardi di euro in cibo: un problema che danneggia economia, ambiente e società. È ora di ripensare il nostro rapporto con il cibo e adottare soluzioni concrete

Lo **spreco alimentare** continua a raggiungere livelli allarmanti e la necessità di un cambiamento culturale è ormai imprescindibile. **Occorre promuovere un approccio consapevole agli acquisti alimentari, rivalutando il valore del cibo e riconoscendolo come una risorsa preziosa da rispettare e condividere.**

Questa urgenza è stata sottolineata da **Matteo Bartolini, presidente di Cia Agricoltori Italiani dell'Umbria e vicepresidente nazionale**, in occasione della Giornata Nazionale per la Prevenzione dello Spreco Alimentare, celebrata il 5 febbraio. A confermare la gravità del fenomeno, sono i dati del **rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International**, elaborati da Ipsos e dall'Università di Bologna: nel 2024 lo spreco alimentare in Italia ha raggiunto un valore di **14,1 miliardi di euro**, corrispondenti a **4,5 milioni di tonnellate di cibo sprecato**. In termini individuali, ogni cittadino italiano spreca in media **139,7 euro all'anno**, con un aumento rispetto ai **126 euro del 2023**.

## Il cibo non è solo merce: è cultura, ambiente e comunità

**Sprecare cibo non significa solo buttare via soldi**, ma anche dissipare risorse preziose come **suolo, acqua ed energia**, senza contare l'impatto negativo sulla filiera agroalimentare e sugli agricoltori, custodi del territorio. **Serve una rivoluzione alimentare che coinvolga cittadini, istituzioni e imprese, diffondendo una nuova consapevolezza sull'importanza del cibo.**

Per invertire questa tendenza, il primo passo è rivedere il significato che attribuiamo al cibo: **finché verrà considerato esclusivamente un prodotto commerciale, senza un legame con la cultura e il benessere collettivo, lo spreco resterà una piaga difficile da estirpare.** Il cibo, infatti, non è solo un bene di consumo, ma **un elemento che ci connette alle nostre radici, alla comunità e alla natura.**

## Soluzioni concrete: le iniziative locali che fanno la differenza

Un modello virtuoso sta emergendo grazie all'impegno di produttori, trasformatori e consumatori che stanno costruendo **filieri alimentari alternative**, promuovendo il consumo responsabile e la condivisione del cibo. **A Perugia, la food coop di via Birago e il Mercato dell'Arco Etrusco, che si tiene ogni venerdì in piazza Puletti dalle 9:30 alle 15:30, rappresentano esempi concreti di questa nuova mentalità.** Anche **Montone, con il suo Villaggio del Cibo, sta dimostrando come sia possibile valorizzare il cibo e ridurre gli sprechi attraverso iniziative di comunità.**

Il cambiamento parte dalle nostre scelte quotidiane: adottare un approccio più consapevole alla spesa e al consumo è un atto di responsabilità verso il pianeta e le generazioni future.



## OGNI ANNO SPRECHIAMO 8,2 MLN TON DI CIBO, CI COSTA 372 EURO A TESTA

*Centro studi Divulga: Italia terza in Ue, 72% sprechi avviene in casa*

Milano, 4 feb. (askanews) – Il cibo che sprechiamo o va perso in un anno ci costa mediamente 372 euro, per un totale di quasi 22 miliardi, sostanzialmente stabile rispetto allo scorso anno. In termini quantitativi in Italia 8,2 milioni di tonnellate di cibo finiscono nella spazzatura o vanno perse, ponendo il nostro Paese al terzo posto nella classifica degli “spreconi d’Europa”, dietro Germania (10,8 milioni di tonnellate) e Francia (9,5 milioni di tonnellate). Un podio che da solo rappresenta quasi la metà (47%) degli sprechi alimentari totali. A scattare la foto è il Centro studi Divulga nel focus “Spreco e fame 2025” pubblicato in occasione della dodicesima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare.

Complessivamente nel nostro Paese, in base alle rilevazioni di Divulga su dati Eurostat aggiornati al 2022, il 76% delle perdite economiche per lo spreco di cibo, pari a 15,8 miliardi, si genera in famiglia tra le mura domestiche, mentre il restante 24% si suddivide tra commercio e distribuzione (8% pari a 1,7 miliardi), ristorazione (6% pari a 1,3 miliardi), produzione primaria (6% per un ammontare complessivo di 1,1 miliardi) e industria alimentare (5% pari a 965 milioni).

A livello generale, nell’Unione Europea, dove il 10% degli alimenti immessi nel mercato viene perso o sprecato, il costo stimato è circa 145 miliardi di euro, di cui il 59% è attribuibile al consumo domestico (86 miliardi), con un costo medio di 354 euro per abitante sommando tutte le fasi della filiera. I peggiori Paesi, in base alla rielaborazione di Divulga su dati Eurostat, sono Cipro (788 euro pro-capite), Danimarca (680 euro pro-capite), Grecia (517 euro pro-capite), Portogallo (496 euro pro-capite) e Norvegia (442 euro pro-capite). Mentre tra i Paesi economicamente più virtuosi ci sono la Slovenia (190 euro pro-capite), la Croazia (193 euro pro-capite) e l’Ungheria (255 euro pro-capite).

Sul totale delle quantità di cibo sprecato, il 72% delle perdite nel nostro Paese avviene tra le mura domestiche con 100 chili a testa. Analizzando le quantità pro-capite di cibo sprecato complessivamente, invece, osserviamo ancora una volta che i primi tre Paesi in classifica risultano essere Cipro con 294 chili a testa, Danimarca con 254 chili a testa e Grecia con 193 chili a testa. L’Italia pur registrando un valore inferiore ai primi in classifica (pari a 139 chili a testa sommando tutte le fasi della filiera), si posiziona comunque al di sopra della media Ue, all’11esimo posto.

A livello globale, in base alle rilevazioni di Divulga su dati Fao-Ocse, frutta (20%) e verdura (33%) insieme rappresentano più della metà degli sprechi alimentari, mentre i cereali, che sono l’alimento più consumato al mondo, coprono il 23% degli sprechi. La carne e i prodotti lattiero-caseari rappresentano l’8% degli sprechi in volume ma con un’incidenza in valore pari a un terzo del totale.

Se non assisteremo ad un reale cambio di passo, secondo il Centro studi Divulga, entro il 2033 i dati su sprechi e perdite alimentari potrebbero peggiorare con una perdita aggiuntiva di cibo quantificabile in 230 milioni di tonnellate in più rispetto al periodo attuale.

# MAMe

estetica metropolitana, dalla A alla Zip



ATTUALITÀ, LIFESTYLE

## **LO SPRECO ALIMENTARE IN ITALIA CRESCE FINO A 14 MILIARDI. LA GIORNATA NAZIONALE PER LA PREVENZIONE CI RICORDA CHE BISOGNA FARE DI PIÙ**

04/02/2025

### **LO SPRECO ALIMENTARE IN ITALIA CRESCE FINO A 14 MILIARDI. IL 5 FEBBRAIO LA GIORNATA NAZIONALE PER LA PREVENZIONE.**

Cresce lo spreco alimentare in Italia, che raggiunge la quota di 14 miliardi di euro e una quantità di 4,5 milioni di tonnellate annue. Il 5 febbraio si celebra la Giornata nazionale per la prevenzione, che ci ricorda di prestare più attenzione alle buone abitudini a tavola.

### **AUMENTA LO SPRECO ALIMENTARE IN ITALIA: 14 MILIARDI DI EURO E 4,5 MILIONI DI TONNELLATE DI CIBO SPRECATI**

Lo spreco alimentare in Italia continua a crescere. È questo il quadro che emerge nel Rapporto “Il caso Italia” del 2025 condotto dall’Osservatorio Waste Watcher International – con elaborazione Ipsos e Università di Bologna – in occasione della dodicesima Giornata nazionale per la prevenzione allo spreco alimentare, promossa dalla campagna **Spreco Zero** e celebrata il 5 febbraio.

# MAMe

estetica metropolitana, dalla A alla Zip

Il dato sullo spreco del nostro Paese, considerando tutta la filiera alimentare, è in effetti allarmante. La quota raggiunta è quella dei **14 miliardi di euro** per un **totale di 4,5 milioni di tonnellate** di cibo sprecato. Questo si traduce in quasi **140 euro a testa** di spreco, una cifra in crescita rispetto ai 126 euro dello scorso anno.

A preoccupare è anche lo **spreco domestico**, che incide nettamente sul valore finale: lo spreco nelle nostre case impatta infatti per **8,2 miliardi di euro** sul totale dell'intera filiera.

Inoltre, secondo il Rapporto, in Italia vengono sciupati **88,2 grammi di cibo a testa al giorno**, per un totale di **617,9 grammi a settimana**: si tratta di due dati in aumento rispetto allo scorso anno quando le cifre, che già erano significative, si assestavano sugli 81 grammi pro capite al giorno e sui 566,3 grammi a settimana. All'anno invece lo spreco di cibo da parte di ogni individuo in Italia è di **67 chili**.

Dalle indagini risulta come l'alimento più sprecato sia la **frutta fresca**, con **24,3 grammi settimanali**, seguita dal **pane** (21,2 grammi) e dalla **verdura** (20,5 grammi). Altre categorie di cibo molto sprecate sono anche **l'insalata** (19,4 grammi a settimana), **le cipolle, l'aglio e i tuberi**, per un totale di 17,4 grammi.

## LA GIORNATA NAZIONALE PER LA PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE E LE PAROLE DI ANDREA SEGRÈ

I dati sono stati pubblicati in occasione della **12ª Giornata nazionale per la prevenzione allo spreco alimentare**, che si celebra il **5 febbraio**. Una giornata fondata dalla campagna **Spreco Zero** e ideata tra gli altri da **Andrea Segrè**, agronomo, economista, professore di Politica agraria internazionale all'Università di Bologna e direttore scientifico di **Waste Research**.



**5 FEBBRAIO 2025**  
**12ª GIORNATA NAZIONALE**  
**DI PREVENZIONE**  
**DELLO SPRECO ALIMENTARE**

# MAMe

estetica metropolitana, dalla A alla Zip

Segrè ha lanciato un monito sulla situazione riguardante lo spreco alimentare, spiegando come l'obiettivo della riduzione corrisponda a quello dell'ONU, che entro il **2023** si aspetta di dimezzare i numeri:

*A quella data lo spreco si dovrà attestare a 369,7 grammi settimanali, e per fare questo dobbiamo tutti tagliare, ogni anno, da qui al 2029, circa 50 grammi di cibo a settimana a testa.*

## **PREOCCUPA ANCHE L'INSICUREZZA ALIMENTARE CHE AUMENTA AL CENTRO E AL SUD ITALIA**

In Italia a preoccupare non è però solamente lo spreco alimentare, ma anche la **mancanza di accesso al cibo sano** che è aumentata rispetto allo scorso anno.

L'**indice FIES** (Food Insecurity Experience Scale – indice di insicurezza alimentare) 2025 è salito al **13,95%**, rispetto al **10,27%** del 2024. A essere particolarmente colpiti sono il **Sud Italia**, che ha visto un incremento del 17%, e il **Centro**, dove l'aumento è del 15%.

Si tratta anche delle due aree italiane in cui si spreca di più: al **Sud** il **16%** in più rispetto allo scorso anno per un totale di **713,8 grammi** settimanali a testa, mentre al **Centro** l'aumento è del **4%**, per un totale di **640 grammi** pro capite a settimana. È leggermente migliore la situazione al **Nord**, dove i grammi sprecati settimanalmente a testa sono **526,4**.

**CONCLUSIONE: CRESCE LO SPRECO ALIMENTARE IN ITALIA, CHE RAGGIUNGE LA QUOTA DI 14 MILIARDI DI EURO E UNA QUANTITÀ DI 4,5 MILIONI DI TONNELLATE ANNUE. IL 5 FEBBRAIO SI CELEBRA LA GIORNATA NAZIONALE PER LA PREVENZIONE.**