CAMPAGNA SPRECO ZERO 2025

5° GIORNATA INTERNAZIONALE DI CONSAPEVOLEZZA DELLE PERDITE E DEGLI SPRECHI ALIMENTARI.



RASSEGNA STAMPA

A cura di
Studio Vuesse&c

25.09.2025













link servizio.

25.09.2025









link servizio.

25.09.2025

Rai

tg3











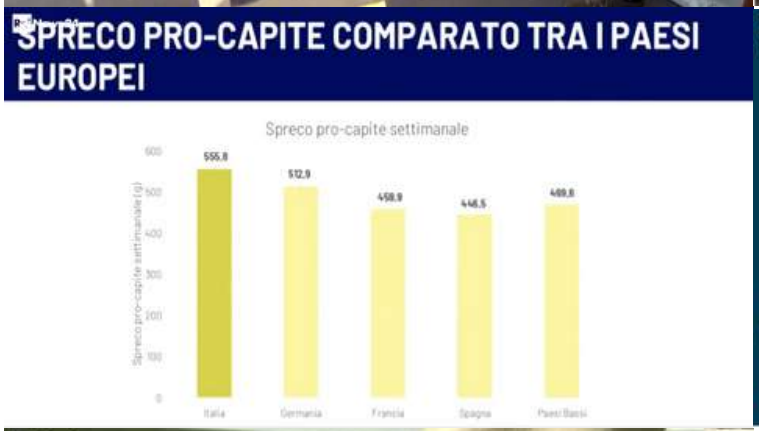


link servizio.

25.09.2025













Mentre il cibo viene sprecato, la fame persiste:

673 milioni di persone soffrono la fame

pari all'8,2% della popolazione mondiale, di cui:

- In Africa: 20,2%
- In Asia: 6,7%

In aggiunta: **2,3 miliardi** di persone vivono in condizioni di insicurezza alimentare, senza accesso garantito a un'alimentazione sufficiente e nutriente.

link servizio.

25.09.2025

TG4



link servizio.

25.09.2025

TG 2000













link servizio.

26.09.2025

Rai

TGR Piemonte

Troppo spreco

In Italia ogni settimana viene sprecato oltre mezzo chilo di cibo, a persona. Con ricadute economiche e ambientali. La fotografia scattata dall'osservatorio Waste Watcher International

29/09/2025 Servizio di Elena Cestino

Condividi

Etichette con scadenze lette con poca attenzione, uso scorretto del frigorifero, acquisti oltre il necessario. Una somma di piccoli errori e distrazioni che crea montagne di spreco. **Finisce nella spazzatura più di mezzo chilo di cibo a settimana pro capite**. Il dato italiano del 2025, rilevato dall'osservatorio Waste Watcher International, segna un lieve miglioramento rispetto all'anno precedente - frutto soprattutto della crisi economica - ma è ancora lontano dall'obiettivo per uno sviluppo sostenibile, quello per cui le Nazioni Unite chiedevano di dimezzare entro il 2030 lo spreco alimentare domestico. E anche se l'Europa, con una direttiva approvata pochi giorni fa, ha fatto uno sconto sulla riduzione fissando l'asticella al -30%, il lavoro da fare è ancora tanto.

Il mezzo chilo settimanale pro capite, si traduce in **1,7 milioni di tonnellate di cibo buttato ogni anno in Italia, dove 6 milioni di persone vivono in povertà alimentare**.
Andrea Segrè, direttore scientifico osservatorio Waste Watcher
"Il valore economico è impressionante. **Sono 7,5 miliardi di euro in un anno**" - commenta Andrea Segrè, direttore scientifico Osservatorio Waste Watcher International - "E' un po' meno di un punto di prodotto interno lordo. Potremmo costruire 50 ospedali o 260 scuole con questo valore".

L'Osservatorio Waste Watcher International, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari dell'Università di Bologna e l'Ipsos per il monitoraggio, analizza lo spreco domestico dal 2013. Una fotografia che indica una maggiore attenzione da parte dei più giovani, sprechi più contenuti al centro e al Nord e nei comuni più grandi. Sul totale dello spreco alimentare, è proprio quello domestico la fetta più grande. Anche perchè il cibo eliminato da grande o piccola distribuzione è più facilmente recuperabile. Per ridurre le perdite, l'osservatorio propone anche **un'app, lo sprecometro**.
L'impronta ecologica dello spreco è immensa. Basti pensare che, **a livello globale, 1/3 della superficie agricola utilizzata si traduce in spreco**. Suolo, acqua, ed energia per produrre alimenti che saranno buttati. "Questo impatta per l'8-10% nei cambiamenti climatici a livello globale" spiega Segrè.

Servizio di Elena Cestino

montaggio di Tiziano Bosco

intervista ad Andrea Segrè, direttore scientifico Osservatorio Waste Watcher International

26.09.2025

Rai

TGR Piemonte









link servizio.

29.09.2025









link servizio.

29.09.2025

MEDIASET
TGCOM24

UNA GIORNATA CONTRO GLI SPRECHI

Buttiamo via ancora troppo cibo

In occasione della Giornata Mondiale della Consapevolezza degli Sprechi e delle Perdite Alimentari, E-Planet ha intervistato Andrea Segrè, docente ed esperto che monitora il fenomeno da venticinque anni

di Sara Del Dot

03 Ott 2025 - 14:21

Andrea Segrè, Docente dell'Università di Bologna e Direttore Scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher Campagna Spreco Zero: *"L'ultimo dato globale ci dice che si gettano via 1 miliardo e 50 milioni di tonnellate. Un terzo di ciò che si produce non arriva alle nostre tavole".*

Ancora troppo cibo buttato senza essere consumato. Un fenomeno, quello dello spreco alimentare, che attraversa le nostre scelte di consumo, i modelli produttivi, le abitudini e la cultura.

Sono passati dieci anni dalla sottoscrizione dell'Agenza 2030 per lo sviluppo sostenibile e nove dall'adozione della legge Gadda sugli sprechi. E anche quest'anno, **il 29 settembre, giornata dedicata proprio al cibo prodotto ma mai consumato**, ci ricorda a che punto siamo, cosa abbiamo migliorato, quanto c'è ancora da fare.


© Unsplash

Andrea Segrè monitora il fenomeno da 25 anni, ha iniziato con il **Last Minute Market**, recuperando cibo invenduto nella grande distribuzione a fini solidali. Resosi poi conto che il 65% dello spreco avviene nelle nostre case, ha poi fondato in vista di Expo **l'Osservatorio Waste Watcher** proprio per monitorare il fenomeno a livello domestico.

29.09.2025

MEDIASET

TGCOM24





link servizio.

MEDIASET
TGCOM24



"Abbiamo una metrica, è lo ***spreco pro capite settimanale*** *e perché il tipo di indagine scientifica viene fatta su un campione rappresentativo in una settimana l'anno, poi facciamo delle stime e posso dire che andiamo bene, ma non benissimo, nel senso che prendiamo i dati dal 2015 che per altro è l'anno di partenza dell'agenda ONU per lo sviluppo sostenibile. Un po' meno di 700 grammi pro capite a settimana. Quindi noi in una settimana gettavamo via un po' più di un pasto. Nel 2025 - sono passati 10 anni - siamo intorno ai 500 grammi, cioè* ***continuiamo a gettar via un pasto alla settimana.*** *Sembra poco, poi faccio la moltiplicazione in euro e allora a quel punto il dato diventa un po' un pugno nello stomaco".*



Secondo i nuovi dati diffusi dall'osservatorio appena qualche giorno fa, dal 2015 in Italia lo spreco settimanale è sceso di 95 grammi, attestandosi a 555,8 grammi. Senza però avvicinarsi abbastanza all'**obiettivo fissato per il 2030, ovvero 369,7 grammi settimanali.** Sacrificati soprattutto frutta e verdura fresca e pane, seguiti da cipolle e tuberi.

MEDIASET
TGCOM24

Ad aumentare l'attenzione agli sprechi contribuiscono inflazione, conflitti e dazi commerciali, ma anche una maggiore consapevolezza sugli impatti ambientali. Ma c'è ancora molto da fare e non solo per ragioni ambientali.



*"Il valore di ciò che gettiamo via 2025 (dato Waste Watcher appena rilevato) vale **7,16 miliardi di euro**. Oltretutto per smaltire quel rifiuto ci paghiamo una tassa. A monte, per produrre un alimento che poi gettiamo via, usiamo terra, suolo, acqua, energie, risorse che sono molto limitate. Questo è un peso sull'ambiente. Lo spreco, se vogliamo una percentuale, contribuisce fra l'8 e il 10% della CO2 totale dei gas climalteranti".*



Che fare quindi per ridurre il nostro impatto e adottare comportamenti più consapevoli?

"Abbiamo lanciato ormai due anni fa un'applicazione che si chiama Sprecometro. Ti capita di lasciare avvizzire un casco di scarola in frigorifero perché l'hai imboscato da qualche parte e l'app ti dice 'Bene, stai gettando 50 g di scarola'. Ti dà subito il valore economico, ti dà subito le impronte ambientali, quella dell'acqua e quella della CO2 e poi ad esempio ti dirà 'Guarda che il frigorifero ha delle posizioni diverse con delle temperature diverse, la frutta e la verdura vanno sotto o sopra, dipende dal frigorifero, poi quella che hai comprato prima, magari mettila un po' più avanti, così ti ricordi e la consumi".

29.09.2025

Rai

TGR Friuli Venezia Giulia



link servizio.

01.10.2025

sky tg24

sky tg24
TIMELINE









25.09.2025



GR 1 | GR 1 ore 13:00 del 25/09/2025 | Rai Radio 1 | RaiPlay Sound

GR 1 ore 13:00 del 25/09/2025 - GR 1

RaiPlaySound



GR 2 | GR 2 ore 13:30 del 25/09/2025 | Rai Radio 2 | RaiPlay Sound

GR 2 ore 13:30 del 25/09/2025 - GR 2

RaiPlaySound

25.09.2025



GR 3 | GR 3 ore 13:45 del 25/09/2025 | Rai Radio 3 | RaiPlay Sound

GR 3 ore 13:45 del 25/09/2025 - GR 3

RaiPlaySound

25.09.2025



Fahrenheit | Rai Radio 3 | RaiPlay Sound

Fahrenheit è il programma dedicato ai libri e alle idee. Un pomeriggio fatto di storie, di incontri e di eventi dai festival letterari. E dove trovano posto le parole degli scrittori e dei poeti, le scelte dei lettori, degli edito...

RaiPlaySound

25.09.2025



Radio2 Caterpillar | Rai Radio 2 | RaiPlay Sound

Con Massimo Cirri, Sara Zambotti e Paolo Labati a volte in studio a volte inviato dal paese reale: aree cani, bar della movida, punti d'incontro, scuole serali, corsi di zumba e da quest'anno lo farà un po' più tardi.

RaiPlaySound

26.09.2025

GR 1 | GR 1 ore 07:00 del 26/09/2025 | Rai Radio 1 | RaiPlay Sound

GR 1 ore 07:00 del 26/09/2025 - GR 1

RaiPlaySound

26.09.2025



Edizione del 29/09/2025 - 12:10 - GR Regionale Friuli Venezia Giulia

GR Regionale Friuli Venezia Giulia. Le ultime notizie della regione Friuli Venezia Giulia aggiornate in tempo reale. - Edizione del 29/09/2025 - 12:10

28.09.2025



GR 1 | GR 1 ore 23:00 del 28/09/2025 | Rai Radio 1 | RaiPlay Sound

GR 1 ore 23:00 del 28/09/2025 - GR 1

RaiPlaySound

29.09.2025



GR 1 | GR 1 ore 07:00 del 29/09/2025 | Rai Radio 1 | RaiPlay Sound

GR 1 ore 07:00 del 29/09/2025 - GR 1

RaiPlaySound

29.09.2025

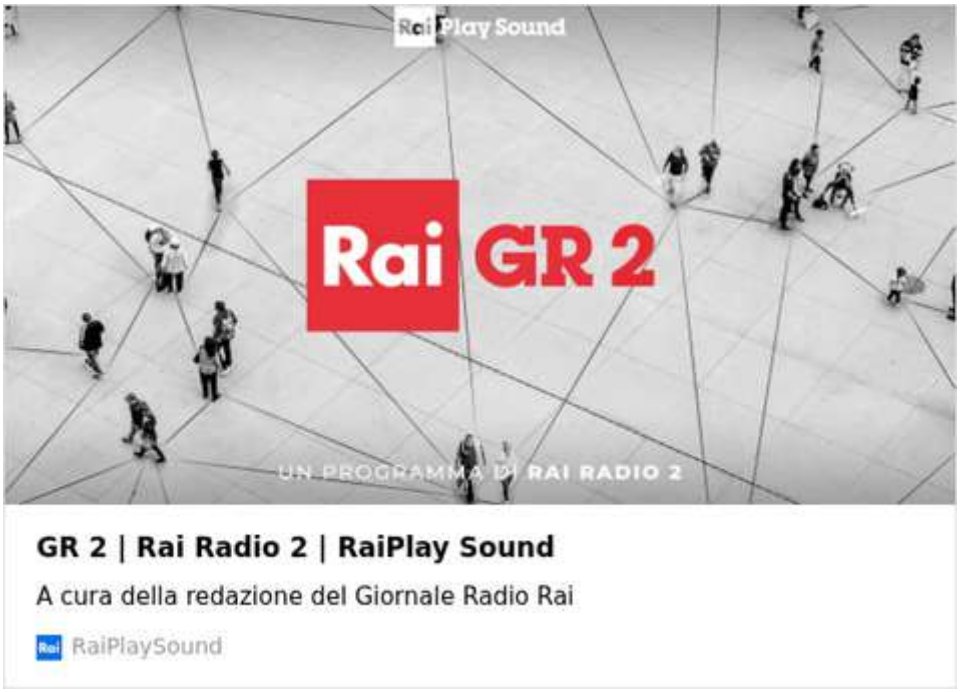


GR 1 | GR 1 ore 07:00 del 29/09/2025 | Rai Radio 1 | RaiPlay Sound

GR 1 ore 07:00 del 29/09/2025 - GR 1

RaiPlaySound

29.09.2025



servizio delle ore 8:45

29.09.2025



servizio delle ore 10:00

29.09.2025





Puntata del 29/09/2025

Radio Capital / Sep 29

servizio delle ore 13:23

30.09.2025

radio KISS KISS



Replica del 30/09/2025 - Io, Tu e Kiss Kiss (AUDIO)

© CN MEDIA S.r.l. – C.F. e P.IVA 04998911210 – R.E.A. n. 727803

KissKiss.it

05.10.2025



Mi manda Rai Tre - S2025/26 - Puntata del 05/10/2025 - in diretta su Rai 3 05/10/2025 alle 08:05

Mi manda Rai Tre - S2025/26 - Puntata del 05/10/2025 - in diretta su Rai 3 Domenica 5 Ottobre alle 08:05 - Ogni anno vengono buttati 1,5 miliardi di tonnellate di cibo. In larga parte lo spreco si consuma fra le pareti...

RaiPlay

il venerdì di Repubblica

Generazione Z
Quella che spreca meno di tutti

Rispetto a Millennials e Boomers, i giovani sono i più attenti al cibo. E non perché più poveri. In anteprima l'ultimo report del Waste Watcher International

di **Rosaria Amato**

Riutilizzano gli avanzi con ricette creative che cercano online, acquistano frutta e verdura di stagione in quantità limitate, per evitare che vadano a male. Tengono d'occhio i costi: non possono permettersi prodotti di alta qualità o made in Italy o a chilometro zero, ma in compenso sono rigorosi rispetto alla sicurezza alimentare. E per nessuna ragione mangerebbero uno yogurt scaduto.

La Generazione Z, nove milioni di italiani nati tra il 1997 e il 2012, «ha le potenzialità per promuovere il cambiamento», assicura Andrea Segré, professore di Economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile all'università di Bologna e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International, che anche quest'anno presenterà, il 25 settembre, il report sull'Italia in occasione della Giornata internazionale della consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari (che cade il 29 settembre).

Man mano che ci avviciniamo alla scadenza dell'Agenda 2030 dell'Onu, l'obiettivo di ridurre lo spreco di cibo a 369,7 grammi settimanali a persona sembra sempre più difficile da raggiungere. Ma se si guarda esclusivamente ai dati sui nati tra il 1997 e il 2012, la generazione di Greta Thunberg, si diventa invece subito più ottimisti. Liberi dalle ansie alimentari lasciate dalla guerra alle generazioni più anziane, che avevano bisogno della dispensa piena per sentirsi al sicuro, ma anche dal consumismo noncurante di alcuni genitori, che dimenticano il cibo in frigo, i giovani della Gen Z, secondo il Report WWI 2025, hanno ridotto lo spreco domestico del 12 per cento rispetto al 2024, con un calo che supera di 4 punti la media nazionale. Sprecano il 15 per cento in meno rispetto ai Millennials (la generazione di età compresa tra i 28 e i 43 anni) e il 22 per cento in meno rispetto ai Boomers (la generazione di età compresa tra i 58 e i 77 anni).



■ **La campagna**
Andrea Segré, direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International. Il 25 settembre, a Roma/Spazio Europa, saranno diffusi i dati sullo spreco in Italia nei 10 anni dall'adozione dell'Agenda 2030

Ben educati

Un comportamento virtuoso frutto di una migliore educazione allo sviluppo sostenibile: il 64 per cento dei giovani coinvolti in progetti educativi scolastici, infatti, dichiara di aver ridotto lo spreco domestico. Chi non ha avuto questa opportunità, pur avendo la stessa età, presenta un tasso di spreco più alto del 19 per cento.

Certo, sulle scelte dei giovani si sente anche l'impatto di stipendi più bassi rispetto a quelli dei loro genitori, e di contratti più precari: secondo l'ultimo report Istat la retribuzione media oraria degli under 30 (11,9 euro) è inferiore del 36,4 per cento a quella dei dipendenti over 50 (18,7 euro) e del 24,7 per cento inferiore a quella di coloro che hanno un'età compresa tra i 30 e i 49 anni (15,8 euro). Ma nonostante questo, la Generazione Z agisce in controtendenza rispetto alle fasce di popolazione meno abbienti, che comprano cibo di bassa qualità e che quindi va a male più facilmente: il ceto medio-basso spreca il 4 per cento in più rispetto alla media italiana, e quello più popolare il 2 per cento in più. I giovani invece, pur con scarse disponibilità di budget, hanno una fortissima coscienza ambientale. E quindi, pur mostrando una preferenza con una percentuale più che doppia per

il venerdì di Repubblica



WE ARE / GETTY IMAGES

l'acquisto dei "prodotti più economici, indipendentemente dalla loro provenienza" (21 per cento, contro 10 per cento della media), sono però molto più attenti alle modalità di produzione del cibo che comprano. E se proprio devono guardare alla provenienza geografica, privilegiano quella europea rispetto a quella italiana, a differenza dei loro genitori che invece si dirigono con decisione verso il made in Italy.

La Gen Z, inoltre, più degli altri tende a ridurre la spesa alimentare, comprando piccole quantità, con maggiore frequenza, proprio per evitare gli sprechi. Inoltre divide il cibo in porzioni, e lo conserva in frigo stando attenta alle scadenze.

Accortezze che però non mettono al riparo dalla possibilità che non si riesca a svuotare il frigo. Così, se avanza del cibo, la Generazione Z sfodera tutta la creatività dei primi, veri, nativi digitali, in particolare riutilizzando gli avanzi in tempi rapidi, affidandosi a ricette trovate online (scelta indicata da una quota superiore del 10 per cento alla media nazionale). Il 45 per cento, inoltre, partecipa attivamente a community online dedicate alla cucina antispreco, e il 72 per cento utilizza app di gestione domestica per la spesa, le scadenze e la pianificazione dei pasti, con un aumento di 15 punti percentuali rispetto al 2024.

Solo in un caso i nati tra il 1997 e il 2012 sono meno virtuosi dei loro nonni: preoccupati per la "sicurezza alimentare", mai e poi mai mangerebbero uno yogurt scaduto...

Ma c'è anche un'altra tendenza, molto più spiccata rispetto ai comportamenti degli anziani: i giovani non si vergognano di portare a casa quello che i loro genitori hanno definito con un certo imbarazzo il *doggy bag* (i resti del cibo al ristorante da mangiare a casa): 21 per cento contro la media del 15 per cento. Se possono, inoltre, donano il cibo cucinato in più a parenti, amici o vicini.

«La condivisione, l'attenzione all'altro e le capacità digitali sono le caratteristiche principali di questa generazione», sottolinea Segré. E quindi, «la vera sfida è trasformare questi comportamenti in pratica diffusa, capace di coinvolgere le generazioni meno digitali, le fasce più vulnerabili e naturalmente le generazioni future».

Poca carne in tavola

C'è solo un aspetto rispetto al quale gli anziani sprecano meno dei giovani. Un ventenne o un trentenne fa sicuramente attenzione a consumare prima il cibo che rischia di guastarsi, vicino alla data di scadenza, ma non condivide la convinzione radicata nei suoi genitori secondo cui "se un alimento è appena scaduto, se è buono lo utilizzo comunque" – lo fa oltre un italiano su tre, secondo l'Osservatorio WWI, il 39 per cento del campione. Quelli della Generazione Z, invece, sono troppo attenti alla sicurezza alimentare per mangiarsi uno yogurt scaduto. Una sensibilità che porta i più giovani a ridurre anche il consumo di carne (17 per cento in meno rispetto alla media nazionale), e a privilegiare gli acquisti di prodotti stagionali.

© riproduzione riservata

CORRIERE DELLA SERA

L'intervista

di Candida Morvillo

«La mia lotta allo spreco grazie al decalogo di nonna Il cibo scaduto si butta? Si può prima assaggiare»

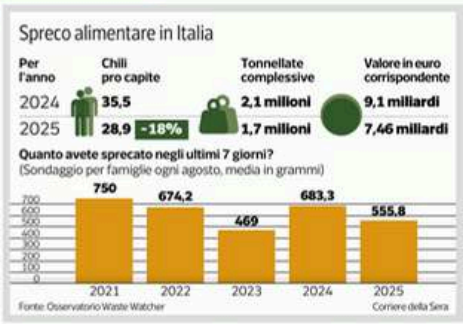
Andrea Segrè: «Siamo più consapevoli, l'Italia sta migliorando»

Professor Andrea Segrè, il 29 settembre, è la Giornata mondiale degli sprechi alimentari. Noi italiani, a che punto siamo?

«I dati rilevati ad agosto dal mio Osservatorio Waste Watcher dicono che, negli ultimi dodici mesi, abbiamo buttato 28,9 chili di cibo a testa, pari a 1,7 milioni di tonnellate e 7,46 miliardi di euro. Rispetto all'anno precedente, è un dieci per cento in meno. Purtroppo, non è che siamo diventati più consapevoli: abbiamo buttato di meno perché la crisi ci ha spinti a risparmiare. Siamo lontani dal dimezzamento auspicato dall'Agenda Onu 2030 e l'Europa, nel frattempo, ha abbassato i target: meno 30 per cento per consumi domestici, distribuzione e ristorazione; meno dieci per l'industria; l'agricoltura neanche è considerata».

È sconfortato?

«Non del tutto. Nel 2020, con firmatari come Don Ciotti e Margherita Hack, avevo chiesto al Parlamento Europeo di dimezzare lo spreco entro il 2025. Oggi, anche se per una percentuale minore e con tempi più lunghi, abbiamo una direttiva europea obbligatoria, mentre l'Agenda Onu è solo d'indirizzo. E col mio team, abbiamo creato lo sprecometro, un'App che ti dice quanto stai buttando via in denaro e in impronta ecologica, idrica, carbonica».



Lei come fa la spesa?

«Con una lista scritta e zero concessioni ad acquisti extra e offerte. Guardo sempre le scadenze: le confezioni in fondo allo scaffale scadono più tardi, e, se uno yogurt scade domani, so che, domani, i fermenti lattici non si suicidano tutti insieme».

Qual è lo yogurt più vecchio che ha mangiato?

«A questa domanda non rispondo più. Col mio amico Massimo Cirri, conduttore di Caterpillar, facevamo il gioco alla radio a chi mangiava cibi scaduti da più tempo. Lui confessò uno yogurt di 90 giorni. Scherzava ma mi chiamò il capo dell'Asl di Bologna, dove sono Consigliere del sindaco per le Politiche alimentari. Mi disse: smettila. Il principio resta che guardi lo yogurt, lo annusi, assaggi, senti se è acido».

Che altro ha scoperto sulle date di scadenza?

«Sul secco, la scritta "da consumarsi preferibilmente entro" serve più a far ruotare la merce sugli scaffali che a garantire la salute. Una volta, ho trovato una farfallina nella pasta e ho pensato: tanto, si bolle, e gli insetti saranno la dieta del futuro. Un tonno in scatola l'ho aperto apposta cinque anni dopo la scadenza ed era buonissimo».

Come nasce l'ossessione antispreco?

«Inconsciamente, dalle mie origini. Mia nonna aveva un decalogo di vita sobria di fine '800: finire sempre quello che hai nel piatto, rivoltare cappotti e cravatte... Mia madre, quand'ero piccolo, mi diceva: finisci tutto, i bambini del Biafra muoiono di fame».

E consciamente?

«Nell'80, quando studiavo Agraria, vedevo al tg montagne di pomodori e arance al macero... Mi chiedevo: che senso ha insegnare a produrre cibo per poi buttarlo? La folgorazione però arriva nei magazzini di un super per una ricerca universitaria su come si organizzano gli scaffali: vidi cumuli di confezioni di cibo finiti nei rifiuti per un solo frutto ammaccato».

E creò Last Minute Market.

«Era il 1998. Con colleghi e studenti creammo una cooperativa per portare gli invenduti e alle mense della Caritas, nelle case famiglia... Il concetto è che non puoi mandare i tuoi avanzi in Biafra, ma puoi risparmiare risorse per produrre cibo per il Biafra».

Fu difficile convincere i supermercati?

«Fu difficile convincere l'università a mettere il dieci per cento. Lo feci senza permesso. Ero pur sempre il presidente della Facoltà. Poi, quando il progetto decollò, dissi al rettore: se non vieni dal notaio, ti strozzo. Rise e venne».

Da ragazzo, s'intravedeva già il promettente prof?

«Ero un asino massimo. Giocavo a tennis a buon livello, studiavo poco, ero rimandato in ogni materia. Fu mio padre a suggerirmi Agraria».

Intendeva dire: braccia rubate all'agricoltura?

«Disse solo: ho visto che c'è Agraria...E siccome a casa a Trieste non c'era, ma a Bologna sì, scelsi Agraria. Però lo sport, che al liceo era stato fuorviante, mi aveva allenato mentalmente: ho fatto l'università con la disciplina di chi prepara un torneo di tennis».

Lei ha ispirato la Legge Gadda 2016 sullo spreco, che bilancio ne fa?

«Ha dato incentivi a chi recupera eccedenze e rifiuti, ha fatto capire che il recupero è possibile, ma servono la prevenzione, l'educazione alimentare nelle scuole».

Con il cardinale Matteo Zuppi, ha scritto un libro di riflessioni sul dopo la pandemia. Chi ci ha visto più lungo?

«Purtroppo, nessuno dei due. C'era il Covid, si stava a casa, si sprecava meno, sembrava si fosse capito il valore dell'ambiente. Ma siamo stati troppo ottimisti».

Il suo romanzo «Globesity la fame del potere» è un food thriller. Che cos'è un food thriller?

«Ho inventato scienziati cattivi che mettono un fantomatico "glucone" nella farina: ti viene una fame insaziabile, ingrassi in modo irreparabile. Ci sono delitti, il cambiamento climatico, le multinazionali del farmaco. Nel secondo volume, c'è una fuga dentro un camion-freezer del pesce, che mi ha entusiasmato: nel camion mi sono infilato davvero, per poco, ma abbastanza per poterne scrivere».

Nel 2018, lei ha ispirato un neologismo della Treccani: agroeconomista.

«E ora, Treccani mi ha chiesto di scrivere la voce sullo spreco alimentare: uscirà per la relativa giornata nazionale, il 5 febbraio 2026. Spiegherò che sprechiamo perché non diamo valore al cibo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Chi è



Andrea Segrè (in foto) insegna «Economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile» all'Università di Bologna

Ha scritto diversi saggi sul tema del diritto a una alimentazione adeguata, sana, sostenibile e, in uno di questi, ha definito per la prima volta «l'impoverimento alimentare»

In un supermercato

«Durante una ricerca universitaria vidi cumuli di confezioni di cibo nei rifiuti»

CORRIERE DELLA SERA

PIANETA 2030

Italia campionessa europea di sprechi alimentari. Doggy bag e ricette online con gli scarti: Gen Z salva almeno il 21% di cibo in più rispetto ai Boomer

di **Peppe Aquaro** | 25 set 2025



Presentata a Roma, in occasione della prossima 'Giornata internazionale di consapevolezza delle perdite e sprechi alimentari', il report di "Waste Watcher International": in Italia gettiamo più di mezzo chilo di cibo alla settimana

Ambiente e spreco alimentare nel mondo: cosa possiamo dire? «Che quel miliardo e cinquanta milioni di tonnellate di cibo che si perdono o si sprecano lungo la filiera agro-alimentare, oltre allo spreco economico quantificabile in più di 1.000 miliardi di dollari in un anno, ha un impatto sull'ambiente molto importante: basti pensare che **il 10 per cento delle emissioni globali di gas serra, prodotte dal cibo che buttiamo, sono cinque volte maggiori delle emissioni prodotte dal traffico aereo**», spiega, **Andrea Segré, direttore scientifico di "Waste Watcher International"**, l'Osservatorio internazionale su cibo e sostenibilità, il cui ultimo report è stato presentato giovedì 25 settembre a Roma, a Spazio Europa, in vista della sesta Giornata internazionale di consapevolezza sugli sprechi e le perdite alimentari, in programma il prossimo 29 settembre.

CORRIERE DELLA SERA

PIANETA 2030

Coltivare cibo che andrà buttato

Altre considerazioni su spreco e ambiente nel mondo? «Possiamo pensare a un dato molto allarmante: un quarto dell'acqua utilizzata in agricoltura, parliamo di impronta idrica, viene sprecato negli alimenti che finiscono nella spazzatura: sono 250 chilometri cubi di acqua, praticamente il fabbisogno idrico annuo dell'intera popolazione mondiale», aggiunge Segré. Ma le brutte notizie non finiscono qua: «**Quasi un terzo dell'intera superficie agricola**, il 28 per cento che equivale a 1,4 miliardi di ettari, è utilizzata **per produrre degli alimenti che non verranno mai mangiati**: un vero e proprio danno ecologico», osserva ancora il direttore scientifico dell'Osservatorio.

Abolire lo spreco alimentare

Da ciò che accade nel mondo alle cose di casa nostra, dove, anche qui, le buone notizie scarseggiano, pur essendoci una maggiore consapevolezza del legame tra spreco e ambiente: se è vero che in Italia, dal 2015 ad oggi, lo spreco settimanale è diminuito di 95 grammi, passando da 650 a 555 grammi, è anche vero che se quei grammi li moltiplichiamo per un anno, arriviamo a uno spreco di un valore superiore ai 7 miliardi di euro che finiscono nella spazzatura. **Tra i cibi più sprecati: frutta fresca, verdure, pane fresco, insalate, cipolla, aglio e tuberi**. Ed ancora: oltre al danno, la beffa: «Su tutto ciò dobbiamo pagare una tassa per smaltire il rifiuto e, allo stesso tempo, a monte, abbiamo utilizzato del capitale naturale: suolo, acqua ed energia, ovvero risorse limitate», commenta Segré, secondo il quale, in un'ottica di economia circolare, lo spreco alimentare dovrebbe essere abolito: «Del resto, mentre per altre filiere — per esempio, del vetro, della carta — il rifiuto può diventare materia prima seconda ed essere quindi riutilizzata, per il cibo l'unico obiettivo può essere quello dello spreco zero».

Agenda Onu e spreco dimezzato

Spreco zero, una chimera o l'unica strada possibile? Prima di tutto, come è stato ricordato durante l'incontro allo Spazio Europa — dove sono intervenuti, tra gli altri, Maurizio Martina, direttore generale aggiunto Fao, Luca Biancone, Ministero degli Affari esteri e della Cooperazione internazionale, e Maria Chiara Gadda, vicepresidente Commissione Agricoltura, oltre che prima firmataria della legge antispreco — occorrerebbe almeno raggiungere il traguardo contenuto nell'obiettivo 12.3 dell'Agenda Onu 2030, dove viene indicato al **50 per cento in meno lo spreco di cibo entro i prossimi 5 anni**. «Ci soddisfano molto meno, invece, le tabelle recentemente proposte dalla Comunità europea, nelle

CORRIERE DELLA SERA

PIANETA 2030

quali si auspica il 30 per cento in meno di spreco di cibo all'interno delle famiglie, nella distribuzione e ristorazione, e il 10 per cento in meno nella trasformazione industriale; con esclusione, addirittura, del settore agricolo», conclude Segré.

Nelle mani della Gen Z

Dall'Osservatorio vien fuori, poi, un particolare che fa ben sperare: è la generazione Z (in Italia rappresentata da 9 milioni di persone) la più attenta a non sprecare cibo. Mostrando una **forte propensione a riutilizzare gli avanzi in tempi rapidi**, affidandosi a ricette trovate online (+10 per cento rispetto al campione nazionale), a porta a casa gli avanzi (+6 per cento) o a condividere il cibo con parenti e vicini (+5 per cento). Ma sta soprattutto nella **creatività digitale il valore aggiunto per ridurre lo spreco**, dare valore e nuova vita al cibo, attivare relazioni. Questi elementi, distintivi dei ragazzi under 30, possono avere una duplice importante ricaduta nella società, aiutando da un lato le generazioni più "vecchie" e meno digitali, ma anche dall'altro risultando di esempio per le generazioni future in un mondo dove la digitalizzazione è un fattore sempre più importante, visto che la fascia più "alta" della GenZ ha già famiglia e figli.

Perché sprechiamo cibo?

Infine, è del tutto lecito domandarselo. Diciamo subito che, se l'Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare *pro capite* settimanale (555,8 grammi per l'Italia, 512,9 grammi per la Germania, 459,9 grammi per la Francia, 446,5 grammi per la Spagna e 469,5 per i Paesi Bassi: mentre, sempre del Bel Paese, fanno parte quei quasi 5 milioni di italiani che versano in una situazione di insicurezza alimentare) è una spiazzante sincerità degli stessi italiani che lascia una porticina aperta sull'ottimismo: un italiano su 10 si scoraggia perché il proprio comportamento non farebbe la differenza, sempre 1 su 10 sostiene che 'costa troppo', mentre 2 italiani su 10 (18 per cento) dice che «richiede troppo tempo» e il 36 per cento ammette «non ci penso: me ne dimentico». **I tentativi virtuosi vedono in testa chi mangia prima il cibo che rischia di guastarsi** (50 per cento), e congela i cibi che non si possono mangiare a breve (47 per cento), ma c'è anche chi fa il test con gli alimenti appena scaduto, e se il cibo sembra ancora buono lo utilizza: una pratica che coinvolge più di 1 italiano su 3 (39 per cento).

CORRIERE DELLA SERA



IL NUOVO RAPPORTO 'WASTE WATCHER INTERNATIONAL'

25 settembre 2025 - 16:34.

Italia campionessa europea di sprechi alimentari. Doggy bag e ricette online con gli scarti: Gen Z salva almeno il 21% di cibo in più rispetto ai Boomer

di Peppe Aquaro

Presentata a Roma, in occasione della prossima "Giornata internazionale di consapevolezza delle perdite e sprechi alimentari', il report di "Waste Watcher International": in Italia gettiamo più di mezzo chilo di cibo alla settimana

Ambiente e spreco alimentare nel mondo: cosa possiamo dire? «Che quel miliardo e cinquanta milioni di tonnellate di cibo che si perdono o si sprecano lungo la filiera agro-alimentare, oltre allo spreco economico quantificabile in più di 1.000 miliardi di dollari in un anno, ha un impatto sull'ambiente molto importante: basti pensare che **il 10 per cento delle emissioni globali di gas serra, prodotte dal cibo che buttiamo, sono cinque volte maggiori delle emissioni prodotte dal traffico aereo**», spiega, **Andrea Segré, direttore scientifico di "Waste Watcher International"**, l'Osservatorio internazionale su cibo e sostenibilità, il cui ultimo report è stato presentato giovedì 25 settembre a Roma, a Spazio Europa, in vista della sesta Giornata internazionale di consapevolezza sugli sprechi e le perdite alimentari, in programma il prossimo 29 settembre.

CORRIERE DELLA SERA

Coltivare cibo che andrà buttato

Altre considerazioni su spreco e ambiente nel mondo? «Possiamo pensare a un dato molto allarmante: un quarto dell'acqua utilizzata in agricoltura, parliamo di impronta idrica, viene sprecato negli alimenti che finiscono nella spazzatura: sono 250 chilometri cubi di acqua, praticamente il fabbisogno idrico annuo dell'intera popolazione mondiale», aggiunge Segré. Ma le brutte notizie non finiscono qua: «**Quasi un terzo dell'intera superficie agricola**, il 28 per cento che equivale a 1,4 miliardi di ettari, è utilizzata **per produrre degli alimenti che non verranno mai mangiati**: un vero e proprio danno ecologico», osserva ancora il direttore scientifico dell'Osservatorio.

Abolire lo spreco alimentare

Da ciò che accade nel mondo alle cose di casa nostra, dove, anche qui, le buone notizie scarseggiano, pur essendoci una maggiore consapevolezza del legame tra spreco e ambiente: se è vero che in Italia, dal 2015 ad oggi, lo spreco settimanale è diminuito di 95 grammi, passando da 650 a 555 grammi, è anche vero che se quei grammi li moltiplichiamo per un anno, arriviamo a uno spreco di un valore superiore ai 7 miliardi di euro che finiscono nella spazzatura. **Tra i cibi più sprecati: frutta fresca, verdure, pane fresco, insalate, cipolla, aglio e tuberi**. Ed ancora: oltre al danno, la beffa: «Su tutto ciò dobbiamo pagare una tassa per smaltire il rifiuto e, allo stesso tempo, a monte, abbiamo utilizzato del capitale naturale: suolo, acqua ed energia, ovvero risorse limitate», commenta Segré, secondo il quale, in un'ottica di economia circolare, lo spreco alimentare dovrebbe essere abolito: «Del resto, mentre per altre filiere — per esempio, del vetro, della carta — il rifiuto può diventare materia prima seconda ed essere quindi riutilizzata, per il cibo l'unico obiettivo può essere quello dello spreco zero».

Agenda Onu e spreco dimezzato

Spreco zero, una chimera o l'unica strada possibile? Prima di tutto, come è stato ricordato durante l'incontro allo Spazio Europa — dove sono intervenuti, tra gli altri, Maurizio Martina, direttore generale aggiunto Fao, Luca Biancone, Ministero degli Affari esteri e della Cooperazione internazionale, e Maria Chiara Gadda, vicepresidente Commissione Agricoltura, oltre che prima firmataria della legge antispreco — occorrerebbe almeno raggiungere il traguardo contenuto nell'obiettivo 12.3 dell'Agenda Onu 2030, dove viene indicato al **50 per cento in meno lo spreco di cibo entro i prossimi 5 anni**. «Ci soddisfano molto meno, invece, le tabelle recentemente proposte dalla Comunità europea, nelle quali si auspica il 30 per cento in meno di spreco di cibo all'interno delle famiglie, nella distribuzione e ristorazione, e il 10 per cento in meno nella trasformazione industriale; con esclusione, addirittura, del settore agricolo», conclude Segré.

Nelle mani della Gen Z

Dall'Osservatorio vien fuori, poi, un particolare che fa ben sperare: è la generazione Z (in Italia rappresentata da 9 milioni di persone) la più attenta a non sprecare cibo. Mostrando una **forte propensione a riutilizzare gli avanzi in tempi rapidi**, affidandosi a ricette trovate online (+10 per cento rispetto al campione nazionale), a porta a casa gli avanzi (+6 per cento) o a condividere il cibo con parenti e vicini (+5 per cento). Ma sta soprattutto nella **creatività digitale il valore aggiunto per ridurre lo spreco**, dare valore e nuova vita al cibo, attivare relazioni. Questi elementi, distintivi dei ragazzi under 30, possono avere una duplice importante ricaduta nella società, aiutando da un lato le generazioni più "vecchie" e meno digitali, ma anche dall'altro risultando di esempio per le generazioni future in un mondo dove la digitalizzazione è un fattore sempre più importante, visto che la fascia più "alta" della GenZ ha già famiglia e figli.

Perché sprechiamo cibo?

Infine, è del tutto lecito domandarselo. Diciamo subito che, se l'Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare *pro capite* settimanale (555,8 grammi per l'Italia, 512,9 grammi per la Germania, 459,9 grammi per la Francia, 446,5 grammi per la Spagna e 469,5 per i Paesi Bassi: mentre, sempre del Bel Paese, fanno parte quei quasi 5 milioni di italiani che versano in una situazione di insicurezza alimentare) è una spiazzante sincerità degli stessi italiani che lascia una porticina aperta sull'ottimismo: un italiano su 10 si scoraggia perché il proprio comportamento non farebbe la differenza, sempre 1 su 10 sostiene che 'costa troppo', mentre 2 italiani su 10 (18 per cento) dice che «richiede troppo tempo» e il 36 per cento ammette «non ci penso: me ne dimentico». **I tentativi virtuosi vedono in testa chi mangia prima il cibo che rischia di guastarsi** (50 per cento), e congela i cibi che non si possono mangiare a breve (47 per cento), ma c'è anche chi fa il test con gli alimenti appena scaduto, e se il cibo sembra ancora buono lo utilizza: una pratica che coinvolge più di 1 italiano su 3 (39 per cento).

25.09.2025

la Repubblica

GREEN&BLUE

IL RAPPORTO

Nel mondo un miliardo di tonnellate di cibo va in discarica ma in Italia lo spreco diminuisce

di Fiammetta Cupellaro



Report dell'Osservatorio Waste Watcher International in vista della Giornata mondiale antispreco. Ogni italiano nel solo mese di agosto ha gettato via più di mezzo chilo di alimenti a settimana contro i quasi 700 grammi dello scorso anno

Ogni anno nel mondo 1,5 miliardi di tonnellate di cibo passano direttamente dalla tavola alla discarica: circa un terzo della produzione alimentare globale non verrà mangiato ma gettato. E mentre così tanto cibo viene sprecato, 673 milioni di persone soffrono la fame, l'8,2% della popolazione mondiale, di cui il 20,2% in Africa e il 6,7% in Asia. Non solo. 2,3 miliardi di persone vivono in condizioni di insicurezza alimentare, senza accesso garantito a un'alimentazione sufficiente. Ma lo spreco e le perdite alimentari non sono solo un problema etico e sociale, hanno un impatto devastante sull'ambiente: sono responsabili di quasi il 10% delle emissioni globali di gas serra, 5 volte di più di quelle generate dall'aviazione.

Miliardi di ettari coltivati per cibo che verrà buttato

Basta pensare che il 28% dei terreni agricoli - 1,4 miliardi di ettari - viene utilizzato per produrre cibo che non verrà mai mangiato. È una superficie pari a 4 volte l'intera Unione Europea. E un quarto dell'acqua dolce utilizzata in agricoltura viene sprecato nella produzione di alimenti che finiranno nella spazzatura: si tratta di circa 250 km^3 di acqua, l'equivalente del fabbisogno idrico annuo dell'intera popolazione mondiale. Dati che non lasciano spazio a dubbi quelli presentati oggi del nuovo report dell'Osservatorio Waste Watcher International in vista del 29 settembre 2025, **Giornata Internazionale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari** istituita dalle Nazioni Unite giunta alla sesta edizione.

25.09.2025

la Repubblica

GREEN&BLUE

Italiani meno spreconi ma non basta

Monitorato anche il comportamento degli italiani nel mese di agosto 2025, attraverso l'indagine promossa dalla campagna pubblica **Spreco Zero** con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'università di Bologna. **Nel nostro Paese si stima che ogni anno circa 6,7 tonnellate di cibo venga buttato.** Una montagna di alimenti che finisce in discarica e che provoca 5,5 milioni di tonnellate di emissioni di CO2.

Nel dettaglio comunque guardando il report, l'Italia segna comunque un miglioramento anche se ancora adeguato ad arrivare al traguardo dei 369,7 grammi di cibo sprecato settimanalmente previsto entro il 2030.

Conservazione sbagliata del cibo, spesa senza una pianificazione, poca attenzione alla data di scadenza, gli italiani sembrano ancora tenere in poca considerazione la possibilità di evitare eccedenze oppure conservale, condividerle o donale. Così secondo il rapporto che ha monitorato il comportamento di migliaia di italiani ad agosto ogni settimana sono finiti tra i rifiuti 555,8 grammi. Meglio, rispetto a quanto accaduto nell'agosto 2024 dove la quantità di cibo buttato era di 683 grammi. Ci sono comunque delle differenze: la percentuale scende in modo significativo nell'**area centrale del Paese**, diventata la più virtuosa con "soli" 490,6 grammi, mentre a **nord** si sprecano mediamente 515,2 grammi di cibo ogni 7 giorni, e al **sud** il dato si impenna con 628,6 grammi a settimana.

25.09.2025

la Repubblica

GREEN&BLUE

La hit dei prodotti che diventano rifiuti

Più virtuose le famiglie con figli, che abbassano la soglia di spreco del 17% rispetto alle famiglie senza figli (+ 14 %) e più virtuosi i grandi comuni (-9%) di quelli medi (+ 16%). Nella hit dei cibi sprecati la **frutta fresca** (22,9 g), la **verdura fresca** (21,5 g) e il **pane** (19,5 g), segue l'**insalata** (18,4 g) e **cipolle/tuberi** (16,9 g). Spiega il direttore scientifico di Waste Watcher, l'agroeconomista **Andrea Segrè**, fondatore della campagna Spreco Zero: "Le pressioni economiche, in particolare l'inflazione che questa estate ha colpito fortemente i generi alimentari (+ 3,7%) possono aver suggerito alle famiglie acquisti più ponderati e una maggiore attenzione alla prevenzione degli sprechi.

Le app per orientarci

L'utilizzo di strumenti semplici e mirati, come la app **Sprecometro**, permette di attivare trasformazioni comportamentali durature, contribuendo a consolidare comportamenti virtuosi: quindi un percorso concreto verso la riduzione del 50% dello spreco alimentare entro il 2030. Trasformazione "strutturale" è anche l'atteggiamento dei cittadini nei confronti dello spreco. La sfida dei prossimi anni sarà rafforzare questa tendenza, affinché il traguardo del 2030 non resti un auspicio, ma diventi un risultato condiviso".

Spreco e cambiamento climatico

Più di 1 cittadino su 3 (il 37%) ritiene utile puntare sui **prodotti made in Italy** nell'attuale contesto di guerre e tensioni internazionali, ma anche di crisi dei dazi. Una tendenza particolarmente marcata tra le persone di età compresa tra i 35 e i 44 anni e tra gli over 64, con una concentrazione significativa nel Centro Italia. E ancora: 1 su 10 privilegia semplicemente i prodotti più economici, a prescindere dalla loro sostenibilità, mentre **il 5% ha direttamente ridotto la spesa alimentare per ragioni economiche,** percentuale che raddoppia negli under 25.

25.09.2025

la Repubblica

GREEN&BLUE

Un italiano su cinque, ovvero il 22%, afferma di preferire **prodotti locali e a chilometro zero**, soprattutto nel Mezzogiorno. Il dato interessante è che una parte consistente della popolazione (20%) non ha modificato le proprie abitudini d'acquisto, dichiarando che le scelte alimentari restano indipendenti dal contesto internazionale. **Due italiani su 3 (66%) hanno aumentato o conservato molto alta l'attenzione all'ambiente e ai comportamenti sostenibili.** E 1 italiano su 2 dichiara di prestare maggiore attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari che acquista nel tempo della crisi climatica: il 17% degli italiani, però, dichiara di non aver modificato i suoi comportamenti perché "non ritengo che ci sia alcun legame tra la crisi climatica e temperature anomale".

Si deve migliorare

Le temperature elevate dell'estate 2025 hanno avuto un impatto diretto e concreto sui comportamenti alimentari degli italiani: per fronteggiare la crisi climatica in rapporto allo spreco del cibo, 1 italiano su 2 (45%) cerca di consumare prima gli alimenti più deperibili e 1 su 5 (21%) prova ad aumentare la frequenza di acquisto degli alimenti deperibili oppure di privilegiare l'acquisto di prodotti non deperibili o a lunga conservazione (19%). **Solo il 14% dichiara di non aver modificato i propri comportamenti** e appena il 6% afferma di non aver percepito alcun impatto delle temperature anomale sulla deperibilità degli alimenti.

25.09.2025

LA STAMPA

GREEN&BLUE

IL RAPPORTO

Nel mondo un miliardo di tonnellate di cibo va in discarica ma in Italia lo spreco diminuisce

di Fiammetta Cupellaro



Report dell'Osservatorio Waste Watcher International in vista della Giornata mondiale antispreco. Ogni italiano nel solo mese di agosto ha gettato via più di mezzo chilo di alimenti a settimana contro i quasi 700 grammi dello scorso anno

Ogni anno nel mondo 1,5 miliardi di tonnellate di cibo passano direttamente dalla tavola alla discarica: circa un terzo della produzione alimentare globale non verrà mangiato ma gettato. E mentre così tanto cibo viene sprecato, 673 milioni di persone soffrono la fame, l'8,2% della popolazione mondiale, di cui il 20,2% in Africa e il 6,7% in Asia. Non solo. 2,3 miliardi di persone vivono in condizioni di insicurezza alimentare, senza accesso garantito a un'alimentazione sufficiente. Ma lo spreco e le perdite alimentari non sono solo un problema etico e sociale, hanno un impatto devastante sull'ambiente: sono responsabili di quasi il 10% delle emissioni globali di gas serra, 5 volte di più di quelle generate dall'aviazione.

Miliardi di ettari coltivati per cibo che verrà buttato

Basta pensare che il 28% dei terreni agricoli - 1,4 miliardi di ettari - viene utilizzato per produrre cibo che non verrà mai mangiato. È una superficie pari a 4 volte l'intera Unione Europea. E un quarto dell'acqua dolce utilizzata in agricoltura viene sprecato nella produzione di alimenti che finiranno nella spazzatura: si tratta di circa 250 km^3 di acqua, l'equivalente del fabbisogno idrico annuo dell'intera popolazione mondiale. Dati che non lasciano spazio a dubbi quelli presentati oggi del nuovo report dell'Osservatorio Waste Watcher International in vista del 29 settembre 2025, **Giornata Internazionale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari** istituita dalle Nazioni Unite giunta alla sesta edizione.

25.09.2025

LA STAMPA

GREEN&BLUE

Italiani meno spreconi ma non basta

Monitorato anche il comportamento degli italiani nel mese di agosto 2025, attraverso l'indagine promossa dalla campagna pubblica **Spreco Zero** con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'università di Bologna. **Nel nostro Paese si stima che ogni anno circa 6,7 tonnellate di cibo venga buttato.** Una montagna di alimenti che finisce in discarica e che provoca 5,5 milioni di tonnellate di emissioni di CO2.

Nel dettaglio comunque guardando il report, l'Italia segna comunque un miglioramento anche se ancora adeguato ad arrivare al traguardo dei 369,7 grammi di cibo sprecato settimanalmente previsto entro il 2030.

Conservazione sbagliata del cibo, spesa senza una pianificazione, poca attenzione alla data di scadenza, gli italiani sembrano ancora tenere in poca considerazione la possibilità di evitare eccedenze oppure conservale, condividerle o donale. Così secondo il rapporto che ha monitorato il comportamento di migliaia di italiani ad agosto ogni settimana sono finiti tra i rifiuti 555,8 grammi. Meglio, rispetto a quanto accaduto nell'agosto 2024 dove la quantità di cibo buttato era di 683 grammi. Ci sono comunque delle differenze: la percentuale scende in modo significativo nell'**area centrale del Paese**, diventata la più virtuosa con "soli" 490,6 grammi, mentre a **nord** si sprecano mediamente 515,2 grammi di cibo ogni 7 giorni, e al **sud** il dato si impenna con 628,6 grammi a settimana.

25.09.2025

LA STAMPA

GREEN&BLUE

La hit dei prodotti che diventano rifiuti

Più virtuose le famiglie con figli, che abbassano la soglia di spreco del 17% rispetto alle famiglie senza figli (+ 14 %) e più virtuosi i grandi comuni (-9%) di quelli medi (+ 16%). Nella hit dei cibi sprecati la **frutta fresca** (22,9 g), la **verdura fresca** (21,5 g) e il **pane** (19,5 g), segue l'**insalata** (18,4 g) e **cipolle/tuberi** (16,9 g). Spiega il direttore scientifico di Waste Watcher, l'agroeconomista **Andrea Segrè**, fondatore della campagna Spreco Zero: "Le pressioni economiche, in particolare l'inflazione che questa estate ha colpito fortemente i generi alimentari (+ 3,7%) possono aver suggerito alle famiglie acquisti più ponderati e una maggiore attenzione alla prevenzione degli sprechi.

Le app per orientarci

L'utilizzo di strumenti semplici e mirati, come la app **Sprecometro**, permette di attivare trasformazioni comportamentali durature, contribuendo a consolidare comportamenti virtuosi: quindi un percorso concreto verso la riduzione del 50% dello spreco alimentare entro il 2030. Trasformazione "strutturale" è anche l'atteggiamento dei cittadini nei confronti dello spreco. La sfida dei prossimi anni sarà rafforzare questa tendenza, affinché il traguardo del 2030 non resti un auspicio, ma diventi un risultato condiviso".

Spreco e cambiamento climatico

Più di 1 cittadino su 3 (il 37%) ritiene utile puntare sui **prodotti made in Italy** nell'attuale contesto di guerre e tensioni internazionali, ma anche di crisi dei dazi. Una tendenza particolarmente marcata tra le persone di età compresa tra i 35 e i 44 anni e tra gli over 64, con una concentrazione significativa nel Centro Italia. E ancora: 1 su 10 privilegia semplicemente i prodotti più economici, a prescindere dalla loro sostenibilità, mentre **il 5% ha direttamente ridotto la spesa alimentare per ragioni economiche,** percentuale che raddoppia negli under 25.

25.09.2025

LA STAMPA

GREEN&BLUE

Un italiano su cinque, ovvero il 22%, afferma di preferire **prodotti locali e a chilometro zero**, soprattutto nel Mezzogiorno. Il dato interessante è che una parte consistente della popolazione (20%) non ha modificato le proprie abitudini d'acquisto, dichiarando che le scelte alimentari restano indipendenti dal contesto internazionale. **Due italiani su 3 (66%) hanno aumentato o conservato molto alta l'attenzione all'ambiente e ai comportamenti sostenibili.** E 1 italiano su 2 dichiara di prestare maggiore attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari che acquista nel tempo della crisi climatica: il 17% degli italiani, però, dichiara di non aver modificato i suoi comportamenti perché "non ritengo che ci sia alcun legame tra la crisi climatica e temperature anomale".

Si deve migliorare

Le temperature elevate dell'estate 2025 hanno avuto un impatto diretto e concreto sui comportamenti alimentari degli italiani: per fronteggiare la crisi climatica in rapporto allo spreco del cibo, 1 italiano su 2 (45%) cerca di consumare prima gli alimenti più deperibili e 1 su 5 (21%) prova ad aumentare la frequenza di acquisto degli alimenti deperibili oppure di privilegiare l'acquisto di prodotti non deperibili o a lunga conservazione (19%). **Solo il 14% dichiara di non aver modificato i propri comportamenti** e appena il 6% afferma di non aver percepito alcun impatto delle temperature anomale sulla deperibilità degli alimenti.

HUFFPOST

La coscienza ambientale ha cambiato i consumi di un italiano su due

di Andrea Segré



La fotografia scattata dall'Osservatorio internazionale Waste Watcher della Campagna Spreco Zero. Il 37% privilegia prodotti Made in Italy, un altro 22% il chilometro zero

25 Settembre 2025 alle 08:14

PARTECIPA ALLA CONVERSAZIONE

Nel 2025 la questione dello spreco alimentare si intreccia sempre più con le grandi crisi del nostro tempo: tensioni geopolitiche, conflitti commerciali, emergenze ambientali e un'estate segnata da temperature record. La fotografia scattata dall'Osservatorio internazionale Waste Watcher della Campagna Spreco Zero presentato a Roma il 25 settembre in vista della VI Giornata mondiale sulla consapevolezza delle perdite e gli sprechi alimentari (29 settembre) mostra come questi fattori stiano modificando il rapporto degli italiani con il cibo, influenzando scelte di acquisto, comportamenti domestici e percezione della sostenibilità.

L'instabilità geopolitica – dalle guerre in Ucraina e Medio Oriente alle crisi commerciali – ha inciso sui carrelli della spesa. Il 37% degli italiani dichiara di privilegiare prodotti Made in Italy, mentre un altro 22% orienta le proprie scelte sul chilometro zero e sul locale. È un segnale di ricerca di sicurezza, di qualità percepita e di sostegno all'economia interna. Solo una minoranza (10%) sceglie ancora i prodotti più economici a prescindere dall'origine, mentre un 20% dichiara di non aver modificato le proprie abitudini d'acquisto.

Questi dati evidenziano come, in un contesto globale incerto, il cibo diventi anche un presidio identitario e territoriale. Le differenze generazionali e territoriali sono significative: gli adulti 35–44enni e gli over 64, insieme agli abitanti delle regioni centrali e meridionali, sono i più inclini a preferire l'origine italiana dei prodotti.

La concomitanza di guerre e crisi ambientale non ha ridotto l'attenzione alla sostenibilità. Al contrario, il 29% della popolazione ha rafforzato il proprio impegno ambientale, mentre un altro 37% dichiara di averlo mantenuto costante e già elevato. Solo il 2% ammette un calo di interesse e un 10% non vede collegamenti tra conflitti e ambiente. La sensibilità ambientale si conferma dunque come un valore radicato, anche se non sempre tradotto in comportamenti concreti.

HUFFPOST

L'estate 2025 è stata tra le più calde mai registrate, con ondate di calore prolungate che hanno modificato il modo di consumare e gestire il cibo. Quasi la metà degli italiani (45%) ha consumato prioritariamente gli alimenti più deperibili, riducendo il rischio di spreco legato al deterioramento. Un altro 27% ha adottato strategie di prevenzione come porzionamento e surgelazione, mentre il 21% ha preferito acquistare più frequentemente, diminuendo le scorte domestiche.

Questi comportamenti mostrano una capacità di adattamento notevole, ma anche un segnale di vulnerabilità delle famiglie di fronte agli effetti concreti della crisi climatica.

Il legame tra cambiamento climatico e scelte di consumo è riconosciuto da metà della popolazione: il 50% ha modificato i propri comportamenti d'acquisto per privilegiare prodotti sostenibili. Tuttavia, un terzo (33%) si limita alla consapevolezza senza tradurla in azioni concrete. Ancora più problematico il 17% che non riconosce alcuna connessione tra il cambiamento climatico e le temperature anomale.

Il dato conferma una doppia velocità: da un lato una parte significativa della popolazione che integra la sostenibilità nei consumi, dall'altro una fascia consistente che resta ferma o scettica, segnalando la necessità di rafforzare interventi educativi e campagne di sensibilizzazione.

I dati del Rapporto WWI 2025 rivelano un'Italia divisa tra consapevolezza e azione. La maggioranza riconosce il legame tra crisi globali e sostenibilità alimentare, ma solo una parte traduce questa coscienza in scelte concrete. Le tensioni internazionali hanno rafforzato l'orientamento verso prodotti nazionali e locali, mentre le ondate di caldo hanno spinto a ridurre gli sprechi attraverso nuove strategie domestiche.

La sfida per i prossimi anni sarà quella di colmare il divario tra conoscenza e pratica, rafforzando il legame tra sostenibilità, sicurezza alimentare e lotta allo spreco. Educazione, politiche pubbliche e strumenti digitali – come lo Sprecometro, già sperimentato in Italia – possono essere i veri acceleratori di questo cambiamento, rendendo la sostenibilità una scelta quotidiana e condivisa.

25.09.2025

HUFFPOST

GREEN&BLUE

Nel mondo un miliardo di tonnellate di cibo va in discarica ma in Italia lo spreco diminuisce



di Fiammetta Cupellaro

Report dell'Osservatorio Waste Watcher International in vista della Giornata mondiale antispreco. Ogni italiano nel solo mese di agosto ha gettato via più di mezzo chilo di alimenti a settimana contro i quasi 700 grammi dello scorso anno

25 SETTEMBRE 2025 ALLE 11:30 — 3 MINUTI DI LETTURA

Ogni anno nel mondo 1,5 miliardi di tonnellate di cibo passano direttamente dalla tavola alla discarica: circa un terzo della produzione alimentare globale non verrà mangiato ma gettato. E mentre così tanto cibo viene sprecato, 673 milioni di persone soffrono la fame, l'8,2% della popolazione mondiale, di cui il 20,2% in Africa e il 6,7% in Asia. Non solo. 2,3 miliardi di persone vivono in condizioni di insicurezza alimentare, senza accesso garantito a un'alimentazione sufficiente. Ma lo spreco e le perdite alimentari non sono solo un problema etico e sociale, hanno un impatto devastante sull'ambiente: sono responsabili di quasi il 10% delle emissioni globali di gas serra, 5 volte di più di quelle generate dall'aviazione.

Miliardi di ettari coltivati per cibo che verrà buttato

Basta pensare che il 28% dei terreni agricoli - 1,4 miliardi di ettari - viene utilizzato per produrre cibo che non verrà mai mangiato. È una superficie pari a 4 volte l'intera Unione Europea. E un quarto dell'acqua dolce utilizzata in agricoltura viene sprecato nella produzione di alimenti che finiranno nella spazzatura: si tratta di circa 250 km^3 di acqua, l'equivalente del fabbisogno idrico annuo dell'intera popolazione mondiale. Dati che non lasciano spazio a dubbi quelli presentati oggi del nuovo report dell'Osservatorio Waste Watcher International in vista del 29 settembre 2025, **Giornata Internazionale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari** istituita dalle Nazioni Unite giunta alla sesta edizione.

25.09.2025

HUFFPOST

GREEN&BLUE

Italiani meno spreconi ma non basta

Monitorato anche il comportamento degli italiani nel mese di agosto 2025, attraverso l'indagine promossa dalla campagna pubblica **Spreco Zero** con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'università di Bologna. **Nel nostro Paese si stima che ogni anno circa 6,7 tonnellate di cibo venga buttato.** Una montagna di alimenti che finisce in discarica e che provoca 5,5 milioni di tonnellate di emissioni di CO2.

Nel dettaglio comunque guardando il report, l'Italia segna comunque un miglioramento anche se ancora adeguato ad arrivare al traguardo dei 369,7 grammi di cibo sprecato settimanalmente previsto entro il 2030.

Conservazione sbagliata del cibo, spesa senza una pianificazione, poca attenzione alla data di scadenza, gli italiani sembrano ancora tenere in poca considerazione la possibilità di evitare eccedenze oppure conservale, condividerle o donale. Così secondo il rapporto che ha monitorato il comportamento di migliaia di italiani ad agosto ogni settimana sono finiti tra i rifiuti 555,8 grammi. Meglio, rispetto a quanto accaduto nell'agosto 2024 dove la quantità di cibo buttato era di 683 grammi. Ci sono comunque delle differenze: la percentuale scende in modo significativo nell'**area centrale del Paese**, diventata la più virtuosa con "soli" 490,6 grammi, mentre a **nord** si sprecano mediamente 515,2 grammi di cibo ogni 7 giorni, e al **sud** il dato si impenna con 628,6 grammi a settimana.

La hit dei prodotti che diventano rifiuti

Più virtuose le famiglie con figli, che abbassano la soglia di spreco del 17% rispetto alle famiglie senza figli (+ 14 %) e più virtuosi i grandi comuni (-9%) di quelli medi (+ 16%). Nella hit dei cibi sprecati la **frutta fresca** (22,9 g), la **verdura fresca** (21,5 g) e il **pane** (19,5 g), segue l'**insalata** (18,4 g) e **cipolle/tuberi** (16,9 g). Spiega il direttore scientifico di Waste Watcher, l'agroeconomista **Andrea Segrè**, fondatore della campagna Spreco Zero: "Le pressioni economiche, in particolare l'inflazione che questa estate ha colpito fortemente i generi alimentari (+ 3,7%) possono aver suggerito alle famiglie acquisti più ponderati e una maggiore attenzione alla prevenzione degli sprechi.

HUFFPOST

GREEN&BLUE

Le app per orientarci

L'utilizzo di strumenti semplici e mirati, come la app **Sprecometro**, permette di attivare trasformazioni comportamentali durature, contribuendo a consolidare comportamenti virtuosi: quindi un percorso concreto verso la riduzione del 50% dello spreco alimentare entro il 2030. Trasformazione "strutturale" è anche l'atteggiamento dei cittadini nei confronti dello spreco. La sfida dei prossimi anni sarà rafforzare questa tendenza, affinché il traguardo del 2030 non resti un auspicio, ma diventi un risultato condiviso".

Spreco e cambiamento climatico

Più di 1 cittadino su 3 (il 37%) ritiene utile puntare sui **prodotti made in Italy** nell'attuale contesto di guerre e tensioni internazionali, ma anche di crisi dei dazi. Una tendenza particolarmente marcata tra le persone di età compresa tra i 35 e i 44 anni e tra gli over 64, con una concentrazione significativa nel Centro Italia. E ancora: 1 su 10 privilegia semplicemente i prodotti più economici, a prescindere dalla loro sostenibilità, mentre **il 5% ha direttamente ridotto la spesa alimentare per ragioni economiche,** percentuale che raddoppia negli under 25.

Un italiano su cinque, ovvero il 22%, afferma di preferire **prodotti locali e a chilometro zero**, soprattutto nel Mezzogiorno. Il dato interessante è che una parte consistente della popolazione (20%) non ha modificato le proprie abitudini d'acquisto, dichiarando che le scelte alimentari restano indipendenti dal contesto internazionale. **Due italiani su 3 (66%) hanno aumentato o conservato molto alta l'attenzione all'ambiente e ai comportamenti sostenibili.** E 1 italiano su 2 dichiara di prestare maggiore attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari che acquista nel tempo della crisi climatica: il 17% degli italiani, però, dichiara di non aver modificato i suoi comportamenti perché "non ritengo che ci sia alcun legame tra la crisi climatica e temperature anomale".

HUFFPOST

GREEN&BLUE

Le app per orientarci

L'utilizzo di strumenti semplici e mirati, come la app **Sprecometro**, permette di attivare trasformazioni comportamentali durature, contribuendo a consolidare comportamenti virtuosi: quindi un percorso concreto verso la riduzione del 50% dello spreco alimentare entro il 2030. Trasformazione "strutturale" è anche l'atteggiamento dei cittadini nei confronti dello spreco. La sfida dei prossimi anni sarà rafforzare questa tendenza, affinché il traguardo del 2030 non resti un auspicio, ma diventi un risultato condiviso".

Spreco e cambiamento climatico

Più di 1 cittadino su 3 (il 37%) ritiene utile puntare sui **prodotti made in Italy** nell'attuale contesto di guerre e tensioni internazionali, ma anche di crisi dei dazi. Una tendenza particolarmente marcata tra le persone di età compresa tra i 35 e i 44 anni e tra gli over 64, con una concentrazione significativa nel Centro Italia. E ancora: 1 su 10 privilegia semplicemente i prodotti più economici, a prescindere dalla loro sostenibilità, mentre **il 5% ha direttamente ridotto la spesa alimentare per ragioni economiche,** percentuale che raddoppia negli under 25.

Si deve migliorare

Le temperature elevate dell'estate 2025 hanno avuto un impatto diretto e concreto sui comportamenti alimentari degli italiani: per fronteggiare la crisi climatica in rapporto allo spreco del cibo, 1 italiano su 2 (45%) cerca di consumare prima gli alimenti più deperibili e 1 su 5 (21%) prova ad aumentare la frequenza di acquisto degli alimenti deperibili oppure di privilegiare l'acquisto di prodotti non deperibili o a lunga conservazione (19%). **Solo il 14% dichiara di non aver modificato i propri comportamenti** e appena il 6% afferma di non aver percepito alcun impatto delle temperature anomale sulla deperibilità degli alimenti.

la Repubblica

Surgelati, un italiano su due li sceglie per combattere lo spreco alimentare

di Antonio Calitri



In occasione della Giornata internazionale della consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari Findus lancia la campagna "sprechi sotto zero" per promuovere il frozen food come scelta consapevole

Lo **spreco alimentare domestico** aumenta. Nonostante la crescente attenzione alla sostenibilità, soltanto nell'ultimo anno in Italia è stato registrato un aumento del 17,9%. In pratica ogni persona getta mediamente 667,4 grammi di cibo a settimana. Grazie alla loro lunga conservabilità, alla porzionatura flessibile e alla possibilità di utilizzare solo ciò che serve, quando serve, tra le soluzioni concreta per ridurre gli sprechi spiccano i **surgelati**. Il frozen food infatti si distingue come scelta pratica e responsabile, capace di unire convenienza e sostenibilità, mantenendo inalterate le qualità nutrizionali dei prodotti. Ed ecco perché nella classifica degli sprechi individuali rappresenta appena il 2,23% pari a 14,9 grammi a settimana.

In occasione della **Giornata internazionale della consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari**, che si celebra il 29 settembre, **Findus** ha messo in campo una serie di iniziative per contribuire ancora di più a sensibilizzare il pubblico in questa direzione e promuovere il frozen food come scelta consapevole. Secondo il report internazionale "Frozen in focus" presentato da Findus, parte del gruppo Nomad Foods, leader europeo del settore, che ha analizzato le abitudini alimentari di oltre 7.500 consumatori, è emersa la crescente consapevolezza dei cinque Paesi europei analizzati. In particolare, in Italia il 50% degli intervistati ha dichiarato di scegliere gli alimenti surgelati proprio per la loro capacità di ridurre lo spreco domestico. Una consapevolezza che ci posiziona al secondo posto dopo il Regno Unito (59%) e davanti a Francia (49%), Germania (44%) e Svezia (43%).

Ma questi dati e una consapevolezza media tra i paesi analizzati del 47% dicono anche che c'è ancora molto lavoro da fare. Per questo, per rafforzare ulteriormente il proprio impegno in questa direzione, Findus lancia la campagna **"Sprechi sotto zero"** facendosi portavoce di un appello volto a sensibilizzare i consumatori sull'importanza di scelte alimentari consapevoli e promuovendo il ruolo del surgelato come alleato strategico nella lotta contro lo spreco alimentare. Oltre alle qualità intrinseche del surgelato (dalla lunga durata di conservazione all'efficiente porzionatura) l'utilizzo di questi prodotti permette anche di risparmiare acqua ed energia elettrica necessari per la preparazione dei piatti.

Tra le varie categorie poi, **i vegetali ricoprono un ruolo molto importante e in generale risultano tra gli alimenti più sprecati nelle case degli italiani**. Secondo i dati dell'**Osservatorio waste watcher - Ilas**, lo spero di frutta e verdura fresche si attesta rispettivamente a 26,82 e 23,89 grammi settimanali. "Produrre cibo impattando meno sull'ambiente e tutelando le risorse naturali è la sfida di Findus" illustra **Renato Roca, country manager di Findus Italia**, "ci impegniamo per un progresso costante e responsabile, affinché la sostenibilità diventi sempre più un valore condiviso da tutto il settore e dai consumatori" anche perché continua, "spreco alimentare non significa soltanto gettare via cibo, ma anche vanificare acqua, energia, terreno fertile e lavoro impiegati per produrlo. In particolare, i vegetali, tra gli alimenti più soggetti a spreco nelle case degli italiani, trovano nel frozen una soluzione concreta. Conservano gusto e nutrienti e permettono di portare in cucina materie prime pronte all'uso, riducendo gli sprechi". Tra le iniziative antisperco che ha messo in campo Findus c'è il coinvolgimento della chef stellata **Cristina Bowerman**, nota per la sua attenzione alla sostenibilità e alla riduzione degli sprechi in cucina.

la Repubblica

In occasione di questa iniziativa la chef ha ideato tre ricette originali che vedono protagonisti i "Pisellini Primavera", il "Minestrone Tradizione" e gli "Spinaci Primavera", prodotti surgelati che rappresentano una soluzione antispreco che mantiene inalterati gusto, nutrienti e qualità. Oltre alla realizzazione in maniera antisperco poi, per ciascuna delle ricette è stata realizzata un'ulteriore variante di recupero che consente di riutilizzare gli ingredienti eventualmente avanzati, trasformandoli in nuove preparazioni. "Per me l'antispreco non è una moda ma un atto di responsabilità" ha dichiarato la **Bowerman**, "ogni prodotto ha una storia, il lavoro del produttore, la fatica della terra, il valore della cultura che rappresenta. Sprecarlo significa cancellare tutto questo". Per questo continua la chef, "in cucina cerco sempre di trasformare ciò che sembra in più, in un'occasione creativa, ma il passo fondamentale è ridurre lo spreco prima ancora che si generi. In questo senso i surgelati sono veri campioni antispreco, grazie alla lunga conservabilità e alla possibilità di usare solo la quantità necessaria, permettono di evitare avanzi e di rispettare davvero la materia prima fino all'ultimo grammo".

Per sostenere la lotta allo spreco alimentare, Findus lancia anche la campagna multicanale **"Sprechi sotto zero"** pensata per sensibilizzare i consumatori italiani e promuovere il frozen e in particolare i vegetali surgelati, come scelta consapevole e antispreco. Dal 21 settembre fino all' 11 ottobre 2025, la comunicazione sarà supportata da due spot televisivi, uno interamente dedicato al concept "Sprechi sotto zero" e uno focalizzato per metà sul prodotto "Pisellini Primavera" e per metà sul tema della riduzione degli sprechi. E ancora, fino al **12 febbraio 2026** è stata attiva una speciale consumer promo legata alla campagna dove acquistando uno qualsiasi dei prodotti dell'intera linea vegetali Findus, i consumatori potranno vincere frigoriferi e starter set sottovuoto, prodotti che contribuiscono ancora di più alla riduzione dello spreco alimentare. Con la campagna "Sprechi sotto zero" conclude **Roca**, " vogliamo rafforzare nei nostri consumatori questa consapevolezza, promuovendo il ruolo del surgelato come alleato per combattere il problema del food waste e valorizzare appieno il potenziale del frozen food negli anni a venire".

quotidiano comunista
il manifesto

SETTIMANALE ECOLOGISTA DEL MANIFESTO
l'Extra Terrestre

Waste Watcher International 2025

Il paradosso etico dello spreco alimentare in un mondo infame

ANDREA SEGRÈ

Il Rapporto dell'Osservatorio *Waste Watcher International 2025* fotografa con chiarezza l'enorme paradosso che ancora caratterizza il sistema alimentare mondiale. Ogni anno nel pianeta si sprecano circa 1 miliardo e 50 milioni di tonnellate di cibo, pari a un terzo di quello prodotto. Un dato che, da solo, basterebbe a descrivere l'insostenibilità del modello attuale. Ma se incrociamo questi numeri con le emergenze sociali, la contraddizione diventa drammatica: mentre quotidianamente si perdono 3,5 miliardi di pasti, 673 milioni di persone soffrono la fame e 2,3 miliardi vivono in condizioni di insicurezza alimentare. Il paradosso non è solo etico ma anche ambientale. Lo spreco alimentare è responsabile di quasi il 10% delle emissioni globali di gas serra – un impatto cinque volte superiore a quello del settore aereo – e assorbe il 28% dei terreni agricoli coltivati e il 25% dell'acqua dolce impiegata in agricoltura. Il costo economico complessivo, secondo le stime Fao e Unep, sfiora i 1.000 miliardi di dollari all'anno, a cui si aggiungono i costi sociali legati a malnutrizione, instabilità politica e migrazioni. Se questo è il quadro, la domanda sorge spontanea: riusciremo a raggiungere il target 12.3 dell'Agenda Onu per lo Sviluppo Sostenibile: dimezzare le perdite e gli sprechi alimentari globali entro il 2030? Difficile, molto difficile.

— *segue a pagina 5* —

NUMERO 81 ANNO VIII
SETTIMANALE ECOLOGISTA DEL MANIFESTO
SUPPLEMENTO AL NUMERO ODIERNO
l'Extra Terrestre

Centrale nucleare di Dukovany, Repubblica Ceca

L'atomo SFUGGENTE

Nucleare civile in declino. La sua quota di produzione di energia elettrica è scivolata dal 17,5 al 9% negli ultimi anni, sia per i costi esorbitanti sia per la sicurezza mai risolta degli impianti. A smentire le bugie sulla narrazione salvifica anche dei reattori di ultima generazione è un rapporto internazionale indipendente sullo stato dell'industria dell'atomo nel mondo. Il sorpasso delle rinnovabili. In Europa soltanto il solare al 22% Daniela Passeri e Gianni Silvestrini pagina 2/3



ALIMENTAZIONE

Il mondo è malato di cibo spazzatura

PAGINA 5

Waste Watcher International 2025
Il paradosso etico dello spreco alimentare in un mondo infame
ANDREA SEGRÈ

all'interno

Cop30 *Brasile, sì di fossile la conferenza meno inclusiva*
MARINELLA CORREGGIA PAGINA 4

Sardegna *Via al raddoppio Rwm, Todde prende tempo*
COSTANTINO COSSU PAGINA 6

Biodistretti *A Montesole tre giornate agroecologiche*
CRESCIANELLI E CAVAZZONI PAG I

quotidiano comunista
il manifesto

SETTIMANALE ECOLOGISTA
DEL MANIFESTO
l'ExtraTerrestre

Lo spreco alimentare in un mondo infame



Foto Ap

— segue dalla prima —

ANDREA SEGRÈ

Tuttavia, proprio un obiettivo così ambizioso è almeno in grado di orientare politiche e pratiche in una direzione inequivocabile. Cosa che invece a livello europeo non avviene.

NEL CONTESTO EUROPEO e italiano la questione è, se possibile, ancora più problematica. Intanto, guardando in particolare lo spreco delle famiglie l'Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare pro-capite settimanale: le rilevazioni *Waste Watcher* attestano infatti per la Germania 512,9g, per la Francia 459,9g, per la Spagna 446,5, per i Paesi Bassi 469,5 rispetto ai 555,8 dell'Italia (oltre 28,9 kg a testa, 1,7 milioni di tonn, 7,46 miliardi di euro). Ma soprattutto la risposta politica dell'UE è arrivata infatti con la recente revisione della *Waste Framework Directive* (9 settembre 2025), che per la prima volta introduce obiettivi vincolanti di riduzione dello spreco alimentare: -10% nel settore industriale e della trasformazione e -30% nei consumi finali (ristorazione e famiglie), sostanzialmente «tagliando» le perdite agricole in campo entro il 2030. Dunque rispetto al traguardo fissato dall'Agenda ONU 2030 – dimezzare perdite e sprechi lungo tutta la filiera – l'Europa appare assai meno ambiziosa. Un passo avanti, certamente, ma ancora insufficiente.

IL CONFRONTO CON IL PASSATO AIUTA a capire meglio. Già nel 2010, grazie all'azione pionieristica di *Last Minute Market* con la *Dichiarazione congiunta contro lo spreco alimentare* presentata alla Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale del Parlamento europeo e riportare nel Rapporto d'iniziativa votato dal Parlamento europeo nel gennaio 2012, si chiedeva di ridurre del 50% lo spreco alimentare entro il 2025. Era il primo atto politico internazionale che poneva con chiarezza la questione, anticipando di fatto gli obiettivi Onu. Ma oggi, nel 2025, siamo lontani da quel traguardo e ci avviciniamo alla scadenza dell'Agenda 2030 con un ritmo troppo lento.

LO SPRECO ALIMENTARE NON VIVE in un mondo separato, ma si intreccia con le grandi crisi geopolitiche del nostro tempo. Le guerre in Ucraina e in Medio Oriente hanno alterato le rotte commerciali globali, facendo schizzare i prezzi delle materie prime e riducendo la disponibilità di cereali, oli vegetali e fertilizzanti. Questi squilibri hanno alimentato nuove ondate di insicurezza alimentare non solo nei Paesi più fragili, ma anche in contesti sviluppati, dove le famiglie hanno dovuto riorientare le proprie scelte di spesa.

IL RAPPORTO WWI 2025 EVIDENZIA che in tali condizioni i consumatori tendono a privilegiare alimenti a basso prezzo, spesso più deperibili e meno nutrienti, aumentando così il rischio di spreco. Allo stesso tempo, nei Paesi produttori, le instabilità riducono la capacità di raccolta e conservazione dei raccolti, accrescendo le perdite a monte della filiera. In altre parole: conflitti e spreco finiscono per alimentarsi reciprocamente, aggravando le disuguaglianze.

IL PESO DEL CAMBIAMENTO climatico. A queste tensioni si sommano gli effetti sempre più devastanti del riscaldamento climatico. Eventi estremi come siccità, alluvioni e ondate di calore stanno compromettendo intere stagioni agricole. Nel 2024, ad esempio, l'Europa ha registrato un calo del 15% dei raccolti di cereali a causa delle anomalie climatiche. Perdite che si traducono in rincari, minore disponibilità di cibo e maggiore pressione sulla filiera alimentare. Il cambiamento climatico non solo riduce la quantità di cibo disponibile, ma aumenta il rischio di spreco in ogni fase: dalla produzione agricola – dove raccolti incompleti o danneggiati vengono abbandonati – alla distribuzione, con interruzioni logistiche, fino al consumo finale, dove la volatilità dei prezzi e l'incertezza spingono a comportamenti contraddittori tra accumulo e scarto.

L'ITALIA TRA CONTRADDIZIONI e speranze. Nel nostro Paese il quadro appare sfaccettato. Da un lato, come già ricordato, lo spreco domestico è un po' più alto rispetto alla media europea. Dall'altro, il peso economico è molto imponente: oltre 14 miliardi di euro l'anno su tutta la filiera (dato WWI, febbraio 2025), una cifra che stride con i quasi 6 milioni di italiani in povertà alimentare secondo la Caritas e l'Istat. Un corto circuito che richiama l'urgenza di politiche integrate.

NON MANCANO, TUTTAVIA, SEGNALI incoraggianti. La Generazione Z, ad esempio, si mostra particolarmente attenta: più incline a riutilizzare avanzi, a cercare ricette online, a valutare l'impatto ambientale delle proprie scelte alimentari. È una generazione che può fare da traino, purché venga sostenuta con strumenti adeguati, come l'applicazione *Sprecometro*, che unisce tecnologia e educazione alimentare, e politiche pubbliche che favoriscano comportamenti virtuosi.

OLTRE LO SPRECO, verso la resilienza. Il Rapporto *Waste Watcher International 2025* lancia un messaggio chiaro: ridurre lo spreco alimentare non è solo una questione etica, ma una necessità per rafforzare la resilienza delle nostre società. Le guerre, la crisi climatica e le tensioni economiche hanno reso evidente la fragilità del sistema cibo.

SERVE UNA VISIONE PIU' AMBIZIOSA: l'Europa deve riallinearsi agli obiettivi dell'Agenda 2030 e recuperare lo spirito coraggioso della risoluzione del 2012. Parallelamente, i cittadini devono essere coinvolti con strumenti concreti, capaci di tradurre la consapevolezza in azione quotidiana.

IN UN MONDO CHE RISCHIA di affamarsi sprecando, la sfida è tutta lì: ritrovare il valore del cibo come bene comune, non come merce usa e getta.

* *agroeconomista e fondatore della Campagna Spreco Zero*

Dal Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International 2025 l'enorme paradosso etico e climatico che caratterizza ancora il sistema alimentare Target 2030 lontano

Ogni anno nel pianeta si sprecano circa 1 miliardo e 50 milioni di tonnellate di cibo, un terzo di quello prodotto. Che rivela l'insostenibilità del modello attuale.

Tra spreco ed emergenze sociali, la contraddizione drammatica: ogni giorno si perdono 3,5 miliardi di pasti, 673 milioni di persone soffrono la fame e 2,3 miliardi in condizioni di insicurezza alimentare

Lo spreco alimentare è responsabile di quasi il 10% delle emissioni globali di gas serra – un impatto cinque volte superiore a quello del settore aereo – e assorbe il 28% dei terreni agricoli coltivati e il 25% dell'acqua dolce impiegata in agricoltura.

Il costo economico complessivo, secondo le stime Fao e Unep, sfiora i 1.000 miliardi di dollari all'anno, a cui si aggiungono i costi sociali legati a malnutrizione, instabilità politica e migrazioni.

Riusciremo a raggiungere il target dell'Agenda Onu per lo Sviluppo Sostenibile: dimezzare le perdite e gli sprechi alimentari globali entro il 2030? È molto difficile.

Oggi a Roma, nello Spazio Europa, verrà assegnato il premio «Vivere a spreco zero»

Oggi, 25 settembre, a Roma nello Spazio Europa, l'evento per la sesta Giornata internazionale della consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari offrirà anche l'occasione per celebrare la 13esima edizione del premio «Vivere a spreco zero», che individua le migliori buone pratiche di sviluppo sostenibile. Nel pomeriggio verranno ufficialmente presentati e premiati i vincitori 2025 di alcune categorie strategiche per lo sviluppo sostenibile. Focus anche sulle novità dell'app «Sprecometro», che permette di contenere gli sprechi nel quotidiano. Un panel speciale sarà dedicato al progetto «Food is never waste» promosso dall'università di Bologna e da Ciheam Bari nell'ambito della «Food Coalition» (l'iniziativa globale guidata dalla Fao e sostenuta anche dal governo italiano). L'obiettivo dell'iniziativa è aiutare i paesi target (Albania, Egitto e Tunisia) a sviluppare strategie locali per prevenire e ridurre perdite e sprechi alimentari, attraverso un approccio integrato, partecipativo e adattato agli specifici contesti nazionali. La giuria, che valuterà i vincitori in base a sei categorie legate a temi strategici della sostenibilità, è presieduta da Andrea Segrè. Appuntamento alle 14,30.

OSSERVATORIO MONDO



AFRICA

La sopravvivenza dei gorilla stimata in pericolo critico

In occasione della Giornata mondiale del gorilla (era ieri), il Wwf punta il dito contro il bracconaggio e la distruzione dell'habitat naturale che mettono a rischio l'esistenza di questa specie protetta. Il gorilla del fiume Cross è la sottospecie più minacciata, con una popolazione stimata tra i 200 e i 300 individui, alcuni gruppi sono concentrati solo lungo il confine tra Nigeria e Camerun. Con una popolazione stimata di circa 316 mila individui, invece, il gorilla di pianura occidentale è la sottospecie più diffusa e numerosa. Nonostante questi numeri confortanti, questo genere di gorilla è ancora classificato come in «pericolo critico» perché minacciato dalla diffusione di virus e dalla frammentazione dell'habitat, tanto che alcuni ricercatori stimano che entro il 2070 la popolazione potrebbe ridursi addirittura del 70%. Un importante esempio di successo di conservazione riguarda invece il gorilla di montagna che è in costante crescita negli ultimi anni, grazie al contrasto del bracconaggio nel parco nazionale dei Vulcani Virunga.



AMAZZONIA

Il disboscamento causa malattie alla popolazione

La conservazione della foresta amazzonica non tutela solo l'ambiente e la biodiversità ma fa anche bene alla salute. Delle popolazioni che la abitano, e sono milioni di persone. Lo conferma uno studio pubblicato sulla rivista «Communications Earth & Environment». Sono state analizzate statistiche su 27 patologie nel corso di venti anni in otto paesi del bioma amazzonico, così facendo gli autori dello studio hanno constatato che nelle località nei pressi delle foreste intatte si contraggono meno malattie (tra cui malaria, malattia di Chagas e hantavirus). E, come era prevedibile, la vicinanza alle foreste è associata alla diminuzione delle patologie respiratorie e cardiovascolari. L'aumento delle patologie viene messo in relazione alle particelle sottili prodotte dagli incendi, che sono il risultato della siccità, della crisi climatica e di pratiche agricole sconsiderate. La correlazione è evidente incrociando tutti i dati epidemiologici raccolti: quando la foresta brucia arrivano le malattie.

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Avvenire

Il rapporto Waste Watcher

Gli italiani sprecano troppo cibo

Ogni settimana mezzo chilo di avanzi a testa viene buttato: l'obiettivo di dimezzare gli scarti della tavola resta lontano Ma la Generazione Z guida il cambiamento verso uno stile di consumo più sostenibile grazie anche all'uso del digitale

DAVIDE ERZOLIN

A dieci anni dall'approvazione dell'Agenda Onu 2030 e a nove dalla legge Gadda, l'Italia spreca meno, ma ancora troppo: siamo ben lontani dal traguardo di dimezzare gli sprechi di cibo entro la fine del decennio. Secondo il nuovo rapporto di Waste Watcher International, diffuso in occasione della Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, gli avanzi per cui gettiamo nella spazzatura in una settimana sono scesi mediamente dai 656 grammi del 2015 ai 553,8 del 2025. Si meglio, insomma, ma non abbastanza, visto che il target da raggiungere è 369,7 grammi.

Se si va ad analizzare il quadro geografico, si notano differenze piuttosto significative, coerenti a cifre e tenore di vita: al Centro Italia si spreca poco più di 490 grammi a settimana, al Nord 553, mentre il Sud vanta il primato di virtù con 438 grammi. Le famiglie con figli risultano più virtuose (-17%), così come i residenti dei grandi comuni (-9%). Tra i cibi più gettati spiccano frutta fresca, verdura, pane e cipolla.

Sempre significativo, e non potrebbe essere altrimenti, l'impatto dei prezzi sulle abitudini alimentari. L'inflazione (+3,7% nell'estate 2025) ha spinto giocoforza ad acquisti più consapevoli. «Nel 2025 ogni italiano spreca ancora 553,8 grammi di cibo a settimana: oltre 1,7 milioni di tonnellate in un anno, pari a 3,4 miliardi di pasti da 500 grammi – fa notare Andrea Segrè, economista e fondatore della campagna Spreco Zero –. Basterebbero a sfamare più di 3 milioni di persone, cioè due terzi degli italiani in povertà alimentare. Siamo ancora in forte ritardo: serve uno scatto decisivo per trasformare lo spreco in risorsa».

Geopolitica e portafoglio

Anche il contesto internazionale influenza fortemente le scelte dei consumatori: guerre, dazi e crisi climatica hanno spinto il 37% degli italiani a privilegiare prodotti made in Italy e il 22% a orientarsi su alimenti locali e a chilometro zero. La sensibilità "geopolitica" risulta particolarmente marcata tra i soggetti di età compresa tra i 35 e i 44 anni e tra gli over 64, con una contrapposizione geografica significativa nel Centro Italia. Due italiani su tre dichiarano di aver cambiato l'atteggiamento all'ambiente, civili come uno su due guarda all'impatto ecologico dei prodotti acquistati. Una prova di coscienza che fa ben sperare. Ma nelle scelte al supermercato pesano inevitabilmente altri fattori, il caldo anomalo dell'estate, ad esempio, ha reso più urgente il consumo immediato di alimenti deperibili. E ancora: 1 su 10 preferisce semplicemente i prodotti più economici, a prescindere dalla loro sostenibilità, mentre il 5% ha ridotto la spesa alimentare per puro vigore economico.

La maggior parte dice di prestare più attenzione alla spesa rispetto al passato, ma le cattive abitudini risultano difficili da cambiare. L'economista Segrè, fondatore di Spreco Zero: «I giovani promuovono le buone pratiche»

Generazione antispreco

E vero motore del cambiamento è la Generazione Z (nati tra 1997 e 2012), circa 9 milioni di italiani. I dati la incoronano campione di sostenibilità: sprecano il 22% in meno dei boomers e il 15% in meno dei Millennials, con un culto domestico del 32% nell'ultimo anno, superiore alla media nazionale (-8%). Gli strumenti di paradigma, insomma, diventano pervasivi nelle vite: il 72% usa app per spesa e pianificazione pasti, il 61% ha scaricato lo Spreconometro, il 45% partecipa a community online di ricette anti avanzi. Inoltre, il 31% predilige prodotti locali e stagionali, il 17% riduce il consumo di carne, oltre metà riutilizza gli scarti. L'educazione alimentare ha un ruolo decisivo: il 64% dei giovani coinvolti in progetti scolastici dichiara di aver ridotto lo spreco domestico. Per Segrè, la Gen Z è un «laboratorio di buone pratiche» da estendere alle generazioni meno digitali. Il cambiamento di paradigma, insomma, diventa pervasivo

Il Sole 24 ORE

Spreco alimentare: l'Italia migliora ma è ancora sopra la media Ue

Rapporto Waste Watcher

Nel 2025 buttato via oltre mezzo chilo di cibo pro capite a settimana

Il Sud fanalino di coda con 628,6 grammi settimanali, il Centro l'area più virtuosa

Alexis Paparo

Ogni cittadino italiano spreca in media 555,8 grammi di cibo ogni settimana (-18,7% rispetto al 2024), ovvero oltre 28,9 kg l'anno. Il dato, in calo di 95 grammi rispetto al 2015, mantiene però l'Italia sopra la media europea e lontana dal traguardo di 369,7 grammi settimanali fissato per il 2030. La proposta di revisione della Direttiva europea rifiuti - in fase di definizione legislativa - prevede infatti la riduzione del 30% degli sprechi nella ristorazione, nel commercio e nei nuclei familiari e del 10% nell'industria alimentare rispetto alla media 2021-2023.

Guardando agli altri Paesi europei, la Germania si assesta a 512,9 grammi, la Francia a 459,9, la Spagna a 446,5 e i Paesi Bassi a 469,5. I numeri arrivano dal rapporto Waste Watcher International, presentato ieri a Roma in previsione della sesta Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari del 29 settembre. L'indagine si basa sul comportamento degli italiani nel mese di agosto 2025, attraverso l'indagine promossa dalla campagna pubblica Spreco Zero con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna, elaborati da Ipsos.

Il Centro Italia è l'area più virtuosa, con 490 grammi di scarti a settimana, il Nord sale a 515, mentre il Sud resta fanalino di coda, con 628 grammi. Le famiglie con figli risultano le più attente (-17%), così come i residenti dei grandi comuni (-9%).

Il quadro internazionale

La dimensione dell'impatto economico è enorme: nel mondo vengono sprecate 1,05 miliardi di tonnellate di cibo, ovvero un terzo della produzione alimentare globale. Il 60% dell'impatto è generato dalle famiglie, un dato che dimostra quanto siano importanti i comportamenti individuali. Solo in Europa, vengono gettate 59 milioni di tonnellate di cibo all'anno, per un valore di 132 miliardi di euro. In ambito domestico, ogni cittadino europeo spreca circa 70 kg di cibo e 12 kg nei ristoranti. Un costo nascosto aggrava il bilancio delle famiglie già provate dall'inflazione alimentare, salita ad agosto del 3,8% (dati Istat).

Inoltre, un anno di guerre, crisi e tensioni commerciali come il 2025, con impatti sull'approvvigionamento e sui prezzi delle materie prime, ha determinato anche una virata negli acquisti: oltre un italiano su tre (il 37%) dichiara di privilegiare i prodotti Made in Italy, spinto dal bisogno di sicurezza e controllo lungo la filiera.

Oltre all'impatto diretto sulla spesa familiare, lo spreco genera effetti a catena: quasi il 10% delle emissioni globali di gas serra deriva dagli sprechi alimentari, cinque volte di più di quelle dell'aviazione commerciale. Il 28% dei terreni agricoli e un quarto dell'acqua dolce vengono oggi utilizzati per produrre cibo che non verrà mai consumato, con costi ambientali enormi.

La comparazione fra Paesi europei

Spreco pro-capite settimanale, *in grammi*



Fonte: Waste Watcher International Observatory - Università di Bologna, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari su dati ed elaborazione IPSOSipsum

I paradossi dello spreco

I prodotti più sprecati restano frutta fresca (22,9 g a settimana/persona), verdura (21,5 g), pane (19,5 g), insalata (18,4 g) e tuberi (16,9 g). La mappa regionale indica meno sprechi al centro (490,6 g) e più al sud (628,6 g).

Il 59% degli italiani si dice attentissimo a non sprecare nulla, il 36% lo fa occasionalmente. Le cause, spesso, sono organizzative: soprattutto dimenticanza e scadenza (31%), e poi offerte troppo allettanti (29%). Solo il 24% pianifica i pasti, mentre la maggioranza si affida a interventi spot, come congelare il cibo avanzato (58%) e consumare prima gli alimenti a rischio deperibilità (63%).

Rispetto al 2015 il calo è di 95 grammi. Il 59% degli italiani si dice attento a non sprecare, ma solo il 24% pianifica i pasti

Il ruolo dei giovani

La Generazione Z è il motore che può velocizzare il cambiamento: secondo il rapporto il 10% in più rispetto alla media nazionale riutilizza gli avanzi con ricette trovate online, il 5% in più condivide il cibo con parenti e vicini, il 2% predilige frutta e verdura di stagione ed è più attento all'impatto ambientale dei prodotti acquistati.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

quotidiano Libero

inbreve

RAPPORTO ONU

Buttiamo mezzo chilo di alimenti a settimana

I prodotti alimentari costano sempre di più, ma gli italiani continuano a sprecare. Anche se in dieci anni lo spreco alimentare si è ridotto di 95 grammi, nel cestino dell'umido, ogni settimana, ci finisce mezzo chilo di cibo. Misura ancora lontana dai 397 grammi dall'obiettivo Onu entro il 2030. I dati arrivano dal Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International in vista della sesta Giornata Internazionale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari dell'Onu.

LA NAZIONE

EMERGENZA ALIMENTARE

La piaga

Italiani re degli sprechi Gettati 3,4 miliardi di pasti

La buona notizia? Dal 2015 è cresciuta la capacità di riutilizzare il cibo
Ma l'obiettivo fissato dalle Nazioni Unite resta ancora molto lontano

di **Andrea Segrè***



A dieci anni dall'Agenda Onu 2030 e a nove dalla legge Gadda, l'Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare. Lo certifica il nuovo Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International 2025, diffuso in vista della Giornata mondiale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari. Il bilancio è in chiaroscuro: dal 2015 lo spreco settimanale è sceso da 650 a 555,8 grammi pro capite. Quasi 100 grammi in meno, ma lontani dal traguardo Onu di 369,7 grammi entro il 2030. Tradotto: si tratta di oltre 1,7 milioni di tonnellate in un anno, pari a 3,4 miliardi di pasti da 500 grammi. Basterebbero a sfamare più di 3 milioni di persone, cioè due terzi degli italiani in povertà alimentare. I divari interni restano ampi: Centro Italia più virtuoso (490,6 g), Sud in coda (628,6 g). Le famiglie con figli sprecano il 17% in meno, i grandi comuni il 9% in meno. In cima alla lista dei cibi buttati ci sono frutta, verdura, pane e insalata. Il 2025 è anche l'anno dei conflitti e della crisi climatica: il 37% degli italiani sceglie prodotti Made in Italy come risposta all'instabilità, due su tre mantengono alta l'attenzione all'ambiente, uno su due valuta con più cura l'impatto ambientale dei propri acquisti. Le ondate di calore hanno spinto molti a consumare prima i cibi deperibili o a preferire prodotti a lunga conservazione.

Il Rapporto dedica un focus alla Generazione Z (una definizione statistica che include le persone nate all'incirca tra il 1997 e il 2012, definite 'nativi digitali' poiché sono cresciute con Internet, smartphone e social media): circa 9 milioni di italiani che mostrano comportamenti più virtuosi della media. Riutilizzano gli avanzi con ricette online (+10%), condividono il cibo (+5%), acquistano frutta e verdura di stagione (+2%). La loro forza è la creatività digitale, capace di attivare reti e relazioni che riducono lo spreco e ispirano altre generazioni.

A livello globale, lo spreco tocca 1,05 miliardi di tonnellate l'anno, responsabile del 10% delle emissioni di gas serra e del 28% del consumo di terreni agricoli.

E l'Europa? Con la nuova direttiva del 9 settembre 2025 ha abbassato gli obiettivi: -10% nella trasformazione e -30% nei consumi, meno del -50% chiesto dall'Agenda Onu. Con i suoi 555,8 grammi settimanali l'Italia resta sopra la media europea (Francia 459,9, Spagna 446,5, Germania 512,9). La sfida ora è passare dalle buone pratiche individuali a trasformazioni strutturali. Un esempio è lo Sprecometro, l'app dell'Università di Bologna e Waste Watcher, che aiuta a monitorare e prevenire lo spreco domestico. Con oltre 21.000 utenti, ha già registrato 40 tonnellate di cibo buttato, pari a 80.000 pasti.

Il Rapporto lancia anche un monito: lo spreco alimentare non è solo un problema economico o etico, ma un nodo cruciale di sostenibilità. L'Italia migliora, ma non abbastanza. Senza un'accelerazione, l'obiettivo "spreco zero" rischia di restare un traguardo mancato.

*** direttore scientifico Osservatorio Waste Watcher International, professore ordinario Alma Mater Studiorum Università di Bologna**

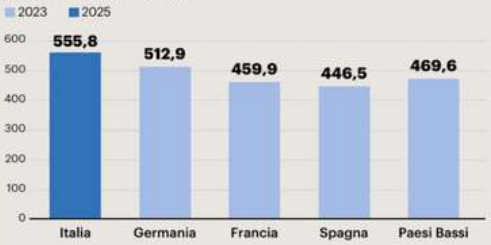
© RIPRODUZIONE RISERVATA

GIOVANI MOTIVATI

La Generazione Z dei nativi digitali si mostra la più attenta a questa tematica e la più efficiente

Lo spreco pro capite

Valori settimanali in grammi



Fonte: Waste Watcher International Observatory - Università di Bologna su dati ed elaborazione ipsos

Withub

Gli alimenti buttati? Potrebbero sfamare tre milioni di persone

28.09.2025

la Repubblica

IL GUSTO

Lo spreco alimentare oggi in Italia vale quanto una manovra finanziaria

di Luisa Mosello



La perdita economica quest'anno è salita a 22 miliardi. In calo il dispendio settimanale, ma il problema resta aperto: iniziative locali, app, petizioni e buone pratiche cercano di cambiare il nostro rapporto col cibo, a partire dalla gestione di frigo e dispensa

Prima una buona, anche se minuscola, notizia: secondo il nuovo rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International, appena presentato nel 2025, lo spreco alimentare in Italia è sceso di 95 grammi settimanali, passando da 650 a 555,8 grammi. Poi l'augurio e la speranza: che la diminuzione di questo malcostume presente in cucina, in frigo e in dispensa, aumenti, e in maniera sostanziosa. Sarebbe un bel e soprattutto buon modo di celebrare la **Giornata mondiale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari** del 29 settembre. Giornata istituita nel 2019 dall'Onu e promossa congiuntamente dalla Fao e dal Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente per sensibilizzare l'opinione pubblica sul tema dello spreco di cibo, con l'obiettivo di dimezzarlo lungo la filiera agroalimentare, dai produttori ai consumatori, e ridurne le perdite. Come prevede il punto 12.3 degli Obiettivi di Sostenibilità dell'Agenda 2030.

Undici semplici regole per combattere lo spreco alimentare

Stefano Vecellio
29 Settembre 2022



L'appuntamento internazionale

Durante la giornata sono previsti degli eventi ufficiali a livello internazionale che si svolgono in versione virtuale, per coinvolgere il maggior numero di persone in tutto il mondo L'appuntamento centrale è quello organizzato dalle Nazioni Unite online dalle 13,30 alle 15,30, ora italiana (per registrarsi qui) dedicato "all'urgenza di costruire un futuro alimentare sostenibile, in cui la riduzione delle perdite e dello spreco diventi una leva strategica per affrontare le sfide ambientali, economiche e sociali". Per l'occasione la Fao ha pubblicato una guida per incoraggiare la partecipazione attiva di enti pubblici, imprese, scuole e consumatori. Ci saranno momenti di condivisione di buone pratiche, interventi di esperti internazionali, presentazioni di progetti e campagne di sensibilizzazione sui social media.

28.09.2025

la Repubblica

IL GUSTO



La tassa invisibile

In Italia per la giornata anti spreco non mancano inviti a una mobilitazione consapevole e soprattutto continuativa a favore delle buone pratiche, che non si fermi a un solo giorno, ma diventi per l'appunto una buona abitudine. Per questo l'app Too Good To Go nei giorni scorsi ha "inviato" agli italiani una lettera simile a una notifica di pagamento dell'Agenzia delle Entrate in cui si informa il cittadino che è stata istituita una nuova imposta, la cosiddetta Tassa S.A. che sta per Spreco Alimentare e prevede un contributo annuo pari a 378 euro pro capite, pari a 58 giorni di spesa alimentare gettati nella pattumiera. Una somma che, viene specificato al destinatario, "in realtà lei già sta pagando". Al livello collettivo si parla di una **perdita economica di circa 22 miliardi**, in base ai numeri dell'Elaborazione Centro Studi Divulga su dati Eurostat che ha svolto uno studio sul tema: praticamente quanto una manovra finanziaria. Dei 22 miliardi, 15,8 miliardi relativi al consumo domestico (76%), il 1,7 miliardi alla distribuzione (8%), 1,3 miliardi alla ristorazione (6%), 1,1

miliardi alla produzione primaria (6%) e 965 milioni all'industria alimentare (5%).



la Repubblica

IL GUSTO

"La buona notizia - si legge nella missiva di Too Good To Go - è che ognuno di noi può ridurre questa 'tassa invisibile' con piccoli gesti quotidiani. E quale momento migliore per iniziare se non la Giornata mondiale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari del 29 settembre? Fare una lista della spesa, reinventare gli avanzi con ricette creative...".

Le iniziative

Recup, l'Associazione che recupera cibo ancora buono nei mercati di Milano e Roma e lo redistribuisce ai cittadini e alle associazioni del terzo settore, ha invece lanciato una raccolta firme che dovranno essere 3mila proprio entro il 29 settembre (e 5mila entro la fine dell'anno) per dare un segnale concreto alle istituzioni e chiedere di includere nelle agende legislative il tema dello spreco alimentare. L'obiettivo è fare di più "perché l'indignazione si trasformi in partecipazione. E che il recupero di frutta e verdura invenduta nei mercati rionali sia oggetto di un provvedimento legislativo a carattere nazionale in cui vengano previsti degli obblighi con aree di recupero e redistribuzione cibo e sgravi fiscali per i commercianti che decidono di conferire le eccedenze. Nell'ambito del progetto GenerAzione Cibo, l'associazione ha organizzato anche "Oltre la Buccia fest la sagra del cibo sovversivo!": a Milano domenica 28 settembre, dove si recupera si cucina e si gusta l'aperitivo preparato insieme, e a Roma, 1° ottobre nella Villetta Social Lab in Via Degli Armatori 3, dove si recupera si cucina e si gusta l'aperitivo preparato insieme. Mani Tese promuove progetti che affrontano lo spreco alimentare, attraverso iniziative che mirano a un sistema alimentare più giusto e sostenibile come Turn the Tables e Rebooting the Food System, co-finanziate dal Programma Dead dell'Unione Europea. Poi Vlaco associazione belga di riciclaggio organico per il 29 settembre lancia una nuova app gratuita "Plan -Eat" contro lo spreco fruibile in tutto il mondo. Viene indicato un menu settimanale che "aiuta a fare la spesa in modo efficiente, a gestire con creatività i resti e a mangiare una varietà di cibi senza pensarci troppo".

Basta buttare via cibo, lo spreco alimentare vale 15 miliardi

05 Febbraio 2024



I consigli degli esperti

Per ridurre l'impatto ambientale degli scarti di cibo, gli esperti del Reparto Alimentazione, Nutrizione e Salute dell'Istituto Superiore di Sanità in occasione del 29 settembre propongono un decalogo di consigli. Fra i principali: pianificare la spesa in base a ciò che già si ha in casa; fare acquisti consapevoli e nelle quantità giuste; organizzare i pasti settimanali e valorizzare gli avanzi; consumare tempestivamente frutta fresca, verdure, pane, insalate, cipolle, aglio e tuberi, tra i prodotti più soggetti a spreco. Viene raccomandato di prestare attenzione alle confezioni "giganti", di leggere attentamente le etichette per conservarli più a lungo.

28.09.2025

LA STAMPA

IL GUSTO

Lo spreco alimentare oggi in Italia vale quanto una manovra finanziaria

di Luisa Mosello



La perdita economica quest'anno è salita a 22 miliardi. In calo il dispendio settimanale, ma il problema resta aperto: iniziative locali, app, petizioni e buone pratiche cercano di cambiare il nostro rapporto col cibo, a partire dalla gestione di frigo e dispensa

Prima una buona, anche se minuscola, notizia: secondo il nuovo rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International, appena presentato nel 2025, lo spreco alimentare in Italia è sceso di 95 grammi settimanali, passando da 650 a 555,8 grammi. Poi l'augurio e la speranza: che la diminuzione di questo malcostume presente in cucina, in frigo e in dispensa, aumenti, e in maniera sostanziosa. Sarebbe un bel e soprattutto buon modo di celebrare la **Giornata mondiale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari** del 29 settembre. Giornata istituita nel 2019 dall'Onu e promossa congiuntamente dalla Fao e dal Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente per sensibilizzare l'opinione pubblica sul tema dello spreco di cibo, con l'obiettivo di dimezzarlo lungo la filiera agroalimentare, dai produttori ai consumatori, e ridurne le perdite. Come prevede il punto 12.3 degli Obiettivi di Sostenibilità dell'Agenda 2030.

Undici semplici regole per combattere lo spreco alimentare

Stefano Vecellio
29 Settembre 2022



L'appuntamento internazionale

Durante la giornata sono previsti degli eventi ufficiali a livello internazionale che si svolgono in versione virtuale, per coinvolgere il maggior numero di persone in tutto il mondo L'appuntamento centrale è quello organizzato dalle Nazioni Unite online dalle 13,30 alle 15,30, ora italiana (per registrarsi qui) dedicato "all'urgenza di costruire un futuro alimentare sostenibile, in cui la riduzione delle perdite e dello spreco diventi una leva strategica per affrontare le sfide ambientali, economiche e sociali". Per l'occasione la Fao ha pubblicato una guida per incoraggiare la partecipazione attiva di enti pubblici, imprese, scuole e consumatori. Ci saranno momenti di condivisione di buone pratiche, interventi di esperti internazionali, presentazioni di progetti e campagne di sensibilizzazione sui social media.

28.09.2025

LA STAMPA

IL GUSTO



La tassa invisibile

In Italia per la giornata anti spreco non mancano inviti a una mobilitazione consapevole e soprattutto continuativa a favore delle buone pratiche, che non si fermi a un solo giorno, ma diventi per l'appunto una buona abitudine. Per questo l'app Too Good To Go nei giorni scorsi ha "inviato" agli italiani una lettera simile a una notifica di pagamento dell'Agenzia delle Entrate in cui si informa il cittadino che è stata istituita una nuova imposta, la cosiddetta Tassa S.A. che sta per Spreco Alimentare e prevede un contributo annuo pari a 378 euro pro capite, pari a 58 giorni di spesa alimentare gettati nella pattumiera. Una somma che, viene specificato al destinatario, "in realtà lei già sta pagando". Al livello collettivo si parla di una **perdita economica di circa 22 miliardi**, in base ai numeri dell'Elaborazione Centro Studi Divulga su dati Eurostat che ha svolto uno studio sul tema: praticamente quanto una manovra finanziaria. Dei 22 miliardi, 15,8 miliardi relativi al consumo domestico (76%), il 1,7 miliardi alla distribuzione (8%), 1,3 miliardi alla ristorazione (6%), 1,1

miliardi alla produzione primaria (6%) e 965 milioni all'industria alimentare (5%).



LA STAMPA

IL GUSTO

"La buona notizia - si legge nella missiva di Too Good To Go - è che ognuno di noi può ridurre questa 'tassa invisibile' con piccoli gesti quotidiani. E quale momento migliore per iniziare se non la Giornata mondiale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari del 29 settembre? Fare una lista della spesa, reinventare gli avanzi con ricette creative...".

Le iniziative

Recup, l'Associazione che recupera cibo ancora buono nei mercati di Milano e Roma e lo redistribuisce ai cittadini e alle associazioni del terzo settore, ha invece lanciato una raccolta firme che dovranno essere 3mila proprio entro il 29 settembre (e 5mila entro la fine dell'anno) per dare un segnale concreto alle istituzioni e chiedere di includere nelle agende legislative il tema dello spreco alimentare. L'obiettivo è fare di più "perché l'indignazione si trasformi in partecipazione. E che il recupero di frutta e verdura invenduta nei mercati rionali sia oggetto di un provvedimento legislativo a carattere nazionale in cui vengano previsti degli obblighi con aree di recupero e redistribuzione cibo e sgravi fiscali per i commercianti che decidono di conferire le eccedenze. Nell'ambito del progetto GenerAzione Cibo, l'associazione ha organizzato anche "Oltre la Buccia fest la sagra del cibo sovversivo!": a Milano domenica 28 settembre, dove si recupera si cucina e si gusta l'aperitivo preparato insieme, e a Roma, 1° ottobre nella Villetta Social Lab in Via Degli Armatori 3, dove si recupera si cucina e si gusta l'aperitivo preparato insieme. Mani Tese promuove progetti che affrontano lo spreco alimentare, attraverso iniziative che mirano a un sistema alimentare più giusto e sostenibile come Turn the Tables e Rebooting the Food System, co-finanziate dal Programma Dead dell'Unione Europea. Poi Vlaco associazione belga di riciclaggio organico per il 29 settembre lancia una nuova app gratuita "Plan -Eat" contro lo spreco fruibile in tutto il mondo. Viene indicato un menu settimanale che "aiuta a fare la spesa in modo efficiente, a gestire con creatività i resti e a mangiare una varietà di cibi senza pensarci troppo".

Basta buttare via cibo, lo spreco alimentare vale 15 miliardi

05 Febbraio 2024



I consigli degli esperti

Per ridurre l'impatto ambientale degli scarti di cibo, gli esperti del Reparto Alimentazione, Nutrizione e Salute dell'Istituto Superiore di Sanità in occasione del 29 settembre propongono un decalogo di consigli. Fra i principali: pianificare la spesa in base a ciò che già si ha in casa; fare acquisti consapevoli e nelle quantità giuste; organizzare i pasti settimanali e valorizzare gli avanzi; consumare tempestivamente frutta fresca, verdure, pane, insalate, cipolle, aglio e tuberi, tra i prodotti più soggetti a spreco. Viene raccomandato di prestare attenzione alle confezioni "giganti", di leggere attentamente le etichette per conservarli più a lungo.

LA STAMPA

Sprechi sotto zero: i surgelati alleati contro il food waste

Findus lancia la nuova campagna antispreco

TELEBORSA

Pubblicato il 29/09/2025
Ultima modifica il 29/09/2025 alle ore 17:43



Nonostante l'attenzione crescente ai temi della sostenibilità, lo **spreco alimentare domestico continua ad aumentare:** in Italia **gettiamo in media 667,4 grammi di cibo a settimana a persona, con un incremento del +17,9% in un solo anno**. Numeri che confermano la portata critica del fenomeno, in linea con quanto accade negli altri Paesi europei. Eppure, in questo scenario poco rassicurante, una soluzione concreta emerge con forza: i **surgelati,** una leva concreta e strategica per la riduzione degli sprechi alimentari. Grazie alla lunga conservabilità, alla porzionatura flessibile e alla possibilità di utilizzare solo ciò che serve, quando serve, il **frozen food si distingue come scelta pratica e responsabile**, capace di unire convenienza e sostenibilità, mantenendo inalterate le qualità nutrizionali dei prodotti. Non a caso, rappresenta appena il 2,23% dello spreco individuale settimanale (14,9 gr).

Un ruolo, quello antispreco, che i consumatori di tutta Europa riconoscono sempre di più, come evidenzia il **report internazionale Frozen in Focus presentato da Findus**, parte del gruppo **Nomad Foods**, leader europeo del settore surgelati. Dall'indagine, che ha analizzato le abitudini alimentari di oltre 7.500 consumatori in 5 Paesi europei, è emersa infatti una **crescente consapevolezza sul tema**: quasi la metà degli intervistati (47%) dichiara di **scegliere gli alimenti surgelati proprio per la loro capacità di ridurre lo spreco domestico**. L'Italia si posiziona ai vertici di questa sensibilità (50%), subito dietro al Regno Unito (59%) e davanti a Francia (49%), Germania (44%) e Svezia (43%).

In occasione della Giornata Internazionale della Consapevolezza sulle Perdite e gli Sprechi Alimentari che ricade proprio oggi, **Findus lancia la campagna "Sprechi sotto zero",** facendosi portavoce di un appello volto a sensibilizzare i consumatori sull'importanza di scelte alimentari consapevoli e promuovendo il ruolo del surgelato come alleato strategico nella lotta contro lo spreco alimentare. Dalla lunga durata di conservazione all'efficiente porzionatura, fino ai minori consumi di acqua ed energia elettrica necessari per la preparazione dei piatti, che ne garantiscono anche una elevata sostenibilità economica, il **frozen si conferma una soluzione concreta per ridurre il food waste domestico e rendere più sostenibile la gestione quotidiana del cibo.** Un ruolo particolare lo giocano i vegetali, tra gli alimenti più sprecati nelle case degli italiani: secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher – IIAS, frutta e verdura fresche raggiungono rispettivamente picchi di 26,82 g e 23,89 g settimanali. Le verdure surgelate, che conservano intatti gusto e nutrienti, offrono così una valida alternativa antispreco.

LA STAMPA

"Produrre cibo impattando meno sull'ambiente e tutelando le risorse naturali è la sfida di Findus: ci impegniamo per un progresso costante e responsabile, affinché la sostenibilità diventi sempre più un valore condiviso da tutto il settore e dai consumatori" ha dichiarato **Renato Roca, Country Manager di Findus Italia**. "Spreco alimentare non significa soltanto gettare via cibo, ma anche vanificare acqua, energia, terreno fertile e lavoro impiegati per produrlo. In particolare, i **vegetali, tra gli alimenti più soggetti a spreco nelle case degli italiani**, trovano nel frozen una soluzione concreta: conservano gusto e nutrienti e permettono di portare in cucina materie prime pronte all'uso, riducendo gli sprechi. Con la campagna 'Sprechi sotto zero' vogliamo r**afforzare nei nostri consumatori questa consapevolezza**, promuovendo il ruolo del surgelato come alleato per combattere il problema del food waste e valorizzare appieno il potenziale del frozen food negli anni a venire".

Nel suo impegno nella lotta allo spreco alimentare, **Findus ha coinvolto la Chef stellata Cristina Bowerman**, nota per la sua attenzione alla sostenibilità e alla riduzione degli sprechi in cucina, per sviluppare un progetto speciale con i prodotti della linea Vegetali. Una scelta non casuale: **i vegetali, infatti, rientrano tra gli alimenti più soggetti a spreco nelle case degli italiani**. La Chef ha ideato **tre ricette originali** che vedono protagonisti i **Pisellini Primavera, il Minestrone Tradizione e gli Spinaci Primavera**, prodotti surgelati che rappresentano una soluzione antispreco che mantiene inalterati gusto, nutrienti e qualità. Per ciascuna di queste ricette, è stata inoltre pensata **un'ulteriore variante di recupero che consente di riutilizzare gli ingredienti eventualmente avanzati**, trasformandoli in nuove preparazioni. Un percorso creativo che, attraverso le ricette ideate dalla Chef Bowerman, mostra come i surgelati siano per definizione un alleato nella riduzione del food waste, portando davvero gli "Sprechi sotto zero".

Per gli **Spinaci Primavera**, la Chef propone cannellone di patate e pesto avvolto in foglie di Spinaci Primavera con salsa di pomodori secchi e capperi. Ma non gettate via gli ingredienti che dovessero eventualmente avanzare! Dagli avanzi di questa ricetta nascono squisite crocchette di patate e pesto con crema di pomodori secchi e capperi e Spinaci Primavera. Per la seconda proposta della Chef, i protagonisti sono gli iconici **Pisellini Primavera**, presenti da 60 anni sulle tavole degli italiani. Vengono proposti insieme al Fiore di Merluzzo Findus in infusione di rapa rossa fermentata. Anche in questo caso, se durante la preparazione dovessero avanzare degli ingredienti, questi possono essere trasformati in gustose polpette rosse di merluzzo e salsa cremosa di rapa fermentata accompagnate dai Pisellini Primavera sbollentati. Infine, con il **Minestrone Tradizione**, la Chef propone gnocchetti di Minestrone Tradizione Findus, con crema di verdure e olio affumicato, con gli avanzi che si trasformano in sfiziose frittelle di Minestrone Tradizione, con crema verde e croccante di Parmigiano Reggiano.

"Per me l'antispreco non è una moda, è un **atto di responsabilità**. Ogni prodotto ha una storia: il lavoro del produttore, la fatica della terra, il valore della cultura che rappresenta. Sprecarlo significa cancellare tutto questo. I dati di Zero Waste del Prof. Segrè, di cui sono Ambasciatrice, dimostrano che la maggior parte degli sprechi avviene in ambito domestico: questo ci ricorda che il cambiamento parte da gesti quotidiani", ha dichiarato la **Chef Cristina Bowerman**. "In cucina cerco sempre di trasformare ciò che sembra "in più" in un'occasione creativa, ma il passo fondamentale è **ridurre lo spreco prima ancora che si generi**. In questo senso i surgelati sono veri campioni antispreco: grazie alla lunga conservabilità e alla possibilità di usare solo la quantità necessaria, permettono di evitare avanzi e di rispettare davvero la materia prima fino all'ultimo grammo. Credo che il compito di uno chef oggi sia proprio questo: costruire consapevolezza e stimolare un cambiamento culturale che parta dal piatto e arrivi alla società".

Per sostenere la lotta allo spreco alimentare, Findus lancia "Sprechi sotto zero", una campagna multicanale pensata per sensibilizzare i consumatori italiani e promuovere il frozen - in particolare i vegetali surgelati - come scelta consapevole e antispreco. La campagna sarà visibile su TV, digital e social, e sarà promossa anche nei punti vendita. A partire **da domenica 21 settembre e fino a sabato 11 ottobre 2025**, la comunicazione sarà supportata da due spot televisivi: uno da 30" interamente dedicato al concept "Sprechi sotto Zero" e uno da 20", dei quali i primi 10" racconteranno dei Pisellini Primavera e i restanti 10" saranno focalizzati sulla campagna e sul tema della riduzione degli sprechi.

A completare l'iniziativa, dal 15 agosto e fino al 12 febbraio 2026 è attiva una speciale consumer promo legata alla campagna: acquistando uno qualsiasi dei prodotti dell'intera linea Vegetali Findus, inclusi i nuovi lanci 2025 come Minestrone Tradizione con Pasta e Broccoli Primavera, i consumatori **potranno vincere un Frigorifero Samsung Side by Side Family HubTM al mese e uno Starter Set Sottovuoto Zwilling Fresh & Save Bowls a settimana**, ulteriori alleati per contribuire alla riduzione dello spreco alimentare.

25.09.2025

L'OSSERVATORE ROMANO

Unicuique suum *Non praevalebunt*

L'allarme di Waste Watcher International: nel mondo va perso un terzo di ciò che viene prodotto

In più di 670 milioni soffrono la fame ma non si ferma lo spreco alimentare



di Giulia Argiuolo

Mentre il cibo viene sprecato, la fame persiste: oggi più che mai servono consapevolezza, educazione e cambiamenti strutturali per un vero impegno globale contro lo spreco alimentare. Se ne è detto convinto Massimo Martinez, direttore generale aggiunto della Fao, intervenuto in videocollegamento alla presentazione, oggi a Roma, del rapporto 2025 dell'Osservatorio Waste Watcher International. In vista della Giornata internazionale della consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari istituita dalle Nazioni Unite per il 29 settembre di ogni anno, lo studio ha monitorato in particolare in Italia lo spreco alimentare domestico e le abitudini di acquisto, gestione e fruizione del cibo, in collaborazione con l'università di Bologna e l'istituto di ricerche e sondaggi Ipsos.

In un contesto globale aggravato dai conflitti in corso, a Gaza, in Ucraina e non solo, attualmente nel mondo 673 milioni di persone non hanno di che mangiare: a sottolinearlo oppure ogni anno 1,05 miliardi di tonnellate di cibo vanno di fatto perse. «È un'ingiustizia, da anni stiamo vivendo un grande squilibrio fra chi ha troppo e che ha troppo poco», evidenzia in una conversazione con i media vaticani il direttore scientifico di Waste Watcher, l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna "Spreco zero". «Un paradosso, c'è lo spreco ed è – prosegue – una contraddizione ancora più forte perché un terzo di ciò che viene prodotto a livello mondiale viene gettato via nella lunga filiera agroalimentare».

Mentre la fame colpisce l'8,2% della popolazione mondiale, soprattutto in Africa e in Asia, e in aggiunta 2,3 miliardi di persone vivono in condizioni di insicurezza alimentare, senza accesso garantito a un'alimentazione sufficiente e nutriente, Waste Watcher International fa notare come lo spreco e le perdite alimentari non siano solo un problema etico e sociale, ma abbiano un impatto «devastante» sull'ambiente. «Lo spreco alimentare è "responsabile" dell'8-10% delle produzioni di gas climalteranti, perché si produce Cibo e ciò va a scapito dell'ambiente e del riscaldamento globale. Questo ultimo poi determina un cambiamento nelle produzioni, oltre alle migrazioni, ora molto più forti per gli eventi estremi, come siccità e alluvioni», osserva Segrè.

Dieci anni dopo l'approvazione dell'Agenda Onu 2030 e a cinque dalla scadenza degli Obiettivi di sviluppo sostenibile, che prevedono anche di dimezzare lo spreco alimentare, l'Italia resta sopra la media europea, con un risultato migliore rispetto a quello di Germania, Francia, Spagna, Paesi Bassi, rilevace lo studio dell'Osservatorio: dal 2015 ad oggi lo spreco settimanale medio pro capite è sceso di 35 grammi, da 630 a 595, ed è aumentata la consapevolezza del legame fra spreco e ambiente ma – riporta il documento – è ancora lontano il traguardo finora per il 2030 di 369,7 grammi settimanali. Le rilevazioni denunciano comunque che nella pandemia si spreca meno al ristorante e di più a casa, sono più attente le famiglie con figli e i grandi consumi. Sprecati perlopiù frutta, verdure fresche e pane.

«Il cibo che sprechiamo deve essere visto non esclusivamente in termini di quantitativi di derrate alimentari, ma anche di risorse che vengono utilizzate per produrlo: acqua, suolo, lavoro, energia, emissioni di gas serra. Per produrre un chilo di cibo servono 4.000 litri di acqua e l'energia», spiega Matteo Vittuari, docente di Politiche alimentari all'università di Bologna e responsabile dei programmi internazionali dell'Osservatorio, commentando il dato mondiale secondo cui il 28% dei terreni agricoli, pari a 1,4 miliardi di ettari, viene utilizzato per produrre cibo che non verrà mai mangiato: una superficie pari a 4 volte l'intera Unione europea. «Quello che stiamo facendo è una sottrazione dall'ambiente e dalla comprensione del dato alla messa a terra di azioni che permettano di ridurre gli sprechi alimentari. Uno degli ultimi interventi che abbiamo presentato – va avanti Vittuari – è legato alla riattivazione collettiva, all'interno delle mense scolastiche: cerchiamo di coinvolgere i bambini a spiegare meno cibo, con azioni relativamente semplici, ad esempio come l'anticipazione della ricarica rispetto al pranzo, per portare la ricarica in un momento di pieno di fame e cercare così di ridurre lo spreco di quello che c'è il problema alimentare che va maggiormente perso e che invece è tra i più importanti per migliorare la salubrità delle diete».

> Secondo le ultime rilevazioni la Generazione Z dei nativi digitali è molto attenta alle questioni legate alla sostenibilità dei consumi

Un ruolo fondamentale nell'intervenire di tendenza e nel muovere il cambiamento è proprio quello riscoperto dai giovani, in particolare la cosiddetta Generazione Z, i primi nativi digitali cresciuti con internet e smartphone. Nell'indagine condotta dall'Osservatorio la "GenZ" è «molto attenta» alle questioni legate allo spreco alimentare e alla sostenibilità dei consumi, con una forte propensione a riutilizzare gli avanzi e un'attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari acquistati. «Il ruolo della cosiddetta Generazione Z – aggiunge Andrea Segrè – è davvero importante, parliamo comunque di 9 milioni di italiani. È la prima che una internet con grande facilità e mette in pratica tutte le nuove astuzie», che peraltro sono all'interno della nostra applicazione "Spreconomy", uno strumento di autovalutazione e monitoraggio dello spreco domestico, gratuito e senza pubblicità, che permette di attivare trasformazioni comportamentali durature. Inoltre è la generazione che, pur nelle difficoltà a trovare lavoro, con un reddito basso, ha più capacità di relazione, per esempio attraverso la donazione del cibo in eccesso che viene offerto agli altri».

Pubblichiamo la prefazione del libro «Nostra eccedenza. La lotta allo spreco alimentare: un impegno per tutti» (Pedino, Milano, 2025, pagine 176, euro 15) scritto dal giornalista Raffaele Aragona, dal team coordinatore e Bergamo della "Dispensa sociale", progetto di lotta allo spreco alimentare, educazione ambientale e inclusione.

La lotta allo spreco crea valore e legami sociali

Oltre la sostenibilità

di Jacques Donzelot*

È un onore scrivere la prefazione di questo bel testo. Per molti motivi. Innanzitutto perché nasce da un ingegno diverso, sul campo, in cui prassi e teoria si intrecciano virtuosamente; poi perché è uno scritto ricco di concetti, ben articolato, capace di unire e mai banale. Contiene riferimenti a dati precisi e puntuali, riportandone sempre le fonti informative. Tocca un tema molto sensibile e sentibile partendo da un'esperienza comunitaria concreta e viva, verificabile di persona. Invita a un viaggio esperienziale e riflessivo lungo tutta l'Italia e in alcune altre nazioni europee. Perciò non vorrei dedicare questa prefazione a un ulteriore approfondimento del tema: il testo stesso abbondantemente sull'argomento nelle pagine del libro. Vorrei invece attenermi ad alcune questioni implicite, collaterali al tema, che lo rendono, ai miei occhi, ancora più prezioso. Provo a dire qualcosa sul contesto, sul processo e su ciò che definirei l'in-scrivere di questo saggio.



Questo lavoro ma intanto scritto si colloca in una fase storica, sociale e culturale in cui emergono le contraddizioni più acute della forma sociale che il capitalismo avanzato occidentale, di natura socio-neoliberale, ha costruito. Se accentuo, questo contraddizioni possono assumere a fasi un passo in avanti nella forma di una convivenza umana che recuperi il senso del vivere e del convivere collettivo. Siamo in un contesto culturale in cui la parola «sostenibilità» ormai viene utilizzata a ogni pie' sospinto in qualsiasi discorso e ha addirittura trovato spazio nelle relazioni dei bilanci delle aziende quotate in borsa. Come sempre, ogni vocabolo porta con sé luci e ombre: se la parola «sostenibilità» non si affianca alla parola «giustizia», alla parola «equilibrio», alla parola «respiro» e alla parola «democrazia», rischia un termine vuoto. Ecco che il testo ci aiuta a comprendere una delle vie possibili per intendere senza ipocrisia, con competenza, questa parola.

Sempre in questo contesto storico-economico è evidente l'emergere in Italia del possibile ruolo del cosiddetto «Terzo settore», che esplica espressioni un po' più anziché come *non for profit* o «privato sociale», e prova a portare un po' più in là la parola «cooperazione». Questa opportunità, che in Italia c'è e aperta anche sul versante normativo con l'approvazione della legge quadro sul Terzo settore, ha bisogno, come la parola «sostenibilità», di essere maggiormente approfondita e di trovare attori che sfruttano a mettere al mondo veramente qualcosa di nuovo rispetto a ciò che si è visto in un passato anche recente. Il racconto che ha da fare questo libro è molto importante al tema ci dice di soggetti di Terzo settore capaci di pensare, di riflettere, di fare di una cosa concreta. Soprattutto di un Terzo settore (in particolare di una cooperativa sociale) vivo, che non galleggia in uno stato di anestetizzazione, ma che cerca costantemente di dare vita alla propria missione: perseguire l'interesse generale della comunità attraverso la gestione di servizi. Questo atteggiamento oggi è assai raro negli attori del Terzo settore, che tendenzialmente identificano la propria missione con la gestione stessa dei servizi, confondendo lo strumento con il fine. Questi sempre in atteggiamento difensivo.

La capacità di coinvolgimento nel generare forme di partecipazione alla creazione del valore sociale ed economico, la consapevolezza che solo insieme si cambiano le strutture dinamiche della forma socio-economica esistente, l'interpretazione della propria libertà come responsabilità sociale nel presente e nel rapporto tra le generazioni e un pensiero di lungo periodo costituiscono elementi di un comune sentimento in cui molti si riconoscono. Questi sono aspetti che ci fanno ben sperare per il futuro. Ma ci dicono anche che ci vuole molta pazienza, molta costanza, molta capacità di ascolto e di dialogo con altri, anche di lasciarlo andare. Quest'anno oggi è particolarmente sensibile alle forme imprevedibili, anche del Terzo settore, che hanno progressivamente contratto piccole ondate di poter incapaci di passare la mano e di coinvolgere le nuove generazioni nel governo di questa organizzazione. Si tratta così di avere chiara l'intenzione di costruire un bene, di creare la crescita, ma anche di avere bene in mente l'impossibilità di perdurarlo. Si tratta di destinare fedelmente a conseguirlo, senza speculazioni, in un tempo appropriato. Credo sia questo il più grande insegnamento che l'impresa sociale possa offrire all'impresa *for profit*: non tanto la capacità di gestire servizi sociali, quanto quella di socializzare scopi e strumenti dell'impresa.

Vi è infine un'ultima breve annotazione che vorrei evidenziare: il senso di «in-scrivere» una speranza, un'intenzione, una proposta, un pensiero, una riflessività sull'esperienza. È una via che andrebbe maggiormente perseguita dai soggetti del Terzo settore, il quale a volte mette al margine azioni molto importanti ma che non svolgono fino in fondo il processo dell'esperienza: questo non può consentire soltanto nella sua fattualità immediata ma deve essere sorretto dalla capacità di fare memoria, dall'intenzione di interpretare il senso dell'azione nel suo svolgersi nello spazio e nel tempo, e dal desiderio di confrontarsi e dialogare con altri su questa esperienza, per imparare anche da altri ciò che va imparato. Solo così l'esperienza diventa testimone e può giocare una partita rilevante nelle trasformazioni radicali che sono in corso in questo tempo, un vero cambiamento d'epoca.

Il libro che il lettore si accinge a incontrare è testimone di questo processo che, seppure con fatiche e contraddizioni, l'azione e la cooperativa sociale «Namastè» hanno portato avanti. Perché sperare non è banalmente sperare nel futuro, ma vivere il futuro che ci viene incontro nella libertà e nella responsabilità che abitano il nostro quotidiano. Ognuno di noi può contribuire, nel proprio microcosmo, ai grandi cambiamenti del macrocosmo, non per una somma infinita di azioni, ma per il potere di trasformazione infinito della libertà, che è sempre libertà di tutti, per continuare a dare più vita alla vita.

*Pedagogista e imprenditore sociale

LEGGO

CIBO NELLA SPAZZATURA

Alimenti, il grande spreco degli italiani Ognuno butta mezzo chilo a settimana

Il rapporto Waste Watcher: il Belpaese resta sopra alla media Ue

Lorena Loiacono

Nel mondo un terzo della produzione alimentare finisce nel secchio della spazzatura. E l'Italia, nonostante stia diminuendo gli sprechi, resta sempre indietro nel contesto europeo: negli ultimi dieci anni lo spreco settimanale medio pro capite è sceso di 95 grammi settimanali, dai 650 grammi del 2015 agli attuali 555,8. In calo ma ancora troppo rispetto ai 512,9 grammi settimanali per la Germania, 459,9 grammi per la Francia, 446,5 grammi per la Spagna, 469,5 per i Paesi Bassi. I dati emergono dal nuovo rapporto Waste Watcher international presentato per la VI Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e sprechi alimentari, in programma per lunedì 29 settembre. Il rapporto registra un miglioramento ma i dati restano ancora troppo lontani dal traguardo fissato per il 2030 di 369,7 grammi di spreco settimanali.

LA MAPPA DEGLI SPRECHI L'Italia, che esce dal report come "sprecona", si caratterizza comunque con tre diversi comportamenti: l'area geografica più virtuosa è il Centro, con uno spreco di 490,6 grammi a settimana, seguono le regioni del Nord con 515,2 grammi e restano ancora troppo alti i dati che arrivano dai territori del meridione dove vengono buttati via 628,6 grammi procapite a settimana.



COSA FINISCE NELLA SPAZZATURA I prodotti che finiscono nel cestino sono soprattutto la frutta fresca con 22,9 grammi di spreco, la verdura fresca con 21,5 grammi e il pane con 19,5 grammi, seguono l'insalata con 18,4 grammi e le cipolle con 16,9 grammi.

GIOVANI VIRTUOSI Ci sono poi delle categorie più attente agli sprechi: le famiglie con figli sprecano il 17% in meno e nei grandi Comuni si scende del 9% sotto la media. I giovani, i nativi digitali, sono abituati a riutilizzare gli avanzi con un 10% in più rispetto alla media, condividendo il cibo, acquistando frutta e verdura di stagione e prestando più attenzione all'impatto ambientale.

CHI BUTTA INQUINA Buttando cibo nella spazzatura porta sia un danno economico sia ambientale: L'indagine rileva infatti che a livello internazionale nel mondo vengono sprecate 1,05 miliardi di tonnellate di cibo, vale a dire un terzo della produzione alimentare globale. Lo spreco di cibo è responsabile di quasi il 10% delle emissioni globali di gas serra, un equivalente di 5 volte quelle generate dall'aviazione.

riproduzione riservata ®

L'ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ

Per quattro persone su 10 almeno tre fattori di rischio cardiovascolare

Sono 4 su 10 gli italiani con almeno tre fattori di rischio cardiovascolare, che includono la sedentarietà, il fumo, l'eccesso ponderale, il consumo di almeno cinque porzioni di frutta e verdura al giorno o patologie come il diabete, l'ipertensione o l'ipercolesterolemia. Il consumo di sale è uno degli elementi da non trascurare: a tal proposito sono cinque su 10 gli italiani che fanno attenzione o cercano di ridurre la quantità di sale assunta a tavola, nella preparazione dei cibi così come nel consumo di quelli conservati. Lo evidenziano i dati della sorveglianza Passi dell'Iss riferiti al biennio 2023-2024 che riguardano il rischio cardiovascolare. L'ipertensione è più frequente negli uomini, il colesterolo alto nelle donne. L'ipertensione è poco frequente fra i giovani adulti ma la sua diffusione cresce considerevolmente con l'età, passando da poco più del 2% prima dei 35 anni al 33% fra i 50-69enni. Fortemente associata all'eccesso ponderale (supera il 28% fra le persone in sovrappeso oppure obese) è più frequente fra gli uomini (20% rispetto 16% fra le donne) ed è anche più frequente fra le persone socialmente più svantaggiate, per disponibilità economiche o istruzione.

QN IL GIORNO

EMERGENZA ALIMENTARE

La piaga

Italiani re degli sprechi
Gettati 3,4 miliardi di pasti

La buona notizia? Dal 2015 è cresciuta la capacità di riutilizzare il cibo
Ma l'obiettivo fissato dalle Nazioni Unite resta ancora molto lontano

di **Andrea Segrè***



A dieci anni dall'Agenda Onu 2030 e a nove dalla legge Gadda, l'Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare. Lo certifica il nuovo Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International 2025, diffuso in vista della Giornata mondiale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari. Il bilancio è in chiaroscuro: dal 2015 lo spreco settimanale è sceso da 650 a 555,8 grammi pro capite. Quasi 100 grammi in meno, ma lontani dal traguardo Onu di 369,7 grammi entro il 2030. Tradotto: si tratta di oltre 1,7 milioni di tonnellate in un anno, pari a 3,4 miliardi di pasti da 500 grammi. Basterebbero a sfamare più di 3 milioni di persone, cioè due terzi degli italiani in povertà alimentare. I divari interni restano ampi: Centro Italia più virtuoso (490,6 g), Sud in coda (628,6 g). Le famiglie con figli sprecano il 17% in meno, i grandi comuni il 9% in meno. In cima alla lista dei cibi buttati ci sono frutta, verdura, pane e insalata. Il 2025 è anche l'anno dei conflitti e della crisi climatica: il 37% degli italiani sceglie prodotti Made in Italy come risposta all'instabilità, due su tre mantengono alta l'attenzione all'ambiente, uno su due valuta con più cura l'impatto ambientale dei propri acquisti. Le ondate di calore hanno spinto molti a consumare prima i cibi deperibili o a preferire prodotti a lunga conservazione.

Il Rapporto dedica un focus alla Generazione Z (una definizione statistica che include le persone nate all'incirca tra il 1997 e il 2012, definite 'nativi digitali' poiché sono cresciute con Internet, smartphone e social media): circa 9 milioni di italiani che mostrano comportamenti più virtuosi della media. Riutilizzano gli avanzi con ricette online (+10%), condividono il cibo (+5%), acquistano frutta e verdura di stagione (+2%). La loro forza è la creatività digitale, capace di attivare reti e relazioni che riducono lo spreco e ispirano altre generazioni.

A livello globale, lo spreco tocca 1,05 miliardi di tonnellate l'anno, responsabile del 10% delle emissioni di gas serra e del 28% del consumo di terreni agricoli.

E l'Europa? Con la nuova direttiva del 9 settembre 2025 ha abbassato gli obiettivi: -10% nella trasformazione e -30% nei consumi, meno del -50% chiesto dall'Agenda Onu. Con i suoi 555,8 grammi settimanali l'Italia resta sopra la media europea (Francia 459,9, Spagna 446,5, Germania 512,9). La sfida ora è passare dalle buone pratiche individuali a trasformazioni strutturali. Un esempio è lo Sprecometro, l'app dell'Università di Bologna e Waste Watcher, che aiuta a monitorare e prevenire lo spreco domestico. Con oltre 21.000 utenti, ha già registrato 40 tonnellate di cibo buttato, pari a 80.000 pasti.

Il Rapporto lancia anche un monito: lo spreco alimentare non è solo un problema economico o etico, ma un nodo cruciale di sostenibilità. L'Italia migliora, ma non abbastanza. Senza un'accelerazione, l'obiettivo "spreco zero" rischia di restare un traguardo mancato.

*** direttore scientifico Osservatorio Waste Watcher International, professore ordinario Alma Mater Studiorum Università di Bologna**

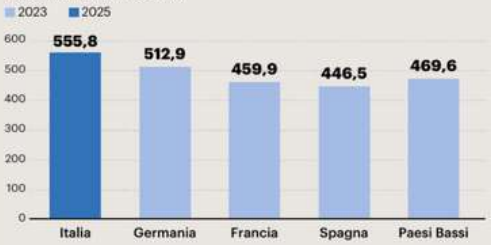
© RIPRODUZIONE RISERVATA

GIOVANI MOTIVATI

La Generazione Z dei nativi digitali si mostra la più attenta a questa tematica e la più efficiente

Lo spreco pro capite

Valori settimanali in grammi



Fonte: Waste Watcher International Observatory - Università di Bologna su dati ed elaborazione ipsos

Withub

Gli alimenti buttati? Potrebbero sfamare tre milioni di persone

il Resto del Carlino

EMERGENZA ALIMENTARE
La piaga

Italiani re degli sprechi
Gettati 3,4 miliardi di pasti

La buona notizia? Dal 2015 è cresciuta la capacità di riutilizzare il cibo
Ma l'obiettivo fissato dalle Nazioni Unite resta ancora molto lontano

di **Andrea Segrè***



A dieci anni dall'Agenda Onu 2030 e a nove dalla legge Gadda, l'Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare. Lo certifica il nuovo Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International 2025, diffuso in vista della Giornata mondiale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari. Il bilancio è in chiaroscuro: dal 2015 lo spreco settimanale è sceso da 650 a 555,8 grammi pro capite. Quasi 100 grammi in meno, ma lontani dal traguardo Onu di 369,7 grammi entro il 2030. Tradotto: si tratta di oltre 1,7 milioni di tonnellate in un anno, pari a 3,4 miliardi di pasti da 500 grammi. Basterebbero a sfamare più di 3 milioni di persone, cioè due terzi degli italiani in povertà alimentare. I divari interni restano ampi: Centro Italia più virtuoso (490,6 g), Sud in coda (628,6 g). Le famiglie con figli sprecano il 17% in meno, i grandi comuni il 9% in meno. In cima alla lista dei cibi buttati ci sono frutta, verdura, pane e insalata. Il 2025 è anche l'anno dei conflitti e della crisi climatica: il 37% degli italiani sceglie prodotti Made in Italy come risposta all'instabilità, due su tre mantengono alta l'attenzione all'ambiente, uno su due valuta con più cura l'impatto ambientale dei propri acquisti. Le ondate di calore hanno spinto molti a consumare prima i cibi deperibili o a preferire prodotti a lunga conservazione.

Il Rapporto dedica un focus alla Generazione Z (una definizione statistica che include le persone nate all'incirca tra il 1997 e il 2012, definite 'nativi digitali' poiché sono cresciute con Internet, smartphone e social media): circa 9 milioni di italiani che mostrano comportamenti più virtuosi della media. Riutilizzano gli avanzi con ricette online (+10%), condividono il cibo (+5%), acquistano frutta e verdura di stagione (+2%). La loro forza è la creatività digitale, capace di attivare reti e relazioni che riducono lo spreco e ispirano altre generazioni.

A livello globale, lo spreco tocca 1,05 miliardi di tonnellate l'anno, responsabile del 10% delle emissioni di gas serra e del 28% del consumo di terreni agricoli.

E l'Europa? Con la nuova direttiva del 9 settembre 2025 ha abbassato gli obiettivi: -10% nella trasformazione e -30% nei consumi, meno del -50% chiesto dall'Agenda Onu. Con i suoi 555,8 grammi settimanali l'Italia resta sopra la media europea (Francia 459,9, Spagna 446,5, Germania 512,9). La sfida ora è passare dalle buone pratiche individuali a trasformazioni strutturali. Un esempio è lo Sprecometro, l'app dell'Università di Bologna e Waste Watcher, che aiuta a monitorare e prevenire lo spreco domestico. Con oltre 21.000 utenti, ha già registrato 40 tonnellate di cibo buttato, pari a 80.000 pasti.

Il Rapporto lancia anche un monito: lo spreco alimentare non è solo un problema economico o etico, ma un nodo cruciale di sostenibilità. L'Italia migliora, ma non abbastanza. Senza un'accelerazione, l'obiettivo "spreco zero" rischia di restare un traguardo mancato.

*** direttore scientifico Osservatorio Waste Watcher International, professore ordinario Alma Mater Studiorum Università di Bologna**

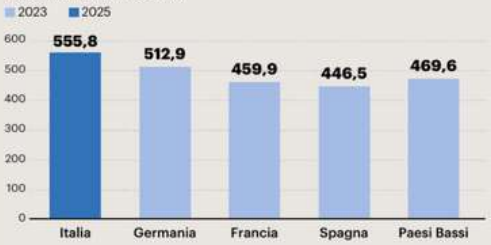
© RIPRODUZIONE RISERVATA

GIOVANI MOTIVATI

La Generazione Z dei nativi digitali si mostra la più attenta a questa tematica e la più efficiente

Lo spreco pro capite

Valori settimanali in grammi



Fonte: Waste Watcher International Observatory - Università di Bologna su dati ed elaborazione ipsos

Withub

Gli alimenti buttati? Potrebbero sfamare tre milioni di persone

LEGGO

CIBO NELLA SPAZZATURA

Alimenti, il grande spreco degli italiani Ognuno butta mezzo chilo a settimana

Il rapporto Waste Watcher: il Belpaese resta sopra alla media Ue

(C) Ced Digital e Servizi | 1738850967 | 93.63.249.37 | sfoglia.leggo.it

Lorena Loiacono

Nel mondo un terzo della produzione alimentare finisce nel secchio della spazzatura. E l'Italia, nonostante stia diminuendo gli sprechi, resta sempre indietro nel contesto europeo: negli ultimi dieci anni lo spreco settimanale medio pro capite è sceso di 95 grammi settimanali, dai 650 grammi del 2015 agli attuali 555,8. In calo ma ancora troppo rispetto ai 512,9 grammi settimanali per la Germania, 459,9 grammi per la Francia, 446,5 grammi per la Spagna, 469,5 per i Paesi Bassi. I dati emergono dal nuovo rapporto Waste Watcher international presentato per la VI Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e sprechi alimentari, in programma per lunedì 29 settembre. Il rapporto registra un miglioramento ma i dati restano ancora troppo lontani dal traguardo fissato per il 2030 di 369,7 grammi di spreco settimanali.

LA MAPPA DEGLI SPRECHI L'Italia, che esce dal report come "sprecona", si caratterizza comunque con tre diversi comportamenti: l'area geografica più virtuosa è il Centro, con uno spreco di 490,6 grammi a settimana, seguono le regioni del Nord con 515,2 grammi e restano ancora troppo alti i dati che arrivano dai territori del meridione dove vengono buttati via 628,6 grammi procapite a settimana.



COSA FINISCE NELLA SPAZZATURA I prodotti che finiscono nel cestino sono soprattutto la frutta fresca con 22,9 grammi di spreco, la verdura fresca con 21,5 grammi e il pane con 19,5 grammi, seguono l'insalata con 18,4 grammi e le cipolle con 16,9 grammi.

GIOVANI VIRTUOSI Ci sono poi delle categorie più attente agli sprechi: le famiglie con figli sprecano il 17% in meno e nei grandi Comuni si scende del 9% sotto la media. I giovani, i nativi digitali, sono abituati a riutilizzare gli avanzi con un 10% in più rispetto alla media, condividendo il cibo, acquistando frutta e verdura di stagione e prestando più attenzione all'impatto ambientale.

CHI BUTTA INQUINA Buttando cibo nella spazzatura porta sia un danno economico sia ambientale: L'indagine rileva infatti che a livello internazionale nel mondo vengono sprecate 1,05 miliardi di tonnellate di cibo, vale a dire un terzo della produzione alimentare globale. Lo spreco di cibo è responsabile di quasi il 10% delle emissioni globali di gas serra, un equivalente di 5 volte quelle generate dall'aviazione.

riproduzione riservata ®

ItaliaOggi



Agricoltura Oggi

IL PRIMO GIORNALE DEGLI IMPRENDITORI, DEGLI OPERATORI E DEI PROFESSIONISTI DELLA TERRA E DELL'AGRICOLTURA

IN DIGITALE
Patrimoni
SHOP.MILANOFINANZA.IT

Ogni 7 giorni sprechiamo oltre mezzo kg di cibo. Ma la Gen Z è più virtuosa

DI ANDREA SEGRÈ *

Il 29 settembre è stata la ***Giornata internazionale sulla consapevolezza di perdite e sprechi alimentari***. Lo sguardo ora punta al prossimo 16 ottobre, ***Giornata Mondiale dell'Alimentazione***. A pochi giorni da queste ricorrenze, i dati del nuovo rapporto ***Waste Watcher International 2025*** restituiscono un quadro che intreccia economia, sostenibilità e trasformazione generazionale.

L'Italia continua a sprecare troppo: 555,8 grammi di cibo pro capite a settimana, che equivalgono a 1,7 milioni di tonnellate all'anno, per un valore stimato di oltre 7,4 miliardi di euro. In termini economici, uno spreco che "cancella" ogni anno l'equivalente di decine di ospedali, centinaia di scuole, migliaia di posti di lavoro. Una perdita che pesa sulle famiglie, sul sistema agroalimentare e sull'intera economia nazionale.

Eppure, accanto a questi numeri, emerge un dato che possiamo leggere come il vero capitale sociale ed economico del futuro: ***la Generazione Z,*** circa 9 milioni di italiani, i primi nativi digitali, si dimostra molto più consapevole e attiva sul fronte della sostenibilità alimentare.

Le rilevazioni WWI mostrano che i giovani Zeta hanno comportamenti virtuosi superiori alla media: riutilizzano gli avanzi con ricette online (+10%), portano a casa il cibo non consumato al ristorante (+6%), condividono il cibo con vicini e parenti (+5%), porzionano e congelano gli alimenti deperibili (+2%), acquistano frutta e verdura di stagione (+2%) e prestano maggiore attenzione all'impatto ambientale dei prodotti (+2%). Si tratta di gesti concreti che, se replicati su larga scala, potrebbero trasformarsi in un risparmio collettivo di miliardi di euro e in una significativa riduzione dei costi ambientali e sociali legati allo spreco.

La vera novità, però, non è solo comportamentale ma culturale: la creatività digitale della Gen Z si traduce in capacità di diffondere pratiche antispreco attraverso piattaforme social, app come lo ***Sprecometro*** della Campagna Spreco Zero, e community online. Un ecosistema relazionale che amplifica i comportamenti virtuosi e li trasforma in modelli economici replicabili, in grado di incidere sia sulle abitudini dei consumatori sia sulle strategie delle imprese del settore food & beverage.

Frutta fresca	22,9 gr (-4)
Verdure	21,5 gr (-2)
Pane fresco	19,5 gr (-6)
Insalata	18,4 gr (-4)
Cipolle, aglio, tuberi	16,9 gr (-1)

Top ten degli alimenti più sprecati (diff. agosto 2024/25)

Per l'Italia, che resta sopra la media europea (Francia 459,9 g, Spagna 446,5 g, Germania 512,9 g), la sfida è duplice: da un lato accelerare le politiche pubbliche e il recepimento della nuova *Waste Framework Directive* europea (che punta a -30% entro il 2030 nei consumi finali), dall'altro valorizzare la leva generazionale come fattore competitivo. Integrare strumenti digitali come la app Sprecometro nei programmi di educazione alimentare e nelle strategie aziendali significa trasformare il contrasto allo spreco in un volano economico: meno costi per le famiglie, più efficienza per le imprese, più sostenibilità per il sistema-Paese.

Nel decennale dell'Agenda Onu 2030, la Gen Z si candida così a essere il vero motore di un'economia circolare del cibo, capace di ridurre sprechi, abbattere costi e creare valore condiviso. La Giornata Mondiale dell'Alimentazione del 16 ottobre sarà l'occasione per ricordare che lo spreco alimentare non è solo una questione etica, ma anche una delle partite economiche più rilevanti per il futuro dell'Italia e dell'Europa.

ordinario di economia circolare, Università di Bologna

© Riproduzione riservata

25.09.2025

MessaggeroVeneto

LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE

Cibo, la lezione dei nativi digitali

ANDREA SEGRÈ

A dieci anni dall'adozione dell'Agenda Onu 2030 e a nove dalla approvazione della legge Gadda, l'Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare. Questo, in sintesi, emerge dal Rapporto Waste Watcher International 2025 in occasione della Giornata mondiale contro lo spreco di cibo. / PAGINA 12



GIORNALE DEL FRIULI

Messaggero Veneto

ABACO VIAGGI

Liste d'attesa in casa di riposo In duemila aspettano un posto

Giorgetti bacchetta le imprese: «Concedano aumenti salariali»

LE CRISI INTERNAZIONALI

DRONI CONTRO LA SPEDIZIONE

Meloni: quella di Flotilla è una missione irresponsabile

SI ERA ARRUOLATO NELLA TERZA BRIGATA D'ASSALTO AZOV. LA FAMIGLIA NON HA SUE NOTIZIE DA UN MESE

Friulano disperso in Ucraina

David Di Gleria, 48 anni di Paularo, scomparso in una zona dove è avvenuto un combattimento

L'INCHIESTA A NORD EST

Caso Unabomber, possibile svolta Quindici giorni per l'esito del Dna

UDINE

Borse di studio per palestinesi L'università contro la guerra

A LESTIZZA L'APPUNTAMENTO ORGANIZZATO DA NEM CON LE REALTÀ BEST PERFORMER

Le aziende del Medio Friuli che dribblano la crisi

LE MOSTRE INIZIATIVE

VIAGGIO NEI PAESI

Lignano punta su un'offerta diversificata e nuovi mercati

IL COMMENTO

PEPPINO ORTOLEVA

COSÌ TRUMP FA POLITICA CON I FARMACI

L'ATTRICE NEL TRE GIRO "SENILITÀ"

Cardinale, stella nel cielo di Trieste

ABACOVIAGGI

Alba, fiera del Tartufo — € 580

New York per la Festa del Ringraziamento — € 2.690

Eurochocolate Perugia, festa del cioccolato — € 495

LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE

Cibo, la lezione dei nativi digitali

ANDREA SEGRÈ

MessaggeroVeneto

Gli obiettivi dell'Agenda Onu 2030

L'ANALISI

Lotta allo spreco alimentare I più virtuosi? I nativi digitali

L'intervento del professor Andrea Segrè anticipa i contenuti dell'indagine Waste Watcher International, illustrata oggi a Roma, in occasione dell'evento promosso dalla campagna pubblica Spreco Zero, in vista della 6ª Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e sprechi alimentari (29 settembre).

***

ANDREA SEGRÈ

A dieci anni dall'adozione dell'Agenda Onu 2030 e a nove dalla approvazione della legge Gadda, l'Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare. Questo, in sintesi, emerge dal nuovo Rapporto Waste Watcher International 2025 che presentiamo a Roma, alle istituzioni internazionali e ai principali attori della filiera agroalimentare del nostro Paese in occasione della sesta Giornata mondiale di consapevolezza su perdite e sprechi alimentari.



Il quadro è in chiaroscuro: dal 2015 a oggi lo spreco settimanale è sceso da 650 a 555,8 grammi pro capite, pari a quasi 100 grammi in meno (i grammi a settimana sono la metrica utilizzata per stimare lo spreco). Un miglioramento, certo, ma lontano dal traguardo fissato dall'Agenda Onu al 2030, che richiederebbe di arrivare a 369,7 grammi settimanali.

Oltretutto i 555,8 grammi di cibo a settimana sprecato significano oltre 1,7 milioni di tonnellate/anno, pari a 3,4 miliardi di pasti da 500 grammi. Basterebbero a sfamare più di tre milioni di persone, cioè due terzi degli italiani in povertà e insicurezza alimentare.

Qualche dato: il rapporto segnala forti divari interni. Si spreca meno al Centro Italia (490,6 g) e al Nord (515,2 g), mentre al Sud il dato sale a 628,6 g. Più virtuose le famiglie con figli (–17% rispetto a quelle senza) e i residenti nei grandi comuni (–9%). Nella classifica degli alimenti più gettati compaiono frutta fresca (22,9 g), verdura (21,5 g), pane (19,5 g), insalata (18,4 g) e tuberi (16,9 g). Solo il 4% degli italiani ammette di non cucinare perché non ama farlo.

Il 2025 è segnato da conflitti in Ucraina e Medio Oriente, dazi e crisi climatica. Più di un italiano su tre (37%) dichiara di puntare sui prodotti Made in Italy come risposta a un contesto instabile. Due su tre (66%) mantengono alta l'attenzione all'ambiente, e uno su due valuta con più cura l'impatto ambientale dei prodotti acquistati. Temperature anomale e ondate di calore hanno spinto molti a consumare prima i cibi più deperibili (45%) o a preferire prodotti a lunga conservazione (19%).

Il focus del Rapporto è sulla Generazione Z: circa 9 milioni di italiani nativi digitali che mostrano comportamenti virtuosi rispetto alla media. Riutilizzano gli avanzi con ricette online (+10%), portano a casa ciò che resta dai pasti (+6%), condividono il cibo (+5%), comprano frutta e verdura di stagione (+2%) e sono più attenti all'impatto ambientale (+2%). La loro forza è la creatività digitale, capace di attivare reti e relazioni che riducono lo spreco e ispirano altre generazioni.

Spreco e perdite alimentari non sono solo un problema etico e sociale, hanno un impatto devastante sull'ambiente: a livello globale si sprecano 1,05 miliardi di tonnellate di cibo l'anno, un terzo della produzione, responsabile del 10% delle emissioni di gas serra e del consumo del 28% dei terreni agricoli. Il 28% dei terreni agricoli, pari a 1,4 miliardi di ettari, viene così utilizzato per produrre cibo che non verrà mai mangiato. È una superficie pari a 4 volte l'intera Ue. E un quarto dell'acqua dolce utilizzata in agricoltura viene sprecato nella produzione di alimenti che finiranno nella spazzatura: si tratta di circa 250 km³ di acqua, equivalente del fabbisogno idrico annuo dell'intera popolazione mondiale.

In questo contesto, la nuova direttiva Ue approvata il 9 settembre 2025 ha deluso le aspettative: prevede un taglio del 10% nello spreco della trasformazione/manifattura e del 30% nei consumi finali (retail, ristorazione, famiglie). Obiettivi meno ambiziosi di quelli dell'Agenda Onu, che chiede una riduzione del 50% entro il 2030.

L'Italia, con i suoi 555,8 grammi settimanali, resta sopra la media europea (Francia 459,9 g, Spagna 446,5 g, Germania 512,9 g).

La sfida è passare da azioni individuali a trasformazioni strutturali. Un esempio è lo Sprecometro, app sviluppata dall'Università di Bologna e Waste Watcher, che aiuta a monitorare lo spreco domestico e offre consigli di educazione alimentare. Con oltre 21 mila utenti, ha già registrato 40 tonnellate di cibo sprecato, pari a 80 mila pasti, dimostrando come la tecnologia possa trasformarsi in strumento di consapevolezza e cambiamento.

Il Rapporto si chiude con un monito: lo spreco alimentare non è solo un problema economico o etico, ma un nodo cruciale di sostenibilità ambientale e sociale. Nel decennale dell'Agenda 2030, l'Italia migliora ma non abbastanza: serve accelerare per non trasformare l'obiettivo "spreco zero" in un traguardo mancato. —

I PROFILI DELLE FAMIGLIE CHE SPRECANO DI PIÙ E DI MENO

Differenza % quantità sprecata negli ultimi 7 giorni rispetto alla media nazionale

+16%	Comuni medi	Con figli	-17%
+14%	Senza figli	Vive centro Italia	-12%
+13%	Vive sud Italia	Comuni grandi	-9%
+4%	Ceto medio basso	Vive nord Italia	-7%

Media Italia: 555,8 gr negli ultimi 7 giorni

I COMPORTAMENTI ANTISPRECO

- Conservare avanzi e cercare ricette per utilizzarli
- Privilegiare l'acquisto di prodotti a lunga conservazione
- Quando mangio fuori porto a casa avanzi
- Donare a parenti o vicini il cibo cucinato in più
- Acquisto grandi quantità pesce, carne e verdura, porzionare e surgelare

Fonte: Waste Watcher International Observatory - Università di Bologna

IL MATTINO

LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE

Cibo, la lezione dei nativi digitali

ANDREA SEGRÈ

A dieci anni dall'adozione dell'Agenda Onu 2030 e a nove dalla approvazione della legge Gadda, l'Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare. Questo, in sintesi, emerge dal Rapporto Waste Watcher International 2025 in occasione della Giornata mondiale contro lo spreco di cibo. / PAGINA 13



ABACO VIAGGI

di Padova il mattino

GIOVEDÌ 25 SETTEMBRE 2025

QUOTIDIANO D'INFORMAZIONE

abacoviaggi.com 0432 900077

Meloni: «Flotilla, missione irresponsabile»

Altro raid con droni contro la spedizione umanitaria, subito polemiche in Italia

SALVALAGGIO / PAGINE 4E 5

IL COMMENTO

TRUMP USA IL PARACETAMOLO COME UNO STRUMENTO POLITICO

PEPPINO ORTOLEVA / PAGINA 6

VERSO LE REGIONALI

GLI UMORI NEL CENTRODESTRA

Elezioni, cresce la fibrillazione in Fratelli d'Italia su Zaia capolista

De Carlo, Donzelli, Borgia (FdI)

La discesa in campo di Zaia per le prossime Regionali come capolista della Lega (ieri avvalorata anche da Salvini) dà impulso alle prospettive di risultato del Carroccio. In particolare le donne candidate sperano nel ticket con il governatore uscente. Ufficialmente i Fratelli d'Italia fanno buon viso («Zaia è un valore aggiunto per tutta la coalizione») ma a microfoni spenti si confida il timore di perdere voti a vantaggio dell'alleato. BERLINGHIERI / PAGINE 4E 9

LE CATEGORIE E LA POLITICA

Il richiamo delle imprese «Cambio di passo per il Veneto»

Vigilia di campagna elettorale, le categorie economiche si fanno sentire. Ieri è stata Confartigianato a presentare un "paper" di richieste alle forze politiche: lavoro, formazione, sanità in cima alla lista delle priorità. «Zaia ha lavorato bene ma serve una svolta», dice il presidente Roberto Boschetto. Intanto la presidente di Confindustria Veneto Est, Paola Carron, ha incontrato gli europarlamentari veneti a Bruxelles: «Occorre riportare la manifattura al centro delle politiche». CURRADO / PAGINE 8E 9

L'EX GUARDIA GIURATA PADOVANA ERA STATA CONDANNATA A 9 ANNI E MEZZO PER L'OMICIDIO VOLONTARIO DI VEDELAGO. LA MOGLIE IN LACRIME: «MAI ARRESI»

Uccise il ladro: graziato

Il presidente della Repubblica ha firmato il provvedimento che rimette in libertà Massimo Zen

Dopo poco più di due anni e tre mesi di carcere Massimo Zen potrà tornare a casa. Ieri il presidente della Repubblica Sergio Mattarella ha concesso la grazia all'ex guardia giurata di Cittadella, oggi 55 anni, che nel 2017 sparò e uccise Manuel Major, un rom in fuga a Barcon di Vedelago, fatto per il quale era stato condannato a oltre nove anni di carcere per omicidio volontario. La moglie di Zen, Franca Berto, ora lo attende a casa: «Un dono arrivato dal cielo». DE WOLANSKI E BERGAMIN / PAGINE 2E 3

L'ex guardia giurata Massimo Zen

LA SENTENZA A PADOVA

Violenza sessuale Il trapper dovrà scontare cinque anni

Cinque anni di reclusione per violenza sessuale. È la pena alla quale è stato condannato ieri un noto trapper padovano. BELLOTTO / PAGINA 21

NEL 2023 L'INSTALLAZIONE DEL TOUR APEROL AVEVA PORTATO NELLE CASSE MUNICIPALI OTTANTAMILA EURO

Ruota in Prato, indagati tre dirigenti comunali

Prato della Valle, settembre 2022: la ruota panoramica al centro dell'inchiesta che inguaia tre dirigenti / PAGINA 19

NELLE CRONACHE

ALLA SCUOLA CARRARESI

Nei piatti dei bimbi spuntano i vermi

Martedì mattina, durante il pranzo in mensa, sono stati trovati i vermi nei piatti serviti ai bambini. FERRETTI / PAGINA 17

APRIRÀ IL PRIMO OTTOBRE

L'hotel Corso diventa Hotello: 200 posti letto

Hotello Padova, con duecento posti letto in corso del Popolo, aprirà la prossima settimana. PADUANO / PAGINA 26

CHIESTI 570 MILA EURO

Alluvioni: i residenti presentano il conto

Oltre 120 famiglie dei quartieri 4 sud-est e 5 sud-ovest presentano il conto. RANDON / PAGINA 22

CINEMA: IL RICORDO

Claudia Cardinale da diva a Venezia

1993: il Leone alla carriera / PAGINA 34

ABACO VIAGGI abacoviaggi.com/dove-prenotare - tel. 0432 900077

Alba, fiera del Tartufo — 3 giorni - 2 notti — € 580

New York per la Festa del Ringraziamento — 7 giorni - 5 notti — € 2.690

Eurochocolate Perugia, festa del cioccolato — 3 giorni - 2 notti — € 495

LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE

Cibo, la lezione dei nativi digitali

ANDREA SEGRÈ

A dieci anni dall'adozione dell'Agenda Onu 2030 e a nove dalla approvazione della legge Gadda, l'Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare. Questo, in sintesi, emerge dal Rapporto Waste Watcher International 2025 in occasione della Giornata mondiale contro lo spreco di cibo. / PAGINA 13

IL MATTINO

Gli obiettivi dell'Agenda Onu 2030

L'ANALISI

Lotta allo spreco alimentare I più virtuosi? I nativi digitali

L'intervento del professor Andrea Segrè anticipa i contenuti dell'indagine Waste Watcher International, illustrata oggi a Roma, in occasione dell'evento promosso dalla campagna pubblica Spreco Zero, in vista della 6ª Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e sprechi alimentari (29 settembre).

***

ANDREA SEGRÈ



A dieci anni dall'adozione dell'Agenda Onu 2030 e a nove dalla approvazione della legge Gadda, l'Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare. Questo, in sintesi, emerge dal nuovo Rapporto Waste Watcher International 2025 che presentiamo a Roma, alle istituzioni internazionali e ai principali attori della filiera agroalimentare del nostro Paese in occasione della sesta Giornata mondiale di consapevolezza su perdite e sprechi alimentari.

Il quadro è in chiaroscuro: dal 2015 a oggi lo spreco settimanale è sceso da 650 a 555,8 grammi pro capite, pari a quasi 100 grammi in meno (i grammi a settimana sono la metrica utilizzata per stimare lo spreco). Un miglioramento, certo, ma lontano dal traguardo fissato dall'Agenda Onu al 2030, che richiederebbe di arrivare a 369,7 grammi settimanali.

Oltretutto i 555,8 grammi di cibo a settimana sprecato significano oltre 1,7 milioni di tonnellate/anno, pari a 3,4 miliardi di pasti da 500 grammi. Basterebbero a sfamare più di tre milioni di persone, cioè due terzi degli italiani in povertà e insicurezza alimentare.

Qualche dato: il rapporto segnala forti divari interni. Si spreca meno al Centro Italia (490,6 g) e al Nord (515,2 g), mentre al Sud il dato sale a 628,6 g. Più virtuose le famiglie con figli (–17% rispetto a quelle senza) e i residenti nei grandi comuni (–9%). Nella classifica degli alimenti più gettati compaiono frutta fresca (22,9 g), verdura (21,5 g), pane (19,5 g), insalata (18,4 g) e tuberi (16,9 g). Solo il 4% degli italiani ammette di non cucinare perché non ama farlo.

Il 2025 è segnato da conflitti in Ucraina e Medio Oriente, dazi e crisi climatica. Più di un italiano su tre (37%) dichiara di puntare sui prodotti Made in Italy come risposta a un contesto instabile. Due su tre (66%) mantengono alta l'attenzione all'ambiente, e uno su due valuta con più cura l'impatto ambientale dei prodotti acquistati. Temperature anomale e ondate di calore hanno spinto molti a consumare prima i cibi più deperibili (45%) o a preferire prodotti a lunga conservazione (19%).

Il focus del Rapporto è sulla Generazione Z: circa 9 milioni di italiani nativi digitali che mostrano comportamenti virtuosi rispetto alla media. Riutilizzano gli avanzi con ricette online (+10%), portano a casa ciò che resta dai pasti (+6%), condividono il cibo (+5%), comprano frutta e verdura di stagione (+2%) e sono più attenti all'impatto ambientale (+2%). La loro forza è la creatività digitale, capace di attivare reti e relazioni che riducono lo spreco e ispirano altre generazioni.

Spreco e perdite alimentari non sono solo un problema etico e sociale, hanno un impatto devastante sull'ambiente: a livello globale si sprecano 1,05 miliardi di tonnellate di cibo l'anno, un terzo della produzione, responsabile del 10% delle emissioni di gas serra e del consumo del 28% dei terreni agricoli. Il 28% dei terreni agricoli, pari a 1,4 miliardi di ettari, viene così utilizzato per produrre cibo che non verrà mai mangiato. È una superficie pari a 4 volte l'intera Ue. E un quarto dell'acqua dolce utilizzata in agricoltura viene sprecato nella produzione di alimenti che finiranno nella spazzatura: si tratta di circa 250 km³ di acqua, equivalente del fabbisogno idrico annuo dell'intera popolazione mondiale.

In questo contesto, la nuova direttiva Ue approvata il 9 settembre 2025 ha deluso le aspettative: prevede un taglio del 10% nello spreco della trasformazione/manifattura e del 30% nei consumi finali (retail, ristorazione, famiglie). Obiettivi meno ambiziosi di quelli dell'Agenda Onu, che chiede una riduzione del 50% entro il 2030.

L'Italia, con i suoi 555,8 grammi settimanali, resta sopra la media europea (Francia 459,9 g, Spagna 446,5 g, Germania 512,9 g).

La sfida è passare da azioni individuali a trasformazioni strutturali. Un esempio è lo Sprecometro, app sviluppata dall'Università di Bologna e Waste Watcher, che aiuta a monitorare lo spreco domestico e offre consigli di educazione alimentare. Con oltre 21 mila utenti, ha già registrato 40 tonnellate di cibo sprecato, pari a 80 mila pasti, dimostrando come la tecnologia possa trasformarsi in strumento di consapevolezza e cambiamento.

Il Rapporto si chiude con un monito: lo spreco alimentare non è solo un problema economico o etico, ma un nodo cruciale di sostenibilità ambientale e sociale. Nel decennale dell'Agenda 2030, l'Italia migliora ma non abbastanza: serve accelerare per non trasformare l'obiettivo "spreco zero" in un traguardo mancato. —

I PROFILI DELLE FAMIGLIE CHE SPRECANO DI PIÙ E DI MENO

Differenza % quantità sprecata negli ultimi 7 giorni rispetto alla media nazionale

+16%	Comuni medi	Con figli	-17%
+14%	Senza figli	Vive centro Italia	-12%
+13%	Vive sud Italia	Comuni grandi	-9%
+4%	Ceto medio basso	Vive nord Italia	-7%

Media Italia: 555,8 gr negli ultimi 7 giorni

I COMPORTAMENTI ANTISPRECO

- Conservare avanzi e cercare ricette per utilizzarli
- Privilegiare l'acquisto di prodotti a lunga conservazione
- Quando mangio fuori porto a casa avanzi
- Donare a parenti o vicini il cibo cucinato in più
- Acquisto grandi quantità pesce, carne e verdura, porzionare e surgelare

Fonte: Waste Watcher International Observatory - Università di Bologna

Corriere delle Alpi

LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE

Cibo, la lezione dei nativi digitali

ANDREA SEGRÈ

A dieci anni dall'adozione dell'Agenda Onu 2030 e a nove dalla approvazione della legge Gadda, l'Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare. Questo, in sintesi, emerge dal Rapporto Waste Watcher International 2025 in occasione della Giornata mondiale contro lo spreco di cibo. / PAGINA 16



Corriere delle Alpi

Meloni: «Flotilla, missione irresponsabile»

Altro raid con droni contro la spedizione umanitaria, subito polemiche in Italia

L'ora del tecno-occhiale

Le imprese guardano ai giovani: «Abbiamo sempre più bisogno delle loro competenze digitali»

L'Its di Certottica sforna 18 giovanissimi designer

Elezioni, cresce la fibrillazione in Fratelli d'Italia su Zaia capolista

Turismo a Feltre In crescita i dati dell'imposta di soggiorno

Il richiamo delle imprese «Cambio di passo per il Veneto»

Socrepes, attesa di Saldini «Si deciderà tutto al Tar»

Uccise il ladro: Mattarella firma la grazia a Massimo Zen

Vietato abortire: tutti obiettori i ginecologi del San Martino

Claudia Cardinale da diva a Venezia

Cibo, la lezione dei nativi digitali

Corriere delle Alpi

Gli obiettivi dell'Agenda Onu 2030

L'ANALISI

Lotta allo spreco alimentare I più virtuosi? I nativi digitali

L'intervento del professor Andrea Segrè anticipa i contenuti dell'indagine Waste Watcher International, illustrata oggi a Roma, in occasione dell'evento promosso dalla campagna pubblica Spreco Zero, in vista della 6ª Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e sprechi alimentari (29 settembre).

***

ANDREA SEGRÈ

A dieci anni dall'adozione dell'Agenda Onu 2030 e a nove dalla approvazione della legge Gadda, l'Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare. Questo, in sintesi, emerge dal nuovo Rapporto Waste Watcher International 2025 che presentiamo a Roma, alle istituzioni internazionali e ai principali attori della filiera agroalimentare del nostro Paese in occasione della sesta Giornata mondiale di consapevolezza su perdite e sprechi alimentari.



Il quadro è in chiaroscuro: dal 2015 a oggi lo spreco settimanale è sceso da 650 a 555,8 grammi pro capite, pari a quasi 100 grammi in meno (i grammi a settimana sono la metrica utilizzata per stimare lo spreco). Un miglioramento, certo, ma lontano dal traguardo fissato dall'Agenda Onu al 2030, che richiederebbe di arrivare a 369,7 grammi settimanali.

Oltretutto i 555,8 grammi di cibo a settimana sprecato significano oltre 1,7 milioni di tonnellate/anno, pari a 3,4 miliardi di pasti da 500 grammi. Basterebbero a sfamare più di tre milioni di persone, cioè due terzi degli italiani in povertà e insicurezza alimentare.

Qualche dato: il rapporto segnala forti divari interni. Si spreca meno al Centro Italia (490,6 g) e al Nord (515,2 g), mentre al Sud il dato sale a 628,6 g. Più virtuose le famiglie con figli (–17% rispetto a quelle senza) e i residenti nei grandi comuni (–9%). Nella classifica degli alimenti più gettati compaiono frutta fresca (22,9 g), verdura (21,5 g), pane (19,5 g), insalata (18,4 g) e tuberi (16,9 g). Solo il 4% degli italiani ammette di non cucinare perché non ama farlo.

Il 2025 è segnato da conflitti in Ucraina e Medio Oriente, dazi e crisi climatica. Più di un italiano su tre (37%) dichiara di puntare sui prodotti Made in Italy come risposta a un contesto instabile. Due su tre (66%) mantengono alta l'attenzione all'ambiente, e uno su due valuta con più cura l'impatto ambientale dei prodotti acquistati. Temperature anomale e ondate di calore hanno spinto molti a consumare prima i cibi più deperibili (45%) o a preferire prodotti a lunga conservazione (19%).

Il focus del Rapporto è sulla Generazione Z: circa 9 milioni di italiani nativi digitali che mostrano comportamenti virtuosi rispetto alla media. Riutilizzano gli avanzi con ricette online (+10%), portano a casa ciò che resta dai pasti (+6%), condividono il cibo (+5%), comprano frutta e verdura di stagione (+2%) e sono più attenti all'impatto ambientale (+2%). La loro forza è la creatività digitale, capace di attivare reti e relazioni che riducono lo spreco e ispirano altre generazioni.

Spreco e perdite alimentari non sono solo un problema etico e sociale, hanno un impatto devastante sull'ambiente: a livello globale si sprecano 1,05 miliardi di tonnellate di cibo l'anno, un terzo della produzione, responsabile del 10% delle emissioni di gas serra e del consumo del 28% dei terreni agricoli. Il 28% dei terreni agricoli, pari a 1,4 miliardi di ettari, viene così utilizzato per produrre cibo che non verrà mai mangiato. È una superficie pari a 4 volte l'intera Ue. E un quarto dell'acqua dolce utilizzata in agricoltura viene sprecato nella produzione di alimenti che finiranno nella spazzatura: si tratta di circa 250 km³ di acqua, equivalente del fabbisogno idrico annuo dell'intera popolazione mondiale.

In questo contesto, la nuova direttiva Ue approvata il 9 settembre 2025 ha deluso le aspettative: prevede un taglio del 10% nello spreco della trasformazione/manifattura e del 30% nei consumi finali (retail, ristorazione, famiglie). Obiettivi meno ambiziosi di quelli dell'Agenda Onu, che chiede una riduzione del 50% entro il 2030.

L'Italia, con i suoi 555,8 grammi settimanali, resta sopra la media europea (Francia 459,9 g, Spagna 446,5 g, Germania 512,9 g).

La sfida è passare da azioni individuali a trasformazioni strutturali. Un esempio è lo Sprecometro, app sviluppata dall'Università di Bologna e Waste Watcher, che aiuta a monitorare lo spreco domestico e offre consigli di educazione alimentare. Con oltre 21 mila utenti, ha già registrato 40 tonnellate di cibo sprecato, pari a 80 mila pasti, dimostrando come la tecnologia possa trasformarsi in strumento di consapevolezza e cambiamento.

Il Rapporto si chiude con un monito: lo spreco alimentare non è solo un problema economico o etico, ma un nodo cruciale di sostenibilità ambientale e sociale. Nel decennale dell'Agenda 2030, l'Italia migliora ma non abbastanza: serve accelerare per non trasformare l'obiettivo "spreco zero" in un traguardo mancato. —

I PROFILI DELLE FAMIGLIE CHE SPRECANO DI PIÙ E DI MENO

Differenza % quantità sprecata negli ultimi 7 giorni rispetto alla media nazionale

+16%	Comuni medi	Con figli	-17%
+14%	Senza figli	Vive centro Italia	-12%
+13%	Vive sud Italia	Comuni grandi	-9%
+4%	Ceto medio basso	Vive nord Italia	-7%

Media Italia: 555,8 gr negli ultimi 7 giorni

I COMPORTAMENTI ANTISPRECO

- Conservare avanzi e cercare ricette per utilizzarli
- Privilegiare l'acquisto di prodotti a lunga conservazione
- Quando mangio fuori porto a casa avanzi
- Donare a parenti o vicini il cibo cucinato in più
- Acquisto grandi quantità pesce, carne e verdura, porzionare e surgelare

Fonte: Waste Watcher International Observatory - Università di Bologna

IL PICCOLO

Lotta allo spreco alimentare Nativi digitali i più virtuosi

ANDREA SEGRÈ / PAGINA 12





GIOVEDÌ 25 SETTEMBRE 2025

IL PICCOLO

Il Nobel Kobilka a Trieste Next: «Il Premio? Serve fortuna»

Lotta allo spreco alimentare Nativi digitali i più virtuosi
ANDREA SEGRÈ

MEDIO ORIENTE

DRONI CONTRO LA SPEDIZIONE

Meloni: quella di Flotilla è una missione irresponsabile

Giorgia Meloni

LA REGIONE INVESTE IL 40% IN PIÙ DELLE RISORSE RISPETTO AL 2018 PER ABBATTERE LE RETTE: 109 MILIONI

Case di riposo, attesa lunga

Gli anziani in lista sono quasi duemila: ora occorrono quattro mesi per entrare nelle strutture

CARCERE DI MASSIMA SICUREZZA

In cella a Sassari il presunto terrorista fermato a Trieste

PACE E RIGO

TRUFFA A UNA STENNE TRIESTINA

Finti assicuratori le rubano via Internet 44.500 euro

SANTI

LA CONFERENZA EPISCOPALE

Il Consiglio Cei da Gorizia invoca la pace in Palestina

PESSOTTO

IL NUOVO PRESIDENTE CROATOAMERICANO. «INVESTIMENTI SOLIDI. CHIEDO LA FIDUCIA DEI TIFOSI MA CON I FATTI»

Inizia l'era Zelenović: «Ricostruiremo la Triestina»

I NODI DEL COMUNE

Il caso Ippodromo, l'opposizione attacca: «Basta incertezze»

DEGRASSI

Oggi il primo evento dedicato a Tolkien Wu Ming è un caso

IL COMMENTO

PEPPINO ORTOLEVA

COSÌ TRUMP FA POLITICA CON I FARMACI

L'ATTRICE NEL 1962 GIRÒ "SENILITÀ"

Cardinale, stella nel cielo di Trieste

LUGHI

IL CAMPIONE A TRIESTE IL 5 OTTOBRE

Barcolana Nuota, arriva Paltrinieri

MANTINI

ABACOVIAGGI abacoviaggi.com/dove-prenotare - tel. 0432 900077

Alba, fiera del Tartufo — € 580

New York per la Festa del Ringraziamento — € 2.690

Eurochocolate Perugia, festa del cioccolato — € 495

IL PICCOLO

Gli obiettivi dell'Agenda Onu 2030

L'ANALISI

Lotta allo spreco alimentare I più virtuosi? I nativi digitali

L'intervento del professor Andrea Segrè anticipa i contenuti dell'indagine Waste Watcher International, illustrata oggi a Roma, in occasione dell'evento promosso dalla campagna pubblica Spreco Zero, in vista della 6ª Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e sprechi alimentari (29 settembre).

***

ANDREA SEGRÈ



A dieci anni dall'adozione dell'Agenda Onu 2030 e a nove dalla approvazione della legge Gadda, l'Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare. Questo, in sintesi, emerge dal nuovo Rapporto Waste Watcher International 2025 che presentiamo a Roma, alle istituzioni internazionali e ai principali attori della filiera agroalimentare del nostro Paese in occasione della sesta Giornata mondiale di consapevolezza su perdite e sprechi alimentari.

Il quadro è in chiaroscuro: dal 2015 a oggi lo spreco settimanale è sceso da 650 a 555,8 grammi pro capite, pari a quasi 100 grammi in meno (i grammi a settimana sono la metrica utilizzata per stimare lo spreco). Un miglioramento, certo, ma lontano dal traguardo fissato dall'Agenda Onu al 2030, che richiederebbe di arrivare a 369,7 grammi settimanali.

Oltretutto i 555,8 grammi di cibo a settimana sprecato significano oltre 1,7 milioni di tonnellate/anno, pari a 3,4 miliardi di pasti da 500 grammi. Basterebbero a sfamare più di tre milioni di persone, cioè due terzi degli italiani in povertà e insicurezza alimentare.

Qualche dato: il rapporto segnala forti divari interni. Si spreca meno al Centro Italia (490,6 g) e al Nord (515,2 g), mentre al Sud il dato sale a 628,6 g. Più virtuose le famiglie con figli (-17% rispetto a quelle senza) e i residenti nei grandi comuni (-9%). Nella classifica degli alimenti più gettati compaiono frutta fresca (22,9 g), verdura (21,5 g), pane (19,5 g), insalata (18,4 g) e tuberi (16,9 g). Solo il 4% degli italiani ammette di non cucinare perché non ama farlo.

Il 2025 è segnato da conflitti in Ucraina e Medio Oriente, dazi e crisi climatica. Più di un italiano su tre (37%) dichiara di puntare sui prodotti Made in Italy come risposta a un contesto instabile. Due su tre (66%) mantengono alta l'attenzione all'ambiente, e uno su due valuta con più cura l'impatto ambientale dei prodotti acquistati. Temperature anomale e ondate di calore hanno spinto molti a consumare prima i cibi più deperibili (45%) o a preferire prodotti a lunga conservazione (19%).

Il focus del Rapporto è sulla Generazione Z: circa 9 milioni di italiani nativi digitali che mostrano comportamenti virtuosi rispetto alla media. Riutilizzano gli avanzi con ricette online (+10%), portano a casa ciò che resta dai pasti (+6%), condividono il cibo (+5%), comprano frutta e verdura di stagione (+2%) e sono più attenti all'impatto ambientale (+2%). La loro forza è la creatività digitale, capace di attivare reti e relazioni che riducono lo spreco e ispirano altre generazioni.

Spreco e perdite alimentari non sono solo un problema etico e sociale, hanno un impatto devastante sull'ambiente: a livello globale si sprecano 1,05 miliardi di tonnellate di cibo l'anno, un terzo della produzione, responsabile del 10% delle emissioni di gas serra e del consumo del 28% dei terreni agricoli. Il 28% dei terreni agricoli, pari a 1,4 miliardi di ettari, viene così utilizzato per produrre cibo che non verrà mai mangiato. È una superficie pari a 4 volte l'intera Ue. E un quarto dell'acqua dolce utilizzata in agricoltura viene sprecato nella produzione di alimenti che finiranno nella spazzatura: si tratta di circa 250 km^3 di acqua, equivalente del fabbisogno idrico annuo dell'intera popolazione mondiale.

In questo contesto, la nuova direttiva Ue approvata il 9 settembre 2025 ha deluso le aspettative: prevede un taglio del 10% nello spreco della trasformazione/manifattura e del 30% nei consumi finali (retail, ristorazione, famiglie). Obiettivi meno ambiziosi di quelli dell'Agenda Onu, che chiede una riduzione del 50% entro il 2030.

L'Italia, con i suoi 555,8 grammi settimanali, resta sopra la media europea (Francia 459,9 g, Spagna 446,5 g, Germania 512,9 g).

La sfida è passare da azioni individuali a trasformazioni strutturali. Un esempio è lo Sprecometro, app sviluppata dall'Università di Bologna e Waste Watcher, che aiuta a monitorare lo spreco domestico e offre consigli di educazione alimentare. Con oltre 21 mila utenti, ha già registrato 40 tonnellate di cibo sprecato, pari a 80 mila pasti, dimostrando come la tecnologia possa trasformarsi in strumento di consapevolezza e cambiamento.

Il Rapporto si chiude con un monito: lo spreco alimentare non è solo un problema economico o etico, ma un nodo cruciale di sostenibilità ambientale e sociale. Nel decennale dell'Agenda 2030, l'Italia migliora ma non abbastanza: serve accelerare per non trasformare l'obiettivo "spreco zero" in un traguardo mancato. —

I PROFILI DELLE FAMIGLIE CHE SPRECANO DI PIÙ E DI MENO

Differenza % quantità sprecata negli ultimi 7 giorni rispetto alla media nazionale

+16%	Comuni medi	Con figli	-17%
+14%	Senza figli	Vive centro Italia	-12%
+13%	Vive sud Italia	Comuni grandi	-9%
+4%	Ceto medio basso	Vive nord Italia	-7%

Media Italia: 555,8 gr negli ultimi 7 giorni

I COMPORTAMENTI ANTISPRECO

- Conservare avanzi e cercare ricette per utilizzarli
- Privilegiare l'acquisto di prodotti a lunga conservazione
- Quando mangio fuori porto a casa avanzi
- Donare a parenti o vicini il cibo cucinato in più
- Acquisto grandi quantità pesce, carne e verdura, porzionare e surgelare

Fonte: Waste Watcher International Observatory - Università di Bologna

la Nuova di Venezia e Mestre

Gli obiettivi dell'Agenda Onu 2030

L'ANALISI

Lotta allo spreco alimentare I più virtuosi? I nativi digitali

L'intervento del professor Andrea Segrè anticipa i contenuti dell'indagine Waste Watcher International, illustrata oggi a Roma, in occasione dell'evento promosso dalla campagna pubblica Spreco Zero, in vista della 6ª Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e sprechi alimentari (29 settembre).

***

ANDREA SEGRÈ

A dieci anni dall'adozione dell'Agenda Onu 2030 e a nove dalla approvazione della legge Gadda, l'Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare. Questo, in sintesi, emerge dal nuovo Rapporto Waste Watcher International 2025 che presentiamo a Roma, alle istituzioni internazionali e ai principali attori della filiera agroalimentare del nostro Paese in occasione della sesta Giornata mondiale di consapevolezza su perdite e sprechi alimentari.



Il quadro è in chiaroscuro: dal 2015 a oggi lo spreco settimanale è sceso da 650 a 555,8 grammi pro capite, pari a quasi 100 grammi in meno (i grammi a settimana sono la metrica utilizzata per stimare lo spreco). Un miglioramento, certo, ma lontano dal traguardo fissato dall'Agenda Onu al 2030, che richiederebbe di arrivare a 369,7 grammi settimanali.

Oltretutto i 555,8 grammi di cibo a settimana sprecato significano oltre 1,7 milioni di tonnellate/anno, pari a 3,4 miliardi di pasti da 500 grammi. Basterebbero a sfamare più di tre milioni di persone, cioè due terzi degli italiani in povertà e insicurezza alimentare.

Qualche dato: il rapporto segnala forti divari interni. Si spreca meno al Centro Italia (490,6 g) e al Nord (515,2 g), mentre al Sud il dato sale a 628,6 g. Più virtuose le famiglie con figli (–17% rispetto a quelle senza) e i residenti nei grandi comuni (–9%). Nella classifica degli alimenti più gettati compaiono frutta fresca (22,9 g), verdura (21,5 g), pane (19,5 g), insalata (18,4 g) e tuberi (16,9 g). Solo il 4% degli italiani ammette di non cucinare perché non ama farlo.

Il 2025 è segnato da conflitti in Ucraina e Medio Oriente, dazi e crisi climatica. Più di un italiano su tre (37%) dichiara di puntare sui prodotti Made in Italy come risposta a un contesto instabile. Due su tre (66%) mantengono alta l'attenzione all'ambiente, e uno su due valuta con più cura l'impatto ambientale dei prodotti acquistati. Temperature anomale e ondate di calore hanno spinto molti a consumare prima i cibi più deperibili (45%) o a preferire prodotti a lunga conservazione (19%).

Il focus del Rapporto è sulla Generazione Z: circa 9 milioni di italiani nativi digitali che mostrano comportamenti virtuosi rispetto alla media. Riutilizzano gli avanzi con ricette online (+10%), portano a casa ciò che resta dai pasti (+6%), condividono il cibo (+5%), comprano frutta e verdura di stagione (+2%) e sono più attenti all'impatto ambientale (+2%). La loro forza è la creatività digitale, capace di attivare reti e relazioni che riducono lo spreco e ispirano altre generazioni.

Spreco e perdite alimentari non sono solo un problema etico e sociale, hanno un impatto devastante sull'ambiente: a livello globale si sprecano 1,05 miliardi di tonnellate di cibo l'anno, un terzo della produzione, responsabile del 10% delle emissioni di gas serra e del consumo del 28% dei terreni agricoli. Il 28% dei terreni agricoli, pari a 1,4 miliardi di ettari, viene così utilizzato per produrre cibo che non verrà mai mangiato. È una superficie pari a 4 volte l'intera Ue. E un quarto dell'acqua dolce utilizzata in agricoltura viene sprecato nella produzione di alimenti che finiranno nella spazzatura: si tratta di circa 250 km³ di acqua, equivalente del fabbisogno idrico annuo dell'intera popolazione mondiale.

In questo contesto, la nuova direttiva Ue approvata il 9 settembre 2025 ha deluso le aspettative: prevede un taglio del 10% nello spreco della trasformazione/manifattura e del 30% nei consumi finali (retail, ristorazione, famiglie). Obiettivi meno ambiziosi di quelli dell'Agenda Onu, che chiede una riduzione del 50% entro il 2030.

L'Italia, con i suoi 555,8 grammi settimanali, resta sopra la media europea (Francia 459,9 g, Spagna 446,5 g, Germania 512,9 g).

La sfida è passare da azioni individuali a trasformazioni strutturali. Un esempio è lo Sprecometro, app sviluppata dall'Università di Bologna e Waste Watcher, che aiuta a monitorare lo spreco domestico e offre consigli di educazione alimentare. Con oltre 21 mila utenti, ha già registrato 40 tonnellate di cibo sprecato, pari a 80 mila pasti, dimostrando come la tecnologia possa trasformarsi in strumento di consapevolezza e cambiamento.

Il Rapporto si chiude con un monito: lo spreco alimentare non è solo un problema economico o etico, ma un nodo cruciale di sostenibilità ambientale e sociale. Nel decennale dell'Agenda 2030, l'Italia migliora ma non abbastanza: serve accelerare per non trasformare l'obiettivo "spreco zero" in un traguardo mancato. —

I PROFILI DELLE FAMIGLIE CHE SPRECANO DI PIÙ E DI MENO

Differenza % quantità sprecata negli ultimi 7 giorni rispetto alla media nazionale

+16%	Comuni medi	Con figli	-17%
+14%	Senza figli	Vive centro Italia	-12%
+13%	Vive sud Italia	Comuni grandi	-9%
+4%	Ceto medio basso	Vive nord Italia	-7%

Media Italia: 555,8 gr negli ultimi 7 giorni

I COMPORTAMENTI ANTISPRECO

- Conservare avanzi e cercare ricette per utilizzarli
- Privilegiare l'acquisto di prodotti a lunga conservazione
- Quando mangio fuori porto a casa avanzi
- Donare a parenti o vicini il cibo cucinato in più
- Acquisto grandi quantità pesce, carne e verdura, porzionare e surgelare

Fonte: Waste Watcher International Observatory - Università di Bologna

la tribuna di Treviso

LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE

Cibo, la lezione dei nativi digitali

ANDREA SEGRÈ

A dieci anni dall'adozione dell'Agenda Onu 2030 e a nove dalla approvazione della legge Gadda, l'Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare. Questo, in sintesi, emerge dal Rapporto Waste Watcher International 2025 in occasione della Giornata mondiale contro lo spreco di cibo. / PAGINA 15



Meloni: «Flotilla, missione irresponsabile»

Uccise il ladro: graziato

Il presidente della Repubblica ha firmato il provvedimento che rimette in libertà Massimo Zen

Elezioni, cresce la fibrillazione in Fratelli d'Italia su Zaia capolista

Rapine col mitra a supermercati e tabaccherie: quattro arresti

Esce a correre, cade nel dirupo: recuperata il giorno dopo

L'influenza ormai alle porte: l'Ulss compra 125 mila vaccini

Il richiamo delle imprese «Cambio di passo per il Veneto»

Pantere, sorrisi sotto rete: «Siamo nella leggenda»

Biancocelesti a pieni punti Conegliano, successo buttato

La Marca sarà mondiale con il nuovo velodromo

Claudia Cardinale da diva a Venezia

Cibo, la lezione dei nativi digitali

la tribuna di Treviso

Gli obiettivi dell'Agenda Onu 2030

L'ANALISI

Lotta allo spreco alimentare I più virtuosi? I nativi digitali

L'intervento del professor Andrea Segrè anticipa i contenuti dell'indagine Waste Watcher International, illustrata oggi a Roma, in occasione dell'evento promosso dalla campagna pubblica Spreco Zero, in vista della 6ª Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e sprechi alimentari (29 settembre).

***

ANDREA SEGRÈ



A dieci anni dall'adozione dell'Agenda Onu 2030 e a nove dalla approvazione della legge Gadda, l'Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare. Questo, in sintesi, emerge dal nuovo Rapporto Waste Watcher International 2025 che presentiamo a Roma, alle istituzioni internazionali e ai principali attori della filiera agroalimentare del nostro Paese in occasione della sesta Giornata mondiale di consapevolezza su perdite e sprechi alimentari.

Il quadro è in chiaroscuro: dal 2015 a oggi lo spreco settimanale è sceso da 650 a 555,8 grammi pro capite, pari a quasi 100 grammi in meno (i grammi a settimana sono la metrica utilizzata per stimare lo spreco). Un miglioramento, certo, ma lontano dal traguardo fissato dall'Agenda Onu al 2030, che richiederebbe di arrivare a 369,7 grammi settimanali.

Oltretutto i 555,8 grammi di cibo a settimana sprecato significano oltre 1,7 milioni di tonnellate/anno, pari a 3,4 miliardi di pasti da 500 grammi. Basterebbero a sfamare più di tre milioni di persone, cioè due terzi degli italiani in povertà e insicurezza alimentare.

Qualche dato: il rapporto segnala forti divari interni. Si spreca meno al Centro Italia (490,6 g) e al Nord (515,2 g), mentre al Sud il dato sale a 628,6 g. Più virtuose le famiglie con figli (–17% rispetto a quelle senza) e i residenti nei grandi comuni (–9%). Nella classifica degli alimenti più gettati compaiono frutta fresca (22,9 g), verdura (21,5 g), pane (19,5 g), insalata (18,4 g) e tuberi (16,9 g). Solo il 4% degli italiani ammette di non cucinare perché non ama farlo.

Il 2025 è segnato da conflitti in Ucraina e Medio Oriente, dazi e crisi climatica. Più di un italiano su tre (37%) dichiara di puntare sui prodotti Made in Italy come risposta a un contesto instabile. Due su tre (66%) mantengono alta l'attenzione all'ambiente, e uno su due valuta con più cura l'impatto ambientale dei prodotti acquistati. Temperature anomale e ondate di calore hanno spinto molti a consumare prima i cibi più deperibili (45%) o a preferire prodotti a lunga conservazione (19%).

Il focus del Rapporto è sulla Generazione Z: circa 9 milioni di italiani nativi digitali che mostrano comportamenti virtuosi rispetto alla media. Riutilizzano gli avanzi con ricette online (+10%), portano a casa ciò che resta dai pasti (+6%), condividono il cibo (+5%), comprano frutta e verdura di stagione (+2%) e sono più attenti all'impatto ambientale (+2%). La loro forza è la creatività digitale, capace di attivare reti e relazioni che riducono lo spreco e ispirano altre generazioni.

Spreco e perdite alimentari non sono solo un problema etico e sociale, hanno un impatto devastante sull'ambiente: a livello globale si sprecano 1,05 miliardi di tonnellate di cibo l'anno, un terzo della produzione, responsabile del 10% delle emissioni di gas serra e del consumo del 28% dei terreni agricoli. Il 28% dei terreni agricoli, pari a 1,4 miliardi di ettari, viene così utilizzato per produrre cibo che non verrà mai mangiato. È una superficie pari a 4 volte l'intera Ue. E un quarto dell'acqua dolce utilizzata in agricoltura viene sprecato nella produzione di alimenti che finiranno nella spazzatura: si tratta di circa 250 km³ di acqua, equivalente del fabbisogno idrico annuo dell'intera popolazione mondiale.

In questo contesto, la nuova direttiva Ue approvata il 9 settembre 2025 ha deluso le aspettative: prevede un taglio del 10% nello spreco della trasformazione/manifattura e del 30% nei consumi finali (retail, ristorazione, famiglie). Obiettivi meno ambiziosi di quelli dell'Agenda Onu, che chiede una riduzione del 50% entro il 2030.

L'Italia, con i suoi 555,8 grammi settimanali, resta sopra la media europea (Francia 459,9 g, Spagna 446,5 g, Germania 512,9 g).

La sfida è passare da azioni individuali a trasformazioni strutturali. Un esempio è lo Sprecometro, app sviluppata dall'Università di Bologna e Waste Watcher, che aiuta a monitorare lo spreco domestico e offre consigli di educazione alimentare. Con oltre 21 mila utenti, ha già registrato 40 tonnellate di cibo sprecato, pari a 80 mila pasti, dimostrando come la tecnologia possa trasformarsi in strumento di consapevolezza e cambiamento.

Il Rapporto si chiude con un monito: lo spreco alimentare non è solo un problema economico o etico, ma un nodo cruciale di sostenibilità ambientale e sociale. Nel decennale dell'Agenda 2030, l'Italia migliora ma non abbastanza: serve accelerare per non trasformare l'obiettivo "spreco zero" in un traguardo mancato. —

I PROFILI DELLE FAMIGLIE CHE SPRECANO DI PIÙ E DI MENO

Differenza % quantità sprecata negli ultimi 7 giorni rispetto alla media nazionale

+16%	Comuni medi	Con figli	-17%
+14%	Senza figli	Vive centro Italia	-12%
+13%	Vive sud Italia	Comuni grandi	-9%
+4%	Ceto medio basso	Vive nord Italia	-7%

Media Italia: 555,8 gr negli ultimi 7 giorni

I COMPORTAMENTI ANTISPRECO

- Conservare avanzi e cercare ricette per utilizzarli
- Privilegiare l'acquisto di prodotti a lunga conservazione
- Quando mangio fuori porto a casa avanzi
- Donare a parenti o vicini il cibo cucinato in più
- Acquisto grandi quantità pesce, carne e verdura, porzionare e surgelare

Fonte: Waste Watcher International Observatory - Università di Bologna

L'Arena
il giornale di Verona

Il rapporto

Gli italiani sprecano troppo cibo Mezzo chilo a testa ogni 7 giorni

Italia ancora troppo sprecona in fatto di cibo anche se mostra un leggero miglioramento. Dal 2015 ad oggi lo spreco settimanale medio pro capite è sceso da 650 a 555,8 grammi, ma a fronte però dei 512,9 grammi settimanali della Germania, 459,9 grammi della Francia, 446,5 grammi della Spagna, 469,5 dei Paesi Bassi. Guerre e dazi spingono poi più di 1 italiano su 3 (il 37%) a scegliere prodotti made in Italy. A scattare la fotografia 2025 è il nuovo rapporto Waste Watcher International.

Bresciaoggi

Il rapporto

Gli italiani sprecano troppo cibo Mezzo chilo a testa ogni 7 giorni

Italia ancora troppo sprecona in fatto di cibo anche se mostra un leggero miglioramento. Dal 2015 ad oggi lo spreco settimanale medio pro capite è sceso da 650 a 555,8 grammi, ma a fronte però dei 512,9 grammi settimanali della Germania, 459,9 grammi della Francia, 446,5 grammi della Spagna, 469,5 dei Paesi Bassi. Guerre e dazi spingono poi più di 1 italiano su 3 (il 37%) a scegliere prodotti made in Italy. A scattare la fotografia 2025 è il nuovo rapporto Waste Watcher International.

26.09.2025

IL GIORNALE DI VICENZA

Il rapporto

Gli italiani sprecano troppo cibo Mezzo chilo a testa ogni 7 giorni

Italia ancora troppo sprecona in fatto di cibo anche se mostra un leggero miglioramento. Dal 2015 ad oggi lo spreco settimanale medio pro capite è sceso da 650 a 555,8 grammi, ma a fronte però dei 512,9 grammi settimanali della Germania, 459,9 grammi della Francia, 446,5 grammi della Spagna, 469,5 dei Paesi Bassi. Guerre e dazi spingono poi più di 1 italiano su 3 (il 37%) a scegliere prodotti made in Italy. A scattare la fotografia 2025 è il nuovo rapporto Waste Watcher International.

CRONACHE di NAPOLI
Il quotidiano indipendente dell'informazione partenopea

CRONACHE Green
AMBIENTE, TERRITORIO, ECOLOGIA, SOSTENIBILITA'
Venerdì 26 Settembre 2025

Uno studio recente alimenta l'ottimismo: dal 2015 sono 95 i grammi pro capite in meno. L'inflazione e la crisi internazionale incidono

Sprechi alimentari: l'Italia si evolve

Diminuiscono gli sprechi domestici, ma i target fissati dalle Nazioni Unite sono ancora lontani

di **Antonio Cimmino**

NAPOLI - Uno studio recente ha evidenziato che gli italiani hanno ridotto lo spreco di cibo rispetto a dieci anni fa, sebbene rimanga ancora molto da fare per raggiungere gli obiettivi prefissati. Dal 2015, lo spreco alimentare domestico è calato di 95 grammi, passando da 650 grammi a 555,8 grammi pro capite a settimana. Tale miglioramento, pur significativo, non è sufficiente per raggiungere il traguardo fissato dall'Onu di 369,7 grammi settimanali entro il 2030.

I dati provengono dal nuovo Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International, che, in vista della Giornata Internazionale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari del 2025, ha monitorato i comportamenti degli italiani nel mese di agosto 2025 tramite un'indagine Cawi promossa dalla campagna Spreco Zero con l'Università di Bologna e Ipsos. Il rapporto ha rilevato che lo spreco settimanale medio in Italia è stato di 555,8 grammi. Nell'agosto 2024, tale valore era di 683 grammi. Le regioni del centro Italia si sono dimostrate le più virtuose, con 490,6 grammi di cibo sprecato a settimana, mentre il nord e il sud hanno registrato rispettivamente 515,2 grammi e 628,6 grammi. Le famiglie con figli hanno ridotto lo spreco del 17% rispetto alla media nazionale, e i grandi Comuni del 9%. I cibi più sprecati sono risultati la frutta fresca (22,9 g), la verdura fresca (21,5 g), il pane (19,5 g), l'insalata (18,4 g) e le cipolle/tuberi (16,9 g).



Andrea Segrè, direttore scientifico di Waste Watcher, ha spiegato che le pressioni economiche, in particolare l'inflazione che ha colpito i generi alimentari, potrebbero aver indotto le famiglie a fare acquisti più oculati e a prestare maggiore attenzione alla prevenzione degli sprechi. Ha aggiunto che l'uso di strumenti come l'app Sprecometro può favorire cambiamenti comportamentali duraturi e consolidare abitudini virtuose. A livello europeo, l'Italia si posiziona sopra la media per lo spreco alimentare pro capite settimanale, con 555,8 grammi contro i 512,9 grammi della Germania, i 459,9 grammi della Francia, i 446,5 grammi della Spagna e i 469,5 grammi dei Paesi Bassi. Allo stesso tempo, si contano 33 milioni di cittadini europei in situazione di insicurezza alimentare, di cui 4,9 milioni in Italia.

L'ECO DI BERGAMO

Spreco di cibo, in Italia buttato oltre mezzo kg a testa ogni settimana

Il rapporto. Il nostro Paese sopra la media europea
Più virtuose le famiglie con figli e i grandi Comuni
Martina (Fao): servono cambiamenti strutturali



Il rapporto. Il nostro Paese sopra la media europea
Più virtuose le famiglie con figli e i grandi Comuni
Martina (Fao): servono cambiamenti strutturali

ROMA
GIANLUCA PACELLA

Italia ancora troppo sprecona in fatto di cibo anche se mostra un leggero miglioramento. Ma non basta, perché ancora una volta è sopra la media europea. E questo a 10 anni dall'approvazione dell'Agenda Onu 2030 e a 9 anni dalla legge Gadda sullo spreco alimentare: dal 2015 ad oggi, infatti, nel nostro Paese lo spreco settimanale medio pro capite è sceso sì di 95 grammi settimanali, passando da 650 a 555,8, ma a fronte però dei 512,9 grammi settimanali della Germania, 459,9 grammi della Francia, 446,5 grammi della Spagna, 469,5 dei Paesi Bassi. Guerre e dazi spingono poi più di 1 italiano su 3 (il 37%) a scegliere prodotti made in Italy. A scattare la fotografia 2025 è il nuovo rapporto Waste Watcher International, presentato a Roma in vista della 6ª Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e sprechi alimentari, lunedì prossimo. Aumenta dunque la coscienza del legame fra spreco e ambiente ma occorre lavorare per rafforzare la tendenza «perché il traguardo fissato per il 2030 di 369,7 grammi settimanali è lontano», rileva il rapporto.

> Nel mondo viene gettato un terzo della produzione alimentare globale

Acquisti più ponderati

Infatti «l'inflazione che questa estate ha colpito fortemente i generi alimentari, +3,7%, può aver suggerito alle famiglie acquisti più ponderati e una maggiore attenzione alla prevenzione degli sprechi», ha spiegato il direttore scientifico di Waste Watcher, l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna «Spreco Zero», promotrice dell'indagine con il Dipartimento Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna, su monitoraggio Ipsos. In particolare, si spreca meno al Centro (dato record: 490,6 grammi) e al Nord (515,2 gr.) e più al Sud (628,6 gr.); sprecano meno le famiglie con figli (-17%) e i grandi Comuni (-9%). Nella hit dei cibi che si buttano figura la frutta fresca (22,9 gr.), la verdura fresca (21,5 gr.) e il pane (19,5 gr.), seguono insalata (18,4 gr.) e cipolle/tuberi (16,9 gr). Due italiani su tre (66%) hanno aumentato o tenuto alta l'attenzione all'ambiente. Un italiano su due presta più attenzione all'impatto ambientale dei prodotti acquistati in tempo di crisi climatica. I comportamenti più virtuosi in Italia arrivano dai nativi digitali con il riutilizzo degli avanzi (+10% rispetto alla media), condivisione del cibo (+5%), acquisto di frutta e verdura di stagione (+2%) e attenzione all'impatto ambientale (+2%). «C'è maggiore consapevolezza ma servono anche cambiamenti strutturali nel sistema oltre che sul piano dell'atteggiamento degli individui», ha detto il direttore generale aggiunto della Fao, Maurizio Martina mentre la vicepresidente della Commissione Agricoltura, Maria Chiara Gadda ha evidenziato i tanti risultati positivi a 10 anni dalla legge di cui è prima firmataria rilevando «maggiore consapevolezza e migliore rapporto fra le imprese della filiera produttiva che donano e il mondo del volontariato e del terzo settore». Dati «confrotanti ma anche se occorre fare di più e meglio», ha detto il presidente di Fipe Confcommercio, Lino Stoppani.

Nel mondo, infine, secondo il rapporto Waste Watcher, vengono sprecate 1,05 miliardi di tonnellate di cibo, un terzo della produzione alimentare globale. Lo spreco di cibo è responsabile di quasi il 10% delle emissioni globali di gas serra, 5 volte quelle generate dall'aviazione. Il 28% dei terreni agricoli, pari a 1,4 miliardi di ettari, viene utilizzato per produrre cibo che non verrà mai mangiato.

il Giornale di Napoli

IL RAPPORTO WASTE WATCHER EVIDENZIA UN CALO RISPETTO AL 2015 MA LA MEDIA RESTA PIÙ ALTA DI GERMANIA, FRANCIA E SPAGNA

Italia spreca ancora troppo cibo, oltre mezzo chilo a testa

ROMA. In Italia ogni settimana finiscono nella spazzatura 555 grammi di cibo pro capite. Il nuovo rapporto Waste Watcher, presentato a Roma in vista della Giornata mondiale sugli sprechi alimentari, mostra un miglioramento rispetto al 2015, quando lo spreco medio era di 650 grammi, ma la media resta più alta di Germania, Francia e Spagna.«C'è maggiore consapevolezza, ma servono cambiamenti strutturali», ha osservato Andrea Segrè, direttore scientifico di Waste Watcher. Secondo il rapporto, il Centro Italia è l'area più virtuosa con meno di 500 grammi a persona, mentre il Sud resta il fanalino di coda con 628 grammi.I cibi più sprecati sono frutta fresca, verdura e pane. L'inflazione, con un aumento del 3,7% dei prezzi alimentari nell'estate 2025, ha indotto famiglie e giovani consumatori a scelte più ponderate e al riutilizzo degli avanzi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

il Resto del Carlino



Casa Artusi

Cda, Segrè presidente Presto il direttore

Bondi a pagina **7**

GIOVEDÌ 2 ottobre 2025 | QN il Resto del Carlino | www.ilrestodelcarlino.it/forli

Forlì

SUBARU AUTOMOTIVE GROUP
FORLÌ | via Ravegnana 422
TEL 0543 774218
Dove voglio stare.
PROVALA ORA!

Il decesso in Canada 98 anni: in città aveva i negozi di scarpe

Addio ad Alberto Bentivogli Imprenditore instancabile e poliedrico, da Forlì a Toronto

Benzoni a pagina **5**





GRANDE AFFLUSSO PER IL NUOVO SUPERMERCATO

ASSALTO A ESSELUNGA

Nardi alle pagine 2, 3 e nel Qn

Ieri, in via Ravegnana, l'apertura della catena nata in Lombardia: è la prima volta in città «Qui possiamo crescere». I lavoratori sono 81. Lunghe code di clienti in tutta l'area

Ospedale

«Chirurgia, ambienti più accoglienti come a casa»

Paiano a pagina **4**

LA STORIA

InArte: «Suoneremo in Austrialia insieme ai libanesi»

Paiano a pagina **8**

Spettacoli

Fabbrica delle Candele, su il sipario

Vegezzi a pagina **19**

SERVIZIO RIVENDITORI
PER SEGNALARE RITARDI E/O ESAURITI
051/6006039
Lunedì-Venerdì 8.00-13.00 / 14.00-17.00

Studiò all'Itaer l'aviatore precipitato al Circeo

Servizi
A pagina **5** e in **Qn**



Casa Artusi

Cda, Segrè presidente Presto il direttore

Bondi a pagina **7**



Forlimpopoli

Segavecchia, Campri saluta l'ente folkloristico

Bondi a pagina **14**

CDLazzarini
Torna a sorridere!
Chiama ora 0543 1947324
389 5077012
CENTRO DENTALE LAZZARINI



il Resto del Carlino

IL CENTRO DI GASTRONOMIA
Forlì

Il futuro di Casa Artusi
Cda, Segrè presidente
Presto un nuovo direttore
Attesa per il ristorante

I due soci, Comune di Forlimpopoli e Fondazione Carisp hanno indicato il prof di economia al posto di Laila Tentoni, reggente fino al 24 settembre



Il centro di cultura gastronomica a Forlimpopoli, intitolato a Pellegrino Artusi

È finalmente arrivata la tanto attesa fumata bianca per la composizione del nuovo consiglio di amministrazione della Fondazione Casa Artusi. Come già anticipato nei mesi scorsi, il nuovo presidente sarà l'ex preside della facoltà di Agraria, Andrea Segrè. Il professore ordinario di economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile conosce bene il progetto artusiano essendo già componente del Comitato Scientifico di Casa Artusi.

Ad affiancarlo saranno in quattro: Silvano Babbi, già direttore operativo di Formula Servizi, Giovanna Briganti, vicesegretario generale vicario della Camera di commercio della Romagna, Angela Flàmmia e Luca Morigi, componenti del Consiglio Generale della Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì.

Sono così passati 5 mesi dalla fine di aprile che segnava anche il decadere del precedente consiglio, nonché della presidenza di Laila Tentoni, che è rimasta reggente fino alla seduta dei soci dello scorso 24 settembre che ha, finalmente, nominato i successori. Da valutare il suo futuro: volto storico di Casa Artusi fin dalla sua fondazione, si era parlato di un nuovo incarico tecnico, ma al momento è priva di ruolo.

Cinque mesi durante i quali si sono susseguite infruttuose riunioni tra il Comune di Forlimpopoli e la Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì, i due soci di Casa Artusi. Alcune cose sono comunque successe. Il Comune ha deciso di liquidare Smart, la società di scopo che era stata fondata solo tre anni fa per commercializzare il brand Artusi.

GLI ALTRI MEMBRI

Silvano Babbi, Giovanna Briganti, Angela Flàmmia e Luca Morigi

È stato annunciato il nuovo gestore del ristorante Casa Artusi, che dovrebbe aprire al pubblico entro la fine di questo mese, dopo un anno e mezzo di chiusura. Il nuovo Cda dovrà affrontare subito alcune questioni importanti, come l'individuazione di un nuovo direttore generale, dopo che ad aprile si è dimessa Chiara Galbiati: terza direttrice a lasciare nell'arco di due anni. Segrè al momento è stato indicato come presidente dai due soci, ma verrà ufficialmente proclamato alla prima seduta utile, la cui data però non è stata annunciata.

Comune e Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì hanno voluto ringraziare per il lavoro svolto i componenti del precedente Consiglio, ovvero Laila Tentoni, in veste di presidente, Stefano Bellei, Fabio Lazzari, Costanza Zannoni e Paolo Zoffoli. «Il Consiglio di Indirizzo ha rivolto i migliori auguri di un proficuo lavoro ai nuovi eletti – si legge nella nota con cui annunciano il nuovo organico –, affinché possano continuare a sviluppare il progetto artusiano come sistema di marketing territoriale e di valorizzazione degli asset e delle eccellenze locali».

Matteo Bondi



Il professor Andrea Segrè

IL TIRRENO

Educazione alimentare nella Piana Comune virtuoso vince il premio

Tra i meriti anche quello della lotta allo spreco delle pietanze

Capannori L'assessora alle Politiche educative e alla Piana del Cibo Silvia Sarti ha ritirato a Roma, nella sede di Spazio Europa, il premio "Vivere a Spreco Zero 2025" (Categoria Comuni) per il progetto della Piana del Cibo, la realtà che vede i Comuni di Capannori (capofila) Altopascio, Porcari e Villa Basilica uniti nella gestione associata delle politiche del cibo con la partecipazione attiva dei cittadini. Il Comune di Capannori ha inoltre vinto il premio "Vivere a Spreco Zero" anche per la Categoria scuola con il progetto di educazione alimentare di FOODCLIC "Coltiviamo il gusto". Questo secondo riconoscimento è stato ritirato da Giorgio Dalsasso, Coordinatore del Tavolo della Piana del Cibo 2Educazione alimentare nelle scuole".

Un progetto che è stato riconosciuto importante perché fornisce agli studenti una sempre maggiore consapevolezza rispetto alla provenienza degli alimenti, ai ritmi delle stagioni e alla sensorialità alimentare, tale da stimolarne il consumo a tavola con attenzione alla prevenzione e riduzione degli sprechi.

«Questo premio non è soltanto un riconoscimento. È un invito a continuare a credere che le politiche sul cibo, le food policy, non siano un capitolo marginale delle nostre amministrazioni, ma uno dei luoghi in cui si misura la qualità della giustizia sociale – spiega l'assessora alle politiche educative e alla Piana del Cibo, Silvia Sarti -. Perché parlare di cibo significa parlare di accesso, di dignità, di cura. Significa garantire a tutti non soltanto il nutrimento, ma anche la possibilità di riconoscersi in ciò che si mangia a partire dalle mense scolastiche, luogo per eccellenza dove si incontrano educazione ed opportunità. Ridurre lo spreco alimentare non è una questione tecnica, è una questione di sguardo. È imparare a misurare ciò che produciamo, a raccontare ai bambini che quello che hanno nel piatto è una storia, è un viaggio, è un dono. E se il cibo ha una narrazione, non lo si lascia abbandonato, non diventa scarto, diventa memoria e valore».

L'assessora Sarti: «È un riconoscimento e anche un invito ad andare avanti soprattutto per i bambini»

Il premio "Vivere a Spreco Zero" è organizzato dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market e dall'Osservatorio Waste Watcher International. La premiazione è avvenuta nell'ambito della 6a Giornata internazionale di consapevolezze delle perdite e sprechi alimentari.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Dalsasso

In diminuzione il cibo lasciato nei piatti a scuola

«Sono molto contento che il progetto Foodclic del Comune di Capannori sia stato premiato nella categoria scuole del concorso "Vivere a Spreco Zero" - dichiara Giorgio Dalsasso, coordinatore del Tavolo della Piana del Cibo "Educazione alimentare nelle scuole" -. Il nostro lavoro parte da una certezza: lo spreco si può ridurre già "a monte", recuperando le eccedenze del centro cottura del Comune e trasformandole in risorsa grazie alla rete solidale del territorio. Ma la sfida più importante è un'altra: educare le giovani generazioni a un rapporto nuovo con il cibo. Per questo abbiamo immaginato e realizzato un percorso fatto di esperienze concrete e creative: laboratori didattici, Un fumetto, "La zuppa di Durvere", incontri con i produttori locali, open day con famiglie e insegnanti, orti didattici e aule all'aperto dove i bambini seminano, osservano i cicli naturali e imparano direttamente dalla terra. I primi risultati ci incoraggiano: lo spreco alimentare nelle scuole di Capannori durante lo scorso anno scolastico è sceso dal 36% al 31%».

LA NAZIONE

Vivere a spreco zero
Premiato il Comune

Riconoscimento nazionale al progetto della Piana del Cibo che vede Capannori (ente capofila) Altopascio, Porcari e Villa Basilica uniti

CAPANNORI

La Piana del Cibo e il Comune di Capannori tornano da Roma con un doppio riconoscimento. Nella sede di Spazio Europa è stato consegnato il Premio Vivere a Spreco Zero 2025.

A ritirarlo, per la categoria Comuni, è stata l'assessora alle politiche educative Silvia Sarti con il progetto della Piana del Cibo, che unisce Capannori (comune capofila), Altopascio, Porcari e Villa Basilica in una gestione condivisa delle politiche alimentari.

Capannori ha conquistato anche la categoria Scuola grazie al progetto Foodclic Coltiviamo il gusto, che educa bambini e ragazzi alla stagionalità, alla provenienza e al valore del cibo. Il riconoscimento è stato ritirato da Giorgio Dalsasso, coordinatore del Tavolo «Educazione alimentare nelle scuole».

«Questo premio non è soltanto un riconoscimento - spiega l'assessora Silvia Sarti-. È un invito a continuare a credere che le politiche sul cibo, le food policy, non siano un capitolo marginale delle nostre amministrazioni, ma uno dei luoghi in cui si misura la qualità della giustizia sociale. Perché parlare di cibo significa parlare di accesso, di dignità, di cura. Significa garantire a tutti non soltanto il nutrimento, ma anche la possibilità di riconoscersi in ciò che si mangia a partire dalle mense scolastiche, luogo per eccellenza dove si incontrano educazione ed opportunità. Ridurre lo spreco alimentare non è una questione tecnica, è una questione di sguardo. È imparare a misurare ciò che produciamo, a raccontare ai bambini che quello che hanno nel piatto è una storia, è un viaggio, è un dono. E se il cibo ha una narrazione, non lo si lascia abbandonato, non diventa scarto, diventa memoria e valore».



L'assessora Silvia Sarti con Giorgio Dalsasso

Dalsasso ha ricordato i risultati raggiunti: «Abbiamo ridotto lo spreco già a monte, recuperando le eccedenze del centro cottura e trasformandole in risorsa. Ma soprattutto abbiamo educato le nuove generazioni con laboratori, fumetti, orti didattici. Nelle scuole di Capannori lo spreco è sceso dal 36% al 31%».

Il Premio Vivere a Spreco Zero è promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market e dall'Osservatorio Waste Watcher International, nell'ambito della Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e sprechi alimentari.

G.P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

la Voce del popolo
www.edit.hr/lavoce



È bello il "Rebus" camuno



Progetto
DI ANTONIO MOLINARI*

Dal 2018, le Acli provinciali di Brescia tramite le Acli di Valle Camonica hanno dato vita al progetto "Rebus – Recupero eccedenze beni utilizzabili solidalmente", nato sul modello dell'omonimo progetto delle Acli di Verona, con l'obiettivo di valorizzare e coordinare le iniziative già presenti sul territorio per il recupero di eccedenze alimentari. L'iniziativa, che affonda le radici nella legge "Buon samaritano" del 2003 e nella legge antispreco del 2016 (nota come legge Gadda), si muove dentro un quadro valoriale che unisce la prospettiva dell'Agenda Onu 2030 e la visione dell'ecologia integrale proposta da papa Francesco nella Lettera enciclica Laudato Si'.

Direzioni. Sono quattro le direzioni alla base di "Rebus": promuovere buone pratiche di recupero e riuso delle eccedenze per le persone più fragili; creare sinergie tra terzo settore, enti locali e aziende; favorire un modello solidale di gestione degli alimenti per ridurre i rifiuti e stimolare la cittadinanza a un impegno attivo e condiviso. Lo spreco alimentare interroga e spesso indigna: gettare cibo significa sprecare non solo risorse economiche, ma anche acqua, energia e suolo. È uno dei grandi paradossi contemporanei, perché accanto a tonnellate di alimenti ancora commestibili che finiscono nei rifiuti ci sono milioni di persone che soffrono la fame. In Italia, secondo l'osservatorio Waste Watcher International, ogni cittadino butta in media oltre 32 chili di cibo l'anno, per un totale nazionale di 4,5 milioni di tonnellate e un valore economico di 14 miliardi di euro.

Messaggio. In questo contesto, "Rebus" diventa non solo un progetto di recupero, ma anche un messaggio di speranza e di solidarietà. È la dimostrazione che attraverso alleanze tra istituzioni, associazioni e cittadini si può costruire un modello diverso, più giusto ed equilibrato, dove lo spreco si trasforma in risorsa e la comunità si rafforza. Nel 2024, attraverso il progetto "Rebus", sono stati recuperati oltre 130mila chilogrammi di prodotti alimentari, per metà frutta e verdura, seguiti da pane, latticini, dolci e confezionati. A questi si aggiungono 12 tonnellate di eccedenze non adatte al consumo umano, destinate all'alimentazione animale. Complessivamente sono stati coinvolti 18 punti vendita della grande distribuzione, 27 associazioni e 8 enti, per un totale di 800 famiglie e 100 ospiti di comunità residenziali raggiunti.

Formazione. Accanto alla raccolta e redistribuzione, il progetto investe nella formazione e nella sensibilizzazione, con percorsi didattici, laboratori e momenti formativi. Le scuole, inoltre, sono protagoniste di un concorso per la creazione di messaggi di sensibilizzazione contro lo spreco, destinati a campagne di comunicazione nelle mense scolastiche e nella ristorazione collettiva. In campo anche "Bag – Il buono che avanza" per il recupero del cibo non consumato nei ristoranti e, novità di quest'anno, l'estensione di tali buone pratiche di recupero anche alle sagre popolari.

Sostegno. Negli anni il lavoro svolto ha ricevuto l'apprezzamento e il sostegno delle istituzioni: la Comunità Montana di Valle Camonica ha sottoscritto un protocollo d'intesa con le Acli bresciane per il coordinamento territoriale, sono stati vinti due bandi della Regione Lombardia e il progetto ha partecipato ai tavoli di lavoro nazionali delle Acli. Un ruolo importante è svolto dal Circolo Acli Media Valle Camonica che, attraverso "Rebus", rafforza il proprio impegno sociale e si avvicina alle famiglie più fragili, valorizzando il cibo come elemento di relazione e cultura.

Festival. In questo mese di ottobre l'esperienza camuna trova spazio nel festival "EcceBiamo – Il cibo giusto per tutti", che approderà a Brescia il 16 e 17 ottobre, in occasione della Giornata mondiale dell'alimentazione e della Giornata internazionale per l'eliminazione della povertà. Sarà un'occasione di confronto di educazione e di convivialità, con piatti preparati secondo la "cucina del recupero" e momenti di socialità.

(* presidente Acli provinciali)

LA NUOVA del Sud

PROMETEO Pagina in collaborazione con Prometeo/ Gruppo Adnkronos

GIÙ LO SPRECO DI CIBO, MA GETTIAMO ANCORA 500G A TESTA A SETTIMANA

I dati dell'ultimo rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International

Gli italiani sprecano meno cibo rispetto a 10 anni fa ma c'è ancora molto da fare. Dal 2015 ad oggi, lo spreco alimentare domestico è diminuito di 95 grammi, da 650g a 555,8g gettati ogni sette giorni a testa. Un miglioramento generale ma non adeguato a cogliere il traguardo dei 369,7 grammi di cibo sprecato settimanalmente, obiettivo Onu che il nostro Paese dovrebbe raggiungere entro il 2030. Lo attestano i dati del nuovo Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International che, in occasione del 29 settembre 2025, sesta Giornata Internazionale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari istituita dalle Nazioni Unite, ha monitorato il comportamento degli italiani nel mese di agosto 2025, attraverso un'indagine con metodo Cawi promossa dalla campagna pubblica Spreco Zero con l'Università di Bologna - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, su monitoraggio Ipsos (campione di 1000 casi rappresentativi della popolazione generale). Ecco i risultati del rapporto: vale 555,8 g lo spreco settimanale medio in Italia registrato quest'estate, un dato che riferito all'agosto 2024 era di 683 grammi, e che scende in modo significativo nell'area centrale del Paese, diventata la più virtuosa con 490,6 grammi, mentre a nord si sprecano mediamente 515,2 grammi di cibo ogni 7 giorni e al sud 628,6 grammi a settimana. Bene le famiglie con figli che abbassano la soglia di spreco del 17% rispetto alla media nazionale e i grandi Comuni (-9%). Nella classifica dei cibi sprecati in testa la frutta fresca (22,9 g), la verdura fresca (21,5 g) e il pane (19,5 g), seguono insalata (18,4 g) e cipolle/tuberi (16,9 g). Spiega il direttore scientifico di Waste Watcher, l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero: "Le pressioni economiche, in particolare l'inflazione che questa estate ha colpito fortemente i generi alimentari (+ 3,7%) possono aver suggerito alle famiglie acquisti più ponderati e una maggiore attenzione alla prevenzione degli sprechi. L'utilizzo di strumenti semplici e mirati, come l'app Spreconetro, strumento di autovalutazione e monitoraggio dello spreco domestico, permette di attivare trasformazioni comportamentali durature, contribuendo a consolidare comportamenti virtuosi: quindi un percorso concreto verso la riduzione del 50% dello spreco alimentare entro il 2030". Allargando lo sguardo oltre i confini, l'Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare pro capite settimanale: le rilevazioni Waste Watcher attestano, come detto, un valore di 555,8 grammi per l'Italia, a fronte di 512,9 g settimanali per la Germania, 459,9 per la Francia, 446,5 per la Spagna, 469,5 per i Paesi Bassi.



In Breve

ENERGIA, 44% EDIFICI .RESIDENZIALI IN CLASSI PEGGIORI

Secondo un'elaborazione di Saie - La Fiera delle Costruzioni su base dati Siape, nel 2024 il 44% degli edifici residenziali per cui è stato richiesto l'attestato di prestazione energetica rientrava ancora nelle classi peggiori (F e G), mentre solo il 14% nelle classi A. Efficientamento energetico, riqualificazione e comfort abitativo saranno argomenti chiave della quarta edizione di Saie - La Fiera delle Costruzioni: progettazione, edilizia, impianti, alla Fiera del Levante di Bari dal 23 al 25 ottobre 2025, in particolare all'interno del percorso Saie Sostenibilità, uno dei quattro filoni tematici della fiera.

ARREDAMENTO, TESSUTI DI SCARTO DIVENTANO MATERIA PRIMA

Nuove opportunità per gli scarti tessili: non più rifiuti da smaltire ma risorse per dare vita a materiali sostenibili destinati all'arredamento. 'From textile waste to resource: exploring industrial symbiosis opportunities between the textile and the furniture sectors' è un progetto di ricerca condotto da un team di 30 ricercatori, coordinato da Politecnico di Bari, in collaborazione con Politecnico di Torino, Università degli Studi di Palermo e Natuzzi Spa, azienda italiana del settore arredamento.

1 ITALIANO SU 2 SCEGLIE I SURGELATI PER RIDURRE IL FOOD WASTE

Cresce in Europa la consapevolezza sui benefici antispreco alimentare dei surgelati, con l'Italia sopra la media europea: secondo il report 'Frozen in Focus' 2025 di Findus, parte del gruppo Nomad Foods, attivo nel settore surgelati, un italiano su due sceglie alimenti 'sottozero' per la loro capacità di ridurre lo spreco domestico. Grazie alla lunga conservabilità, alla porzionatura flessibile e alla possibilità di utilizzare solo ciò che serve, il frozen food si distingue infatti come scelta pratica e responsabile.

SUPERATI SETTE DEI NOVE LIMITI PLANETARI

Un nuovo rapporto del Planetary Boundaries Science Lab del Potsdam Institute for Climate Impact Research (Pik) rivela che 7 dei 9 limiti critici del sistema Terra (Planetary Boundaries), ovvero le soglie ecologiche di sicurezza per la salute del Pianeta, sono stati superati, uno in più rispetto all'anno scorso. "Più di tre quarti dei sistemi di supporto della Terra non si trovano nella zona di sicurezza. L'umanità si sta spingendo oltre i limiti di uno spazio operativo sicuro, aumentando il rischio di destabilizzare il Pianeta", ha sottolineato Johan Rockström, direttore del Pik. I sette confini violati sono: Cambiamento climatico, Integrità della biosfera, Cambiamento dell'uso del suolo, Uso dell'acqua dolce, Flussi biogeochimici, Introduzione di entità nuove (per esempio, sostanze e prodotti chimici di sintesi) e Acidificazione degli oceani (novità del 2025). Tutti questi sette confini – spiega lo studio - mostrano tendenze al peggioramento. Solo l'impoverimento dell'ozono e il carico di aerosol rimangono nella 'zona di sicurezza'. Il Planetary Health Check 2025 rivela, dunque, un nuovo e significativo sviluppo: il limite dell'acidificazione degli oceani è stato valutato come superato per la prima volta. Questo cambiamento, guidato principalmente dalla combustione di combustibili fossili e aggravato dalla deforestazione e dal cambiamento di destinazione d'uso dei terreni, sta degradando la capacità degli oceani di agire come stabilizzatore della Terra. Le conseguenze sono già evidenti: l'acidificazione degli oceani ha ormai superato i limiti considerati sicuri per la vita marina e gli ecosistemi ne stanno già risentendo. I coralli di acqua fredda, le barriere coralline tropicali e la vita marina artica sono particolarmente a rischio, poiché l'acidificazione continua a diffondersi e intensificarsi. Dall'inizio dell'era industriale, il pH superficiale dell'oceano è diminuito di circa 0,1 unità, con un aumento del 30-40% dell'acidità. Secondo l'analisi, le minuscole lumache di mare, note come pteropodi, stanno già mostrando segni di danni al guscio. Essendo un'importante fonte di cibo per molte specie, il loro declino influisce su intere catene alimentari, con conseguenze per la pesca e, in ultima analisi, per l'uomo. "Il movimento a cui stiamo assistendo va assolutamente nella direzione sbagliata. Gli oceani stanno diventando più acidi, i livelli di ossigeno si stanno abbassando e le ondate di calore marino stanno aumentando. Tutto ciò sta aumentando la pressione su un sistema vitale per stabilizzare le condizioni del pianeta Terra. L'intensificazione dell'acidificazione deriva principalmente dalle emissioni di combustibili fossili e, insieme al riscaldamento e alla deossigenazione, colpisce tutto, dalla pesca costiera all'oceano aperto. Le conseguenze si ripercuotono sulla sicurezza alimentare, sulla stabilità del clima globale e sul benessere umano", ha commentato Levke Caesar, co-responsabile del Planetary Boundaries Science Lab e uno degli autori del rapporto. La dottoressa Sylvia Earle, oceanografa e Planetary Guardian, ha dichiarato: "L'oceano è il sistema di supporto vitale del nostro pianeta. Senza mari sani, non esiste un pianeta sano. Per miliardi di anni, l'oceano è stato il grande stabilizzatore della Terra: generando ossigeno, modellando il clima e sostenendo la diversità della vita. Oggi l'acidificazione è una spia rossa lampeggiante sul cruscotto della stabilità della Terra. Se la ignoriamo, rischiamo di far crollare le fondamenta stesse del nostro mondo vivente. Proteggendo l'oceano, proteggiamo noi stessi".

il Giornale del Piemonte e della Liguria Web

SOSTENIBILITÀ

Dimezzare lo spreco alimentare in 5 mosse, il vademecum

Arriva anche la mascotte cartoon Sprecottolo per sensibilizzare contro il food waste

Agire contro lo spreco alimentare per centrare l'obiettivo Onu al 2030 ed evitare lo sperpero delle risorse impiegate per la produzione di cibo. A fronte dei tantissimi che ancora oggi soffrono di insicurezza alimentare. «I dati sullo spreco alimentare domestico, resi noti dal Rapporto Waste Watcher International 2025, fotografano un paradosso che interpella ciascuno di noi - spiega il direttore scientifico dell'Osservatorio, Andrea Segrè - Il cibo che buttiamo potrebbe ridare dignità e salute a milioni di persone e rafforzare servizi essenziali per tutta la collettività: 1,7 milioni di tonnellate di cibo nella pattumiera domestica, per un controvalore economico di circa 7,5 miliardi di euro, sono eccedenze che potrebbero diventare risorsa. In termini di pasti, innanzitutto: considerando un pasto medio da 500 grammi, otterremmo 3,4 miliardi di pasti. Una quantità enorme, sufficiente a soddisfare oltre la metà del fabbisogno annuo dei 5,6 milioni di italiani in povertà alimentare, pari a circa 3 milioni di persone nutrite per un anno intero. Lo spreco non pesa soltanto sul piano etico e ambientale, ma anche su quello economico. Con i 7,5 miliardi di euro gettati via in cibo ancora buono, si potrebbero finanziare in un anno la costruzione di 50 nuovi ospedali o di oltre 760 scuole: infrastrutture fondamentali per il futuro del Paese, sacrificate invece sull'altare dello spreco».

Da qui il vademecum della campagna Spreco Zero. Obiettivo dimezzare lo spreco di cibo (rispetto al 2015), come richiesto dall'obiettivo 12.3 dell'Agenda 2030, e arrivare a gettare non più di 369,7 grammi settimanali a testa.

- Fai la lista della spesa intelligente. Controlla frigo e dispensa prima di uscire e compra solo quello che serve davvero.
- Rispetta il buon senso delle date. Impara a distinguere tra 'da consumarsi entro' e 'da consumarsi preferibilmente entro.' Non buttare via cibo ancora buono: fidati dei tuoi sensi e riduci gli sprechi.
- Dai nuova vita agli avanzi. Con ricette creative e semplici puoi trasformare gli avanzi in piatti gustosi. La cucina del recupero è economica, sana e divertente.
- Porziona, conserva e congela. Suddividi il cibo in piccole porzioni, usa contenitori ermetici e sfrutta il congelatore: così allunghi la vita degli alimenti e proteggi la tua spesa.
- Condividi con amici, vicini o familiari: un gesto semplice che rafforza le relazioni e riduce lo spreco.

E per sensibilizzare contro il food waste arriva anche una mascotte. Manto rosso, una coda vaporosa e due occhietti vispi: è Sprecottolo, lo scoiattolo #sprecozero nato dalla matita della disegnatrice Valentina Stecchi, la nuova mascotte cartoon della campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero (sprecozero.it) che ha fatto ufficialmente il suo ingresso in occasione del 29 settembre, sesta Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari, istituita dalle Nazioni Unite.

25.09.2025

ANSA.it

In Italia si spreca meno cibo ma sempre sopra la media europea

Waste Watcher, 555 grammi settimanali a testa



Nel 2025, a 10 anni dall'approvazione dell'Agenda Onu 2030 e a 9 anni dalla legge Gadda sullo spreco del cibo, l'Italia migliora ma non abbastanza, e resta sempre sopra la media europea.

Nel nostro Paese, dal 2015 ad oggi lo spreco settimanale medio pro capite è sceso di 95 grammi settimanali, da 650 grammi a 555,8 a fronte di 512,9 grammi settimanali per la Germania, 459,9 grammi per la Francia, 446,5 grammi per la Spagna, 469,5 per i Paesi Bassi.

È quanto emerge con i dati del nuovo rapporto Waste Watcher international, presentati oggi a Roma e in occasione dell'evento promosso dalla campagna pubblica Spreco Zero, in vista della 6^ Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e sprechi alimentari, in programma lunedì 29 settembre.

ANSAit

Il rapporto registra "che aumenta la consapevolezza del legame fra spreco e ambiente, ma è lontano il traguardo fissato per il 2030 di 369,7 gr. settimanali. Dal punto di vista delle zone territoriali del Paese lo studio rileva che si spreca meno al centro (dato record: 490,6 g) e al nord (515,2 g) e più al sud (628,6 gr.). È registrato che sprecano meno le famiglie con figli (-17%) e i grandi Comuni (-9%). Nella hit dei cibi sprecati la frutta fresca (22,9 g), la verdura fresca (21,5 g) e il pane (19,5 g), segue l'insalata (18,4 g) e cipolle/tuberi (16,9 g). Waste Watcher evidenzia inoltre il legame fra le guerre, i dazi e la crisi climatica. I risultati registrano che più di 1 italiano su 3 (il 37%) sceglie prodotti made in Italy in un contesto di guerre e crisi dei dazi. Due italiani su 3 (66%) hanno aumentato o tenuto alta l'attenzione all'ambiente.

Un italiano su 2 presta più attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari che acquista nel tempo della crisi climatica. Gli analisti rilevano inoltre che in Italia i "nativi digitali" sono motore del cambiamento mostrando comportamenti virtuosi con il riutilizzo degli avanzi (+10% rispetto alla media), condividendo il cibo (+5%), acquistando frutta e verdura di stagione (+2%) e prestando più attenzione all'impatto ambientale (+2%).

L'indagine, a livello internazionale, registra che nel mondo vengono sprecate 1,05 miliardi di tonnellate di cibo, 1/3 della produzione alimentare globale. Lo spreco di cibo è responsabile di quasi il 10% delle emissioni globali di gas serra, 5 volte quelle generate dall'aviazione. Il 28% dei terreni agricoli, pari a 1,4 miliardi di ettari, viene utilizzato per produrre cibo che non verrà mai mangiato.

adnkronos prometeo 360

Giù lo spreco di cibo dal 2015, gettati 100 g in meno a settimana

Bene le famiglie con figli (-17%) e la GenZ che mostra una forte propensione a riutilizzare gli avanzi

25 Settembre 2025 · di Redazione · 4 minuti di lettura



Gli italiani sprecano meno cibo rispetto a 10 anni fa ma c'è ancora molto da fare. Dal 2015 ad oggi, lo spreco alimentare domestico è diminuito di 95 grammi, da 650g a 555,8g gettati ogni sette giorni a testa. **Un miglioramento generale ma non adeguato a cogliere il traguardo dei 369,7 grammi di cibo sprecato settimanalmente**, obiettivo Onu che il nostro Paese dovrebbe raggiungere entro il 2030.

Lo attestano i dati del nuovo **Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International** che, in vista del 29 settembre 2025, sesta **Giornata Internazionale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari** istituita dalle Nazioni Unite, ha monitorato il comportamento degli italiani nel mese di agosto 2025, attraverso un'indagine con metodo Cawi promossa dalla campagna pubblica Spreco Zero con l'Università di Bologna – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, su monitoraggio Ipsos (campione di 1000 casi rappresentativi della popolazione generale).

Sommario

1. I risultati del Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International
   1.1. Il confronto con la media europea
2. Come le temperature hanno inciso sui comportamenti alimentari degli italiani
3. Il ruolo della Gen Z nel promuovere il cambiamento

I risultati del Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International

Ecco i risultati del rapporto: vale 555,8 g lo spreco settimanale medio in Italia registrato quest'estate, un dato che riferito all'agosto 2024 era di 683 grammi, e che scende in modo significativo **nell'area centrale del Paese, diventata la più virtuosa con 490,6 grammi**, mentre a nord si sprecano mediamente 515,2 grammi di cibo ogni 7 giorni e al sud 628,6 grammi a settimana. **Bene le famiglie con figli che abbassano la soglia di spreco del 17% rispetto alla media nazionale** e i grandi Comuni (-9%). Nella classifica dei cibi sprecati: la frutta fresca (22,9 g), la verdura fresca (21,5 g) e il pane (19,5 g), seguono insalata (18,4 g) e cipolle/tuberi (16,9 g).

Spiega il direttore scientifico di Waste Watcher, l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero: "Le pressioni economiche, in particolare l'inflazione che questa estate ha colpito fortemente i generi alimentari (+ 3,7%) possono aver suggerito alle famiglie acquisti più ponderati e una maggiore attenzione alla prevenzione degli sprechi. L'utilizzo di strumenti semplici e mirati, come l'app Sprecometro, strumento di autovalutazione e monitoraggio dello spreco domestico, permette di attivare trasformazioni comportamentali durature, contribuendo a consolidare comportamenti virtuosi: quindi un percorso concreto verso la riduzione del 50% dello spreco alimentare entro il 2030".

Il confronto con la media europea

Allargando lo sguardo oltre i confini, l'Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare pro capite settimanale: le rilevazioni Waste Watcher attestano, come detto, un valore di 555,8 grammi per l'Italia, a fronte di 512,9 g settimanali per la Germania, 459,9 per la Francia, 446,5 per la Spagna, 469,5 per i Paesi Bassi. Intanto, sono 33 milioni i cittadini europei in situazione di insicurezza alimentare e ben 4,9 milioni gli italiani che versano nella medesima condizione.

Nel 2025 delle guerre in Ucraina e in Medio Oriente, della crisi di Gaza e dell'emergenza climatica ma anche della sfida sui dazi, Waste Watcher ha deciso di aprire un focus speciale per capire se e come questi fattori influiscono sulle nostre abitudini di gestione del cibo. Il risultato è l'impatto tangibile sulle scelte di fruizione alimentare degli italiani: più di 1 cittadino su 3 (il 37%) ritiene utile puntare sui prodotti made in Italy nell'attuale contesto di guerre e tensioni internazionali ma anche di crisi dei dazi. Due italiani su 3 (66%) hanno aumentato o conservato molto alta l'attenzione all'ambiente e ai comportamenti sostenibili. E 1 italiano su 2 dichiara di prestare maggiore attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari che acquista nel tempo della crisi climatica: il 17% degli italiani, però, dichiara di non aver modificato i suoi comportamenti perché non ritiene 'che ci sia alcun legame tra la crisi climatica e temperature anomale'.

Come le temperature hanno inciso sui comportamenti alimentari degli italiani

Le temperature elevate dell'estate 2025, poi, hanno avuto un impatto diretto e concreto sui comportamenti alimentari degli italiani: per fronteggiare la crisi climatica in rapporto allo spreco del cibo, 1 italiano su 2 (45%) cerca di consumare prima gli alimenti più deperibili e 1 su 5 (21%) prova ad aumentare la frequenza di acquisto degli alimenti deperibili oppure di privilegiare l'acquisto di prodotti non deperibili o a lunga conservazione (19%). Solo il 14% dichiara di non aver modificato i propri comportamenti e appena il 6% afferma di non aver percepito alcun impatto delle temperature anomale sulla deperibilità degli alimenti.

"I dati Waste Watcher sembrano restituire una trasformazione culturale che viaggia in profondità – sottolinea Luca Falasconi, coordinatore del Rapporto Waste Watcher 'Il caso Italia' – Il contesto internazionale alimenta una nuova attenzione al valore delle risorse, e in particolare al cibo. Ogni giorno immagini di carestie e fame – da Gaza o da altri teatri di conflitto – entrano nelle nostre case risvegliando la nostra sensibilità, un rinnovato senso di giustizia, insieme alla consapevolezza di una interconnessione globale che chiama in causa e rende responsabili tutti i cittadini del mondo".

Il ruolo della Gen Z nel promuovere il cambiamento

In questo quadro, la Generazione Z ha le maggiori potenzialità per muovere il cambiamento. L'indagine condotta dall'Osservatorio Wwi dedica un focus alla Gen Z – ovvero circa 9 milioni in Italia (2025) – la prima generazione 'digitale nativa' che risulta molto attenta alle questioni legate allo spreco alimentare e alla sostenibilità dei consumi.

La Generazione Z mostra una forte propensione a riutilizzare gli avanzi in tempi rapidi, affidandosi a ricette trovate online (+10% rispetto al campione nazionale), porta a casa gli avanzi (+6%) o condivide il cibo con parenti e vicini (+5%), porziona e surgela gli alimenti più deperibili (+2%) aumentando la frequenza di acquisto (+1%), presta più attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari acquistati (+2%), è molto più sensibile (+8%) rispetto alle tensioni internazionali, è molto più attenta (+11%) all'economia dei prodotti indipendentemente dalla loro provenienza, compra sempre frutta e verdura di stagione (+2%).

"La GenZ, quindi – sottolinea il direttore scientifico Waste Watcher Andrea Segrè – risulta un vero e proprio motore di sostenibilità sia per smussare gli aspetti critici legati alla gestione degli alimenti sia per trasmettere e amplificare quelli positivi centrati sulla digitalizzazione, la relazione e la sostenibilità. Le politiche pubbliche per contrastare lo spreco alimentare e promuovere diete sane e sostenibili devono introdurre l'uso diffuso di strumenti digitali, integrando piattaforme come Sprecometro nei programmi di educazione alimentare. La vera sfida è trasformare il caso della Gen Z in pratica diffusa, capace di coinvolgere le generazioni meno digitali, le fasce più vulnerabili e naturalmente le generazioni future".

25.09.2025

ALTO ADIGE

In Italia si spreca meno cibo ma sempre sopra la media europea

Waste Watcher, 555 grammi settimanali a testa



Nel 2025, a 10 anni dall'approvazione dell'Agenda Onu 2030 e a 9 anni dalla legge Gadda sullo spreco del cibo, l'Italia migliora ma non abbastanza, e resta sempre sopra la media europea.

Nel nostro Paese, dal 2015 ad oggi lo spreco settimanale medio pro capite è sceso di 95 grammi settimanali, da 650 grammi a 555,8 a fronte di 512,9 grammi settimanali per la Germania, 459,9 grammi per la Francia, 446,5 grammi per la Spagna, 469,5 per i Paesi Bassi.

È quanto emerge con i dati del nuovo rapporto Waste Watcher international, presentati oggi a Roma e in occasione dell'evento promosso dalla campagna pubblica Spreco Zero, in vista della 6^ Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e sprechi alimentari, in programma lunedì 29 settembre.

ALTO ADIGE

Il rapporto registra "che aumenta la consapevolezza del legame fra spreco e ambiente, ma è lontano il traguardo fissato per il 2030 di 369,7 gr. settimanali. Dal punto di vista delle zone territoriali del Paese lo studio rileva che si spreca meno al centro (dato record: 490,6 g) e al nord (515,2 g) e più al sud (628,6 gr.). È registrato che sprecano meno le famiglie con figli (-17%) e i grandi Comuni (-9%). Nella hit dei cibi sprecati la frutta fresca (22,9 g), la verdura fresca (21,5 g) e il pane (19,5 g), segue l'insalata (18,4 g) e cipolle/tuberi (16,9 g). Waste Watcher evidenzia inoltre il legame fra le guerre, i dazi e la crisi climatica. I risultati registrano che più di 1 italiano su 3 (il 37%) sceglie prodotti made in Italy in un contesto di guerre e crisi dei dazi. Due italiani su 3 (66%) hanno aumentato o tenuto alta l'attenzione all'ambiente.

Un italiano su 2 presta più attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari che acquista nel tempo della crisi climatica. Gli analisti rilevano inoltre che in Italia i "nativi digitali" sono motore del cambiamento mostrando comportamenti virtuosi con il riutilizzo degli avanzi (+10% rispetto alla media), condividendo il cibo (+5%), acquistando frutta e verdura di stagione (+2%) e prestando più attenzione all'impatto ambientale (+2%).

L'indagine, a livello internazionale, registra che nel mondo vengono sprecate 1,05 miliardi di tonnellate di cibo, 1/3 della produzione alimentare globale. Lo spreco di cibo è responsabile di quasi il 10% delle emissioni globali di gas serra, 5 volte quelle generate dall'aviazione. Il 28% dei terreni agricoli, pari a 1,4 miliardi di ettari, viene utilizzato per produrre cibo che non verrà mai mangiato.

25.09.2025

L'OSSERVATORE ROMANO

Unicuique suum *Non praevalebunt*

L'allarme di Waste Watcher International: nel mondo va perso un terzo di ciò che viene prodotto

In più di 670 milioni soffrono la fame ma non si ferma lo spreco alimentare



25 settembre 2025

di Giada Aquilino Mentre il cibo viene sprecato, la fame persiste: oggi più che mai servono «consapevolezza, educazione e cambiamenti strutturali» per un vero impegno globale contro lo spreco alimentare. Se ne è detto convinto Maurizio Martina, direttore generale aggiunto della Fao, intervenendo in videocollegamento alla presentazione, oggi a Roma, del rapporto 2025 dell'Osservatorio Waste Watcher International. In vista della Giornata internazionale della consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari istituita dalle Nazioni Unite per il 29 settembre di ogni anno, lo studio ha monitorato in particolare in Italia lo spreco alimentare domestico e le abitudini di acquisto, gestione e fruizione del cibo, in collaborazione con l'università di

QUOTIDIANO NAZIONALE

QNECONOMIA

Italiani spreconi: buttiamo oltre mezzo chilo di cibo alla settimana. Ma perché?

Il nostro Paese è migliorato ma getta ancora troppi avanzi nella spazzatura: più della media europea. La filiera sotto accusa: "Verdura e frutta vanno a male subito". I più attenti sono i giovani



A dieci anni dall'adesione all'**Agenda Onu 2030** - e a nove dall'entrata in vigore della cosiddetta '**Legge Gadda**' sullo **spreco alimentare** - il nostro Paese sperpera ancora troppo cibo rispetto alla media europea. È quanto emerge dal nuovo rapporto dell'Osservatorio *Waste watcher international* che, in vista del 29 settembre – data in cui ricorre la sesta 'giornata internazionale della consapevolezza degli sprechi alimentari', istituita dalle Nazioni Unite - ha monitorato il comportamento degli italiani nel mese di agosto 2025. L'indagine è promossa dalla campagna pubblica **Spreco Zero**, in collaborazione con il dipartimento di Scienze e tecnologie agroalimentari dell'**università di Bologna**, su dati **Ipsos** (campione di 1000 casi rappresentativi della popolazione generale). Secondo il rapporto, l'Italia migliora, ma non abbastanza: siamo ancora lontani, infatti, dal traguardo dei 369,7 grammi di cibo sprecato settimanalmente, obiettivo che il nostro Paese dovrebbe raggiungere entro il 2030.

In calo lo spreco settimanale pro-capite

Ammonta a **555,8 grammi** lo **spreco settimanale** medio in Italia registrato quest'estate: nell'agosto 2024 eravamo a quota 683 grammi. È una buona notizia, certo: la meno buona è che il miglioramento riguarda soltanto l'**area centrale del Paese**, diventata la più virtuosa con "soli" 490,6 grammi. A nord si sprecano mediamente 515,2 grammi di cibo ogni 7 giorni; al sud il dato peggiora ulteriormente, poiché si toccano i 628,6 grammi a settimana. Risultano più virtuose le **famiglie con figli**, che abbassano la soglia di spreco del 17% rispetto alle famiglie senza figli (+14 %) e più virtuosi i grandi comuni (-9%) rispetto a quelli medi (+16%).

QUOTIDIANO NAZIONALE

QNECONOMIA

Cosa si spreca di più?

In cima alla poco invidiabile classifica dei cibi sprecati c'è la **frutta fresca** (22,9 grammi), seguita da **verdura fresca** (21,5 g) e dal **pane** (19,5 g). Al quarto posto si piazza l'insalata (18,4 grammi) al quinto, cipolle e tuberi, come patate e carote (16,9 g). Spiega il direttore scientifico di Waste watcher, l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero e docente dell'Ateneo di Bologna: "Le pressioni economiche - in particolare l'inflazione, che questa estate ha colpito fortemente i generi alimentari (+3,7%) - possono aver suggerito alle famiglie acquisti più ponderati e una maggiore attenzione alla prevenzione degli sprechi. L'uso di strumenti semplici e mirati, come la app Sprecometro, strumento di autovalutazione e monitoraggio dello spreco domestico, contribuisce a consolidare comportamenti virtuosi: è un percorso concreto verso la riduzione del 50% dello spreco alimentare entro il 2030. La sfida dei prossimi anni sarà rafforzare questa tendenza, affinché il traguardo del 2030 non resti un auspicio, ma diventi un risultato condiviso".

Focus sullo scenario europeo e globale

Nel **mondo** si sprecano, ogni anno, **1,05 miliardi di tonnellate di cibo**, pari a **un terzo della produzione alimentare globale**. Di questo 33%, il 19% del cibo viene sprecato a livello di vendita al dettaglio, ristorazione e famiglie, mentre il 13-14% nella fase di produzione e raccolta. Mentre il cibo viene sprecato, la **fame** persiste: 673 milioni di persone soffrono la fame, pari all'8,2% della popolazione mondiale, di cui il 20,2% in Africa e il 6,7% in Asia. Più di **due miliardi di persone**, inoltre, vivono in condizioni di insicurezza alimentare, senza accesso garantito a un'alimentazione sufficiente e nutriente. Lo spreco e le perdite alimentari non sono solo un problema etico e sociale: hanno, infatti, un impatto devastante sull'**ambiente**. Lo spreco di cibo è responsabile di quasi il 10% delle emissioni globali di **gas serra**, ovvero 5 volte quelle generate dall'aviazione. **Il 28% dei terreni agricoli**, pari a 1,4 miliardi di ettari - una superficie pari a 4 volte l'intera Unione europea - è utilizzato per produrre **cibo che non verrà mai mangiato**. Un quarto dell'acqua dolce utilizzata in agricoltura si spreca nella produzione di alimenti che finiranno nella spazzatura: si tratta di circa 250 km^3 di acqua, l'equivalente del fabbisogno idrico annuo dell'intera popolazione mondiale. In questo scenario globale, **l'Europa**, con direttiva approvata dal Parlamento europeo il 9 settembre scorso, ha abbassato l'asticella degli obiettivi di riduzione dello spreco: mentre l'Agenda Onu 2030 chiede di dimezzare (-50%) le perdite e gli sprechi alimentari entro il 2030, in tutti i segmenti della filiera, l'Europa adesso, con una drastica revisione della Direttiva 2008/98/Ec -Waste framework directive, si "accontenta" di fissare **-10% nello spreco** della trasformazione/ manifattura e -30% pro capite nei consumi finali (retail, ristorazione, famiglie). Viene rimosso, in pratica, il concetto di perdite alimentari in campo.

25.09.2025

Avvenire

La Giornata. Mezzo kg di avanzi alla settimana gettati via: ecco lo spreco di cibo

Marco Birolini giovedì 25 settembre 2025

Ascolta

Secondo Waste Watcher, ogni settimana finisce nella spazzatura mezzo chilo di avanzi a testa. Meno rispetto a 10 anni fa ma ancora troppo rispetto agli obiettivi fissati dall'Onu per il 2030.



La preparazione dei pasti in una mensa - Ansa

A dieci anni dall'approvazione dell'Agenda Onu 2030 e a nove dalla legge Gadda contro lo spreco, l'Italia segna progressi ma resta distante dal traguardo di dimezzare lo spreco alimentare entro la fine del decennio. Secondo il nuovo rapporto di **Waste Watcher International, diffuso in occasione della Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari,** gli avanzi gettati nella spazzatura in una settimana sono scesi mediamente dai 650 grammi del 2015 ai 555,8 del 2025. Si migliora, insomma, ma non abbastanza, visto che il target da raggiungere è 369,7 grammi.

Se si va ad analizzare il quadro geografico, si notano differenze piuttosto significative, correlate a stile e tenore di vita: **al Centro Italia si sprecano 490 grammi a settimana, al Nord 515, mentre il Sud resta fanalino di coda con 628 grammi.** Le famiglie con figli risultano più virtuose (-17%), così come i residenti dei grandi comuni (-9%). Tra i cibi più gettati spiccano frutta fresca, verdura, pane e insalata.

Significativo l'impatto dei prezzi sulle abitudini alimentari: l'inflazione (+3,7% nell'estate 2025) ha spinto ad acquisti più consapevoli. "Nel 2025 ogni italiano spreca ancora 555,8 grammi di cibo a settimana: oltre 1,7

Avvenire

milioni di tonnellate in un anno, pari a 3,4 miliardi di pasti da 500 grammi - fa notare **Andrea Segrè**, economista e fondatore della campagna Spreco Zero -. Basterebbero a sfamare più di 3 milioni di persone, cioè due terzi degli italiani in povertà alimentare. Siamo ancora in forte ritardo: serve ora uno scatto decisivo per trasformare lo spreco in risorsa".

Anche il **contesto internazionale influenza fortemente le scelte dei consumatori:** guerre, dazi e crisi climatica hanno spinto il 37% degli italiani a privilegiare prodotti made in Italy e il 22% a orientarsi su alimenti locali e a chilometro zero. Due italiani su tre dichiarano di aver rafforzato l'attenzione all'ambiente, mentre uno su due guarda all'impatto ambientale dei prodotti acquistati. Il caldo anomalo dell'estate, inoltre, ha reso più urgente il consumo immediato di alimenti deperibili.

Generazione antispreco

Il vero motore del cambiamento è la Generazione Z (nati tra 1997 e 2012), circa 9 milioni di italiani. I dati li incoronano campioni di sostenibilità: sprecano il 22% in meno dei boomers e il 15% in meno dei Millennials, con un calo domestico del 12% nell'ultimo anno, superiore alla media nazionale (-8%). **Gli Z sfruttano anche il digitale per gestire meglio il cibo**: il 72% usa app per spesa e pianificazione pasti, il 61% ha scaricato lo Sprecometro, il 45% partecipa a community online di cucina anti avanzi. Inoltre, il 41% predilige prodotti locali e stagionali, il 17% riduce il consumo di carne, oltre metà riutilizza gli scarti. L'educazione alimentare ha un ruolo decisivo: il 64% dei giovani coinvolti in progetti scolastici dichiara di aver ridotto lo spreco domestico. Per Segrè, la Gen Z è un «laboratorio di buone pratiche» da estendere alle generazioni meno digitali.

Cause e possibili rimedi

Il 95% degli italiani afferma di fare attenzione a non buttare cibo, ma **le difficoltà restano. Tra le cause principali: cattiva conservazione dei prodotti (37%), cibi già deteriorati al momento dell'acquisto (29%)**, dimenticanza (31%), offerte troppo allettanti (29%). Le pratiche più diffuse per ridurre lo spreco consistono nel consumare prima i cibi più a rischio (50%), congelarli (47%) o utilizzare alimenti appena scaduti se ancora buoni (39%).

I numeri in Europa e nel mondo

Ogni anno in Europa vengono buttati 59 milioni di tonnellate di cibo, pari a 132 miliardi di euro. A livello globale, le famiglie generano il 60% dello spreco. **Per questo la campagna Spreco Zero ha lanciato iniziative concrete come il Premio "Vivere a spreco zero" e il progetto internazionale Food is Never Waste,** che coinvolge Tunisia, Albania ed Egitto con strategie per ridurre le perdite alimentari. L'Italia ha compiuto passi avanti, ma il percorso per dimezzare lo spreco alimentare resta ancora lungo. La sfida è trasformare la crescente consapevolezza –

Avvenire

alimentata da crisi globali e climatiche – in pratiche quotidiane e diffuse. La Generazione Z indica la strada: digitale, locale, responsabile. Ora tocca alle istituzioni e agli altri cittadini seguire il loro esempio, perché il 2030 è più vicino di quanto sembra.

Il Sole 24 ORE

Spreco alimentare: l'Italia migliora ma è ancora sopra la media Ue

Rapporto Waste Watcher. Nel 2025 buttato via oltre mezzo chilo di cibo pro capite a settimana

di Alexis Paparo
25 settembre 2025



(Adobe Stock)

I punti chiave

- Il quadro internazionale
- I paradossi dello spreco
- Il ruolo dei giovani
- Focus sulle mense scolastiche

Ascolta la versione audio dell'articolo

5' di lettura

Ogni cittadino italiano spreca in media 555,8 grammi di cibo ogni settimana (-18,7% rispetto al 2024), ovvero oltre 28,9 kg l'anno. Il dato, in calo di 95 grammi rispetto al 2015 , mantiene però l'Italia sopra la media europea e lontana dal traguardo di 369,7 grammi settimanali fissato per il 2030. La proposta di revisione della Direttiva europea rifiuti - in fase di definizione legislativa - prevede infatti la riduzione del 30% degli sprechi nella ristorazione, nel commercio e nei nuclei familiari e del 10% nell'industria alimentare rispetto alla media 2021-2023.

Guardando agli altri Paesi europei, la Germania si assesta a 512,9 grammi, la Francia a 459,9, la Spagna a 446,5 e i Paesi Bassi a 469,5. I numeri arrivano dal rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International, presentato il 25 settembre a Roma in previsione della sesta Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari del 29 settembre. L'indagine si basa sul comportamento degli italiani nel mese di agosto 2025, attraverso l'indagine promossa dalla campagna pubblica Spreco Zero con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna, elaborati da Ipsos.

Il Centro Italia è l'area più virtuosa, con 490 grammi di scarti a settimana, il Nord sale a 515, mentre il Sud resta fanalino di coda, con 628 grammi. Le famiglie con figli risultano le più attente (-17%), così come i residenti dei grandi comuni (-9%).

Il Sole 24 ORE

Il quadro internazionale

La dimensione dell'impatto economico è enorme: nel mondo vengono sprecate 1,05 miliardi di tonnellate di cibo, ovvero un terzo della produzione alimentare globale. Il 60% dell'impatto è generato dalle famiglie, un dato che dimostra quanto siano importanti i comportamenti individuali. Solo in Europa, vengono gettate 59 milioni di tonnellate di cibo all'anno, per un valore di 132 miliardi di euro. In ambito domestico, ogni cittadino europeo spreca circa 70 kg di cibo e 12 kg nei ristoranti. Un costo nascosto aggrava il bilancio delle famiglie già provate dall'inflazione alimentare, salita ad agosto del 3,8% (dati Istat).

Inoltre, un anno di guerre, crisi e tensioni commerciali come il 2025, con impatti sull'approvvigionamento e sui prezzi delle materie prime, ha determinato anche una virata negli acquisti: oltre un italiano su tre (il 37%) dichiara di privilegiare i prodotti Made in Italy, spinto dal bisogno di sicurezza e controllo lungo la filiera.

Oltre all'impatto diretto sulla spesa familiare, lo spreco genera effetti a catena: quasi il 10% delle emissioni globali di gas serra deriva dagli sprechi alimentari, cinque volte di più di quelle dell'aviazione commerciale. Il 28% dei terreni agricoli e un quarto dell'acqua dolce vengono oggi utilizzati per produrre cibo che non verrà mai consumato, con costi ambientali enormi.

I paradossi dello spreco

I prodotti più sprecati restano frutta fresca (22,9 g a settimana/persona), verdura (21,5 g), pane (19,5 g), insalata (18,4 g) e tuberi (16,9 g). La mappa regionale indica meno sprechi al centro (490,6 g) e più al sud (628,6 g).

Il 59% degli italiani si dice attentissimo a non sprecare nulla, il 36% lo fa occasionalmente. Le cause, spesso, sono organizzative: soprattutto dimenticanza e scadenza (31%), e poi offerte troppo allettanti (29%). Solo il 24% pianifica i pasti, mentre la maggioranza si affida a interventi spot, come congelare il cibo avanzato (58%) e consumare prima gli alimenti a rischio deperibilità (63%).

Il ruolo dei giovani

La Generazione Z è il motore che può velocizzare il cambiamento: secondo il rapporto il 10% in più rispetto alla media nazionale riutilizza gli avanzi con ricette trovate online, il 5% in più condivide il cibo con parenti e vicini, il 2% predilige frutta e verdura di stagione ed è più attento all'impatto ambientale dei prodotti acquistati.

Focus sulle mense scolastiche

In questo scenario, la risposta viene anche dalla sperimentazione locale e dalla tecnologia. Planeat, società fondata nel 2020 dal fisico Nicola Lamberti, ha portato il progetto MenSana nella mensa scolastica di Borgarello (Pavia): coinvolgendo famiglie e bambini nella scelta delle porzioni e nella pianificazione, dopo tre mesi di applicazione, è stato prodotto il 20% in meno di cibo rispetto agli standard, con un calo fino al 52% di sprechi in sala, passando da 52,28 kg a 20,18 kg di avanzi.

Il Sole 24 ORE

MenSana integra strumenti digitali e pedagogici: ogni giorno le famiglie potevano scegliere tra due primi, due secondi e due contorni perfettamente equivalenti dal punto di vista nutrizionale. Il monitoraggio dei rifiuti ha permesso di tracciare i cambiamenti comportamentali: il 90% ha modificato almeno una volta le porzioni, scegliendo opzioni di assaggio o mezza porzione per favorire la graduale apertura verso nuovi alimenti. Così pane, verdura e legumi sono scesi a livelli minimi di spreco.

Il software di prenotazione digitale, grazie a processi standardizzati e tracciamento Qr, è pienamente scalabile e replicabile in altri contesti. Inoltre, la riduzione del cibo prodotto a monte porta a un minor utilizzo di materie prime ed energia del 20 per cento. «Educare bambini, famiglie e scuole a scelte consapevoli, come la porzione assaggio, è un passo fondamentale», spiega Lamberti. «Però per ampliare il modello, le amministrazioni devono integrare la pianificazione digitale nei capitolati di gara, allineandosi alle Linee guida nazionali e agli obiettivi europei».

Il progetto, inserito nel bando Pnrr OnFoods e coordinato dall'Istituto universitario di Studi Superiori (IUSS) di Pavia, dimostra come la sinergia tra pianificazione, tecnologia e coinvolgimento familiare sia la via per coniugare sostenibilità ambientale, efficienza economica e innovazione sociale. Solo il mercato delle mense scolastiche pubbliche in Italia conta infatti poco più di 2 milioni di pasti al giorno (400 milioni di pasti all'anno), per un valore complessivo di circa 3,5 miliardi di euro all'anno.

Attualmente Planeat sta lavorando a un accordo con una delle maggiori realtà di ristorazione in Italia, che produce 200 mila pasti al giorno per mense scolastiche: l'obiettivo è arrivare ad applicare la piattaforma Planeat Scuola su alcuni dei loro utenti finali, che non comprendono solo le scuole. «Con il suo approccio preventivo, PlanEat permette di cucinare solo ciò che viene scelto, riducendo significativamente gli sprechi. Inoltre, la piattaforma raccoglie dati tracciabili che saranno utili per i report ESG e il monitoraggio nazionale, contribuendo alla trasparenza richiesta dalla normativa. PlanEat agisce anche sul piano culturale, educando le famiglie e gli operatori a scelte più consapevoli. Quando la direttiva Ue sarà recepita nel nostro Paese, PlanEat sarà già pronto a supportare le istituzioni italiane nel raggiungimento degli obiettivi», spiega Lamberti. Il prossimo passo? «Sviluppare moduli di intelligenza artificiale predittiva per ottimizzare i menù, ridurre gli scarti e migliorare la qualità nutrizionale e l'impronta ecologica del servizio», conclude il Ceo di Planeat.

quotidiano comunista
il manifesto

EXTRATERRESTRE

Il paradosso etico e climatico dello spreco alimentare

IL RAPPORTO Ogni anno nel pianeta si sprecano circa 1 miliardo e 50 milioni di tonnellate di cibo, pari a un terzo di quello prodotto, secondo lo studio Waste Watcher International 2025



Winnie, Texas, il dipendente di un supermercato smaltisce alimenti congelati dopo un'interruzione di corrente - Ap

Salva
Regala
Link
Condividi
Scarica

Andrea Segrè

Il Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International 2025 fotografa con chiarezza l'enorme paradosso che ancora caratterizza il sistema alimentare mondiale. Ogni anno nel pianeta si sprecano circa 1 miliardo e 50 milioni di tonnellate di cibo, pari a un terzo di quello prodotto. Un dato che, da solo, basterebbe a descrivere l'insostenibilità del modello attuale. Ma se incrociamo questi numeri con le emergenze sociali, la contraddizione diventa drammatica: mentre quotidianamente si perdono 3,5 miliardi di pasti, 673 milioni di persone soffrono la fame e 2,3 miliardi vivono in condizioni di insicurezza alimentare. Il paradosso non è solo etico ma anche ambientale....

QdS.it

Sostenibilità, indagine Findus: 1 italiano su 2 sceglie i surgelati per ridurre il food waste



(Adnkronos) – Cresce in Europa la consapevolezza sui benefici antispreco alimentare dei surgelati, con l'Italia sopra la media europea: secondo il report 'Frozen in Focus' 2025 di Findus, parte del gruppo Nomad Foods, attivo nel settore surgelati, un italiano su due sceglie alimenti 'sotto zero' per la loro capacità di ridurre lo spreco domestico. Grazie alla lunga conservabilità, alla porzionatura flessibile e alla possibilità di utilizzare solo ciò che serve, il frozen food si distingue infatti come scelta pratica e responsabile.

Dall'indagine, condotta da YouGov, che ha analizzato le abitudini alimentari di oltre 7.500 consumatori in 5 Paesi europei, è emersa una crescente consapevolezza sul tema: quasi la metà degli intervistati (47%) dichiara di scegliere gli alimenti surgelati proprio per la loro capacità di ridurre lo spreco domestico. L'Italia si posiziona ai vertici di questa sensibilità (50%), subito dietro al Regno Unito (59%) e davanti a Francia (49%), Germania (44%) e Svezia (43%).

QdS.it

Per rafforzare ulteriormente il proprio impegno in questa direzione, Findus, in occasione della Giornata Internazionale della Consapevolezza sulle Perdite e gli Sprechi Alimentari (29 settembre), lancia la campagna 'Sprechi sotto zero', facendosi portavoce di un appello volto a sensibilizzare i consumatori sull'importanza di scelte alimentari consapevoli e promuovendo il ruolo del surgelato come alleato strategico nella lotta contro lo spreco alimentare. Dalla lunga durata di conservazione all'efficiente porzionatura, fino ai minori consumi di acqua ed energia elettrica necessari per la preparazione dei piatti, che ne garantiscono anche una elevata sostenibilità economica, il frozen si conferma una soluzione concreta per ridurre il food waste domestico e rendere più sostenibile la gestione quotidiana del cibo. Un ruolo particolare lo giocano i vegetali, tra gli alimenti più sprecati nelle case degli italiani: secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher – Ilias, frutta e verdura fresche raggiungono rispettivamente picchi di 26,82 g e 23,89 g settimanali (su un totale, in media, di 667,4 grammi di cibo a settimana a persona, +17,9% in un anno). Le verdure surgelate, che conservano intatti gusto e nutrienti, offrono così una valida alternativa antispreco.

"Produrre cibo impattando meno sull'ambiente e tutelando le risorse naturali è la sfida di Findus: ci impegniamo per un progresso costante e responsabile, affinché la sostenibilità diventi sempre più un valore condiviso da tutto il settore e dai consumatori -ha dichiarato Renato Roca, Country Manager di Findus Italia – Spreco alimentare non significa soltanto gettare via cibo, ma anche vanificare acqua, energia, terreno fertile e lavoro impiegati per produrlo. In particolare, i vegetali, tra gli alimenti più soggetti a spreco nelle case degli italiani, trovano nel frozen una soluzione concreta: conservano gusto e nutrienti e permettono di portare in cucina materie prime pronte all'uso, riducendo gli sprechi. Con la campagna 'Sprechi sotto zero' vogliamo rafforzare nei nostri consumatori questa consapevolezza, promuovendo il ruolo del surgelato come alleato per combattere il problema del food waste e valorizzare appieno il potenziale del frozen food negli anni a venire".

QdS.it

Nel suo impegno nella lotta allo spreco alimentare, Findus ha coinvolto la Chef stellata Cristina Bowerman, nota per la sua attenzione alla sostenibilità e alla riduzione degli sprechi in cucina, per sviluppare un progetto speciale con i prodotti della linea Vegetali. La Chef ha ideato tre ricette originali che vedono protagonisti i Pisellini Primavera, il Minestrone Tradizione e gli Spinaci Primavera, prodotti surgelati che rappresentano una soluzione antispreco che mantiene inalterati gusto, nutrienti e qualità. Per ciascuna di queste ricette, è stata inoltre pensata un'ulteriore variante di recupero che consente di riutilizzare gli ingredienti eventualmente avanzati, trasformandoli in nuove preparazioni.

"Per me l'antispreco non è una moda, è un atto di responsabilità. Ogni prodotto ha una storia: il lavoro del produttore, la fatica della terra, il valore della cultura che rappresenta. Sprecarlo significa cancellare tutto questo. I dati di Zero Waste del professor Segrè, di cui sono Ambasciatrice, dimostrano che la maggior parte degli sprechi avviene in ambito domestico: questo ci ricorda che il cambiamento parte da gesti quotidiani – ha dichiarato la Chef Cristina Bowerman – In cucina cerco sempre di trasformare ciò che sembra 'in più' in un'occasione creativa, ma il passo fondamentale è ridurre lo spreco prima ancora che si generi. In questo senso i surgelati sono veri campioni antispreco: grazie alla lunga conservabilità e alla possibilità di usare solo la quantità necessaria, permettono di evitare avanzi e di rispettare davvero la materia prima fino all'ultimo grammo. Credo che il compito di uno chef oggi sia proprio questo: costruire consapevolezza e stimolare un cambiamento culturale che parta dal piatto e arrivi alla società". Per sostenere la lotta allo spreco alimentare, Findus lancia 'Sprechi sotto zero', una campagna multicanale pensata per sensibilizzare i consumatori italiani e promuovere il frozen – in particolare i vegetali surgelati – come scelta consapevole e antispreco. La campagna sarà visibile su Tv, digital e social, e sarà promossa anche nei punti vendita.

25.09.2025

OGGI Treviso

Sostenibilità, indagine Findus: 1 italiano su 2 sceglie i surgelati per ridurre il food waste



(Adnkronos) – Cresce in Europa la consapevolezza sui benefici antispreco alimentare dei surgelati, con l'Italia sopra la media europea: secondo il report 'Frozen in Focus' 2025 di Findus, parte del gruppo Nomad Foods, attivo nel settore surgelati, un italiano su due sceglie alimenti 'sotto zero' per la loro capacità di ridurre lo spreco domestico. Grazie alla lunga conservabilità, alla porzionatura flessibile e alla possibilità di utilizzare solo ciò che serve, il frozen food si distingue infatti come scelta pratica e responsabile.

Dall'indagine, condotta da YouGov, che ha analizzato le abitudini alimentari di oltre 7.500 consumatori in 5 Paesi europei, è emersa una crescente consapevolezza sul tema: quasi la metà degli intervistati (47%) dichiara di scegliere gli alimenti surgelati proprio per la loro capacità di ridurre lo spreco domestico. L'Italia si posiziona ai vertici di questa sensibilità (50%), subito dietro al Regno Unito (59%) e davanti a Francia (49%), Germania (44%) e Svezia (43%).

OGGI Treviso

Per rafforzare ulteriormente il proprio impegno in questa direzione, Findus, in occasione della Giornata Internazionale della Consapevolezza sulle Perdite e gli Sprechi Alimentari (29 settembre), lancia la campagna 'Sprechi sotto zero', facendosi portavoce di un appello volto a sensibilizzare i consumatori sull'importanza di scelte alimentari consapevoli e promuovendo il ruolo del surgelato come alleato strategico nella lotta contro lo spreco alimentare. Dalla lunga durata di conservazione all'efficiente porzionatura, fino ai minori consumi di acqua ed energia elettrica necessari per la preparazione dei piatti, che ne garantiscono anche una elevata sostenibilità economica, il frozen si conferma una soluzione concreta per ridurre il food waste domestico e rendere più sostenibile la gestione quotidiana del cibo. Un ruolo particolare lo giocano i vegetali, tra gli alimenti più sprecati nelle case degli italiani: secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher – Iias, frutta e verdura fresche raggiungono rispettivamente picchi di 26,82 g e 23,89 g settimanali (su un totale, in media, di 667,4 grammi di cibo a settimana a persona, +17,9% in un anno). Le verdure surgelate, che conservano intatti gusto e nutrienti, offrono così una valida alternativa antispreco.

"Produrre cibo impattando meno sull'ambiente e tutelando le risorse naturali è la sfida di Findus: ci impegniamo per un progresso costante e responsabile, affinché la sostenibilità diventi sempre più un valore condiviso da tutto il settore e dai consumatori -ha dichiarato Renato Roca, Country Manager di Findus Italia – Spreco alimentare non significa soltanto gettare via cibo, ma anche vanificare acqua, energia, terreno fertile e lavoro impiegati per produrlo. In particolare, i vegetali, tra gli alimenti più soggetti a spreco nelle case degli italiani, trovano nel frozen una soluzione concreta: conservano gusto e nutrienti e permettono di portare in cucina materie prime pronte all'uso, riducendo gli sprechi. Con la campagna 'Sprechi sotto zero' vogliamo rafforzare nei nostri consumatori questa consapevolezza, promuovendo il ruolo del surgelato come alleato per combattere il problema del food waste e valorizzare appieno il potenziale del frozen food negli anni a venire".

25.09.2025

OGGI Treviso

Nel suo impegno nella lotta allo spreco alimentare, Findus ha coinvolto la Chef stellata Cristina Bowerman, nota per la sua attenzione alla sostenibilità e alla riduzione degli sprechi in cucina, per sviluppare un progetto speciale con i prodotti della linea Vegetali. La Chef ha ideato tre ricette originali che vedono protagonisti i Pisellini Primavera, il Minestrone Tradizione e gli Spinaci Primavera, prodotti surgelati che rappresentano una soluzione antispreco che mantiene inalterati gusto, nutrienti e qualità. Per ciascuna di queste ricette, è stata inoltre pensata un'ulteriore variante di recupero che consente di riutilizzare gli ingredienti eventualmente avanzati, trasformandoli in nuove preparazioni.

"Per me l'antispreco non è una moda, è un atto di responsabilità. Ogni prodotto ha una storia: il lavoro del produttore, la fatica della terra, il valore della cultura che rappresenta. Sprecarlo significa cancellare tutto questo. I dati di Zero Waste del professor Segrè, di cui sono Ambasciatrice, dimostrano che la maggior parte degli sprechi avviene in ambito domestico: questo ci ricorda che il cambiamento parte da gesti quotidiani – ha dichiarato la Chef Cristina Bowerman – In cucina cerco sempre di trasformare ciò che sembra 'in più' in un'occasione creativa, ma il passo fondamentale è ridurre lo spreco prima ancora che si generi. In questo senso i surgelati sono veri campioni antispreco: grazie alla lunga conservabilità e alla possibilità di usare solo la quantità necessaria, permettono di evitare avanzi e di rispettare davvero la materia prima fino all'ultimo grammo. Credo che il compito di uno chef oggi sia proprio questo: costruire consapevolezza e stimolare un cambiamento culturale che parta dal piatto e arrivi alla società". Per sostenere la lotta allo spreco alimentare, Findus lancia 'Sprechi sotto zero', una campagna multicanale pensata per sensibilizzare i consumatori italiani e promuovere il frozen – in particolare i vegetali surgelati – come scelta consapevole e antispreco. La campagna sarà visibile su Tv, digital e social, e sarà promossa anche nei punti vendita.

Periodico Daily

AMBIENTE

Giù lo spreco di cibo dal 2015, gettati 100 g in meno a settimana

(Adnkronos) – Gli italiani sprecano meno cibo rispetto a 10 anni fa ma c'è ancora molto da fare. Dal 2015 ad oggi, lo spreco alimentare domestico è diminuito di 95 grammi, da 650g a 555,8g gettati ogni sette giorni a testa. Un miglioramento generale ma non adeguato a cogliere il traguardo dei 369,7 grammi di cibo sprecato settimanalmente, obiettivo Onu che il nostro Paese dovrebbe raggiungere entro il 2030. Lo attestano i dati del nuovo Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International che, in vista del 29 settembre 2025, sesta Giornata Internazionale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari istituita dalle Nazioni Unite, ha monitorato il comportamento degli italiani nel mese di agosto 2025, attraverso un'indagine con metodo Cawi promossa dalla campagna pubblica Spreco Zero con l'Università di Bologna – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, su monitoraggio Ipsos (campione di 1000 casi rappresentativi della popolazione generale). Ecco i risultati del rapporto: vale 555,8 g lo spreco settimanale medio in Italia registrato quest'estate, un dato che riferito all'agosto 2024 era di 683 grammi, e che scende in modo significativo nell'area centrale del Paese, diventata la più virtuosa con 490,6 grammi, mentre a nord si sprecano mediamente 515,2 grammi di cibo ogni 7 giorni e al sud 628,6 grammi a settimana. Bene le famiglie con figli che abbassano la soglia di spreco del 17% rispetto alla media nazionale e i grandi Comuni (-9%). Nella classifica dei cibi sprecati: la frutta fresca (22,9 g), la verdura fresca (21,5 g) e il pane (19,5 g), seguono insalata (18,4 g) e cipolle/tuberi (16,9 g). Spiega il direttore scientifico di Waste Watcher, l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero: "Le pressioni economiche, in particolare l'inflazione che questa estate ha colpito fortemente i generi alimentari (+ 3,7%) possono aver suggerito alle famiglie acquisti più ponderati e una maggiore attenzione alla prevenzione degli sprechi. L'utilizzo di strumenti semplici e mirati, come l'app Sprecometro, strumento di autovalutazione e monitoraggio dello spreco domestico, permette di attivare trasformazioni comportamentali durature, contribuendo a consolidare comportamenti virtuosi: quindi un percorso concreto verso la riduzione del 50% dello spreco alimentare entro il 2030". Allargando lo sguardo oltre i confini, l'Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare pro capite settimanale: le rilevazioni Waste Watcher attestano, come detto, un valore di 555,8 grammi per l'Italia, a fronte di 512,9 g settimanali per la Germania, 459,9 per la Francia, 446,5 per la Spagna, 469,5 per i Paesi Bassi. Intanto, sono 33 milioni i cittadini europei in situazione di insicurezza alimentare e ben 4,9 milioni gli italiani che versano nella medesima condizione. Nel 2025 delle guerre in Ucraina e in Medio Oriente, della crisi di Gaza e dell'emergenza climatica ma anche della sfida sui dazi, Waste Watcher ha deciso di aprire un focus speciale per capire se e come questi fattori influiscono sulle nostre abitudini di gestione del cibo. Il risultato è l'impatto tangibile sulle scelte di fruizione alimentare degli italiani: più di 1 cittadino su 3 (il 37%) ritiene utile puntare sui prodotti made in Italy nell'attuale contesto di guerre e tensioni

internazionali ma anche di crisi dei dazi. Due italiani su 3 (66%) hanno aumentato o conservato molto alta l'attenzione all'ambiente e ai comportamenti sostenibili. E 1 italiano su 2 dichiara di prestare maggiore attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari che acquista nel tempo della crisi climatica: il 17% degli italiani, però, dichiara di non aver modificato i suoi comportamenti perché non ritiene 'che ci sia alcun legame tra la crisi climatica e temperature anomale'. Le temperature elevate dell'estate 2025, poi, hanno avuto un impatto diretto e concreto sui comportamenti alimentari degli italiani: per fronteggiare la crisi climatica in rapporto allo spreco del cibo, 1 italiano su 2 (45%) cerca di consumare prima gli alimenti più deperibili e 1 su 5 (21%) prova ad aumentare la frequenza di acquisto degli alimenti deperibili oppure di privilegiare l'acquisto di prodotti non deperibili o a lunga conservazione (19%). Solo il 14% dichiara di non aver modificato i propri comportamenti e appena il 6% afferma di non aver percepito alcun impatto delle temperature anomale sulla deperibilità degli alimenti. "I dati Waste Watcher sembrano restituire una trasformazione culturale che viaggia in profondità – sottolinea Luca Falasconi, coordinatore del Rapporto Waste Watcher 'Il caso Italia' – Il contesto internazionale alimenta una nuova attenzione al valore delle risorse, e in particolare al cibo. Ogni giorno immagini di carestie e fame – da Gaza o da altri teatri di conflitto – entrano nelle nostre case risvegliando la nostra sensibilità, un rinnovato senso di giustizia, insieme alla consapevolezza di una interconnessione globale che chiama in causa e rende responsabili tutti i cittadini del mondo". In questo quadro, la Generazione Z ha le maggiori potenzialità per muovere il cambiamento. L'indagine condotta dall'Osservatorio Wwi dedica un focus alla Gen Z – ovvero circa 9 milioni in Italia (2025) – la prima generazione 'digitale nativa' che risulta molto attenta alle questioni legate allo spreco alimentare e alla sostenibilità dei consumi. La Generazione Z mostra una forte propensione a riutilizzare gli avanzi in tempi rapidi, affidandosi a ricette trovate online (+10% rispetto al campione nazionale), porta a casa gli avanzi (+6%) o condivide il cibo con parenti e vicini (+5%), porziona e surgela gli alimenti più deperibili (+2%) aumentando la frequenza di acquisto (+1%), presta più attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari acquistati (+2%), è molto più sensibile (+8%) rispetto alle tensioni internazionali, è molto più attenta (+11%) all'economia dei prodotti indipendentemente dalla loro provenienza, compra sempre frutta e verdura di stagione (+2%). "La GenZ, quindi – sottolinea il direttore scientifico Waste Watcher Andrea Segrè – risulta un vero e proprio motore di sostenibilità sia per smussare gli aspetti critici legati alla gestione degli alimenti sia per trasmettere e amplificare quelli positivi centrati sulla digitalizzazione, la relazione e la sostenibilità. Le politiche pubbliche per contrastare lo spreco alimentare e promuovere diete sane e sostenibili devono introdurre l'uso diffuso di strumenti digitali, integrando piattaforme come Sprecometro nei programmi di educazione alimentare. La vera sfida è trasformare il caso della Gen Z in pratica diffusa, capace di coinvolgere le generazioni meno digitali, le fasce più vulnerabili e naturalmente le generazioni future". –sostenibilitawebinfo@adnkronos.com (Web Info)

ENTI LOCALI online

AMBIENTE

Giù lo spreco di cibo dal 2015, gettati 100 g in meno a settimana

(Adnkronos) – Gli italiani sprecano meno cibo rispetto a 10 anni fa ma c'è ancora molto da fare. Dal 2015 ad oggi, lo spreco alimentare domestico è diminuito di 95 grammi, da 650g a 555,8g gettati ogni sette giorni a testa. Un miglioramento generale ma non adeguato a cogliere il traguardo dei 369,7 grammi di cibo sprecato settimanalmente, obiettivo Onu che il nostro Paese dovrebbe raggiungere entro il 2030. Lo attestano i dati del nuovo Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International che, in vista del 29 settembre 2025, sesta Giornata Internazionale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari istituita dalle Nazioni Unite, ha monitorato il comportamento degli italiani nel mese di agosto 2025, attraverso un'indagine con metodo Cawi promossa dalla campagna pubblica Spreco Zero con l'Università di Bologna – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, su monitoraggio Ipsos (campione di 1000 casi rappresentativi della popolazione generale). Ecco i risultati del rapporto: vale 555,8 g lo spreco settimanale medio in Italia registrato quest'estate, un dato che riferito all'agosto 2024 era di 683 grammi, e che scende in modo significativo nell'area centrale del Paese, diventata la più virtuosa con 490,6 grammi, mentre a nord si sprecano mediamente 515,2 grammi di cibo ogni 7 giorni e al sud 628,6 grammi a settimana. Bene le famiglie con figli che abbassano la soglia di spreco del 17% rispetto alla media nazionale e i grandi Comuni (-9%). Nella classifica dei cibi sprecati: la frutta fresca (22,9 g), la verdura fresca (21,5 g) e il pane (19,5 g), seguono insalata (18,4 g) e cipolle/tuberi (16,9 g). Spiega il direttore scientifico di Waste Watcher, l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero: "Le pressioni economiche, in particolare l'inflazione che questa estate ha colpito fortemente i generi alimentari (+ 3,7%) possono aver suggerito alle famiglie acquisti più ponderati e una maggiore attenzione alla prevenzione degli sprechi. L'utilizzo di strumenti semplici e mirati, come l'app Sprecometro, strumento di autovalutazione e monitoraggio dello spreco domestico, permette di attivare trasformazioni comportamentali durature, contribuendo a consolidare comportamenti virtuosi: quindi un percorso concreto verso la riduzione del 50% dello spreco alimentare entro il 2030". Allargando lo sguardo oltre i confini, l'Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare pro capite settimanale: le rilevazioni Waste Watcher attestano, come detto, un valore di 555,8 grammi per l'Italia, a fronte di 512,9 g settimanali per la Germania, 459,9 per la Francia, 446,5 per la Spagna, 469,5 per i Paesi Bassi. Intanto, sono 33 milioni i cittadini europei in situazione di insicurezza alimentare e ben 4,9 milioni gli italiani che versano nella medesima condizione. Nel 2025 delle guerre in Ucraina e in Medio Oriente, della crisi di Gaza e dell'emergenza climatica ma anche della sfida sui dazi, Waste Watcher ha deciso di aprire un focus speciale per capire se e come questi fattori influiscono sulle nostre abitudini di gestione del cibo. Il risultato è l'impatto tangibile sulle scelte di fruizione alimentare degli italiani: più di 1 cittadino su 3 (il 37%) ritiene utile puntare sui prodotti made in Italy nell'attuale contesto di guerre e tensioni

ENTI LOCALI online

internazionali ma anche di crisi dei dazi. Due italiani su 3 (66%) hanno aumentato o conservato molto alta l'attenzione all'ambiente e ai comportamenti sostenibili. E 1 italiano su 2 dichiara di prestare maggiore attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari che acquista nel tempo della crisi climatica: il 17% degli italiani, però, dichiara di non aver modificato i suoi comportamenti perché non ritiene 'che ci sia alcun legame tra la crisi climatica e temperature anomale'. Le temperature elevate dell'estate 2025, poi, hanno avuto un impatto diretto e concreto sui comportamenti alimentari degli italiani: per fronteggiare la crisi climatica in rapporto allo spreco del cibo, 1 italiano su 2 (45%) cerca di consumare prima gli alimenti più deperibili e 1 su 5 (21%) prova ad aumentare la frequenza di acquisto degli alimenti deperibili oppure di privilegiare l'acquisto di prodotti non deperibili o a lunga conservazione (19%). Solo il 14% dichiara di non aver modificato i propri comportamenti e appena il 6% afferma di non aver percepito alcun impatto delle temperature anomale sulla deperibilità degli alimenti. "I dati Waste Watcher sembrano restituire una trasformazione culturale che viaggia in profondità – sottolinea Luca Falasconi, coordinatore del Rapporto Waste Watcher 'Il caso Italia' – Il contesto internazionale alimenta una nuova attenzione al valore delle risorse, e in particolare al cibo. Ogni giorno immagini di carestie e fame – da Gaza o da altri teatri di conflitto – entrano nelle nostre case risvegliando la nostra sensibilità, un rinnovato senso di giustizia, insieme alla consapevolezza di una interconnessione globale che chiama in causa e rende responsabili tutti i cittadini del mondo". In questo quadro, la Generazione Z ha le maggiori potenzialità per muovere il cambiamento. L'indagine condotta dall'Osservatorio Wwi dedica un focus alla Gen Z – ovvero circa 9 milioni in Italia (2025) – la prima generazione 'digitale nativa' che risulta molto attenta alle questioni legate allo spreco alimentare e alla sostenibilità dei consumi. La Generazione Z mostra una forte propensione a riutilizzare gli avanzi in tempi rapidi, affidandosi a ricette trovate online (+10% rispetto al campione nazionale), porta a casa gli avanzi (+6%) o condivide il cibo con parenti e vicini (+5%), porziona e surgela gli alimenti più deperibili (+2%) aumentando la frequenza di acquisto (+1%), presta più attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari acquistati (+2%), è molto più sensibile (+8%) rispetto alle tensioni internazionali, è molto più attenta (+11%) all'economia dei prodotti indipendentemente dalla loro provenienza, compra sempre frutta e verdura di stagione (+2%). "La GenZ, quindi – sottolinea il direttore scientifico Waste Watcher Andrea Segrè – risulta un vero e proprio motore di sostenibilità sia per smussare gli aspetti critici legati alla gestione degli alimenti sia per trasmettere e amplificare quelli positivi centrati sulla digitalizzazione, la relazione e la sostenibilità. Le politiche pubbliche per contrastare lo spreco alimentare e promuovere diete sane e sostenibili devono introdurre l'uso diffuso di strumenti digitali, integrando piattaforme come Sprecometro nei programmi di educazione alimentare. La vera sfida è trasformare il caso della Gen Z in pratica diffusa, capace di coinvolgere le generazioni meno digitali, le fasce più vulnerabili e naturalmente le generazioni future". –sostenibilitawebinfo@adnkronos.com (Web Info)

UGUALMENTE
Abile news

AMBIENTE

Giù lo spreco di cibo dal 2015, gettati 100 g in meno a settimana

(Adnkronos) – Gli italiani sprecano meno cibo rispetto a 10 anni fa ma c'è ancora molto da fare. Dal 2015 ad oggi, lo spreco alimentare domestico è diminuito di 95 grammi, da 650g a 555,8g gettati ogni sette giorni a testa. Un miglioramento generale ma non adeguato a cogliere il traguardo dei 369,7 grammi di cibo sprecato settimanalmente, obiettivo Onu che il nostro Paese dovrebbe raggiungere entro il 2030. Lo attestano i dati del nuovo Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International che, in vista del 29 settembre 2025, sesta Giornata Internazionale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari istituita dalle Nazioni Unite, ha monitorato il comportamento degli italiani nel mese di agosto 2025, attraverso un'indagine con metodo Cawi promossa dalla campagna pubblica Spreco Zero con l'Università di Bologna – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, su monitoraggio Ipsos (campione di 1000 casi rappresentativi della popolazione generale). Ecco i risultati del rapporto: vale 555,8 g lo spreco settimanale medio in Italia registrato quest'estate, un dato che riferito all'agosto 2024 era di 683 grammi, e che scende in modo significativo nell'area centrale del Paese, diventata la più virtuosa con 490,6 grammi, mentre a nord si sprecano mediamente 515,2 grammi di cibo ogni 7 giorni e al sud 628,6 grammi a settimana. Bene le famiglie con figli che abbassano la soglia di spreco del 17% rispetto alla media nazionale e i grandi Comuni (-9%). Nella classifica dei cibi sprecati: la frutta fresca (22,9 g), la verdura fresca (21,5 g) e il pane (19,5 g), seguono insalata (18,4 g) e cipolle/tuberi (16,9 g). Spiega il direttore scientifico di Waste Watcher, l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero: "Le pressioni economiche, in particolare l'inflazione che questa estate ha colpito fortemente i generi alimentari (+ 3,7%) possono aver suggerito alle famiglie acquisti più ponderati e una maggiore attenzione alla prevenzione degli sprechi. L'utilizzo di strumenti semplici e mirati, come l'app Sprecometro, strumento di autovalutazione e monitoraggio dello spreco domestico, permette di attivare trasformazioni comportamentali durature, contribuendo a consolidare comportamenti virtuosi: quindi un percorso concreto verso la riduzione del 50% dello spreco alimentare entro il 2030". Allargando lo sguardo oltre i confini, l'Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare pro capite settimanale: le rilevazioni Waste Watcher attestano, come detto, un valore di 555,8 grammi per l'Italia, a fronte di 512,9 g settimanali per la Germania, 459,9 per la Francia, 446,5 per la Spagna, 469,5 per i Paesi Bassi. Intanto, sono 33 milioni i cittadini europei in situazione di insicurezza alimentare e ben 4,9 milioni gli italiani che versano nella medesima condizione. Nel 2025 delle guerre in Ucraina e in Medio Oriente, della crisi di Gaza e dell'emergenza climatica ma anche della sfida sui dazi, Waste Watcher ha deciso di aprire un focus speciale per capire se e come questi fattori influiscono sulle nostre abitudini di gestione del cibo. Il risultato è l'impatto tangibile sulle scelte di fruizione alimentare degli italiani: più di 1 cittadino su 3 (il 37%) ritiene utile puntare sui prodotti made in Italy nell'attuale contesto di guerre e tensioni

UGUALMENTE
Abile news

internazionali ma anche di crisi dei dazi. Due italiani su 3 (66%) hanno aumentato o conservato molto alta l'attenzione all'ambiente e ai comportamenti sostenibili. E 1 italiano su 2 dichiara di prestare maggiore attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari che acquista nel tempo della crisi climatica: il 17% degli italiani, però, dichiara di non aver modificato i suoi comportamenti perché non ritiene 'che ci sia alcun legame tra la crisi climatica e temperature anomale'. Le temperature elevate dell'estate 2025, poi, hanno avuto un impatto diretto e concreto sui comportamenti alimentari degli italiani: per fronteggiare la crisi climatica in rapporto allo spreco del cibo, 1 italiano su 2 (45%) cerca di consumare prima gli alimenti più deperibili e 1 su 5 (21%) prova ad aumentare la frequenza di acquisto degli alimenti deperibili oppure di privilegiare l'acquisto di prodotti non deperibili o a lunga conservazione (19%). Solo il 14% dichiara di non aver modificato i propri comportamenti e appena il 6% afferma di non aver percepito alcun impatto delle temperature anomale sulla deperibilità degli alimenti. "I dati Waste Watcher sembrano restituire una trasformazione culturale che viaggia in profondità – sottolinea Luca Falasconi, coordinatore del Rapporto Waste Watcher 'Il caso Italia' – Il contesto internazionale alimenta una nuova attenzione al valore delle risorse, e in particolare al cibo. Ogni giorno immagini di carestie e fame – da Gaza o da altri teatri di conflitto – entrano nelle nostre case risvegliando la nostra sensibilità, un rinnovato senso di giustizia, insieme alla consapevolezza di una interconnessione globale che chiama in causa e rende responsabili tutti i cittadini del mondo". In questo quadro, la Generazione Z ha le maggiori potenzialità per muovere il cambiamento. L'indagine condotta dall'Osservatorio Wwi dedica un focus alla Gen Z – ovvero circa 9 milioni in Italia (2025) – la prima generazione 'digitale nativa' che risulta molto attenta alle questioni legate allo spreco alimentare e alla sostenibilità dei consumi. La Generazione Z mostra una forte propensione a riutilizzare gli avanzi in tempi rapidi, affidandosi a ricette trovate online (+10% rispetto al campione nazionale), porta a casa gli avanzi (+6%) o condivide il cibo con parenti e vicini (+5%), porziona e surgela gli alimenti più deperibili (+2%) aumentando la frequenza di acquisto (+1%), presta più attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari acquistati (+2%), è molto più sensibile (+8%) rispetto alle tensioni internazionali, è molto più attenta (+11%) all'economia dei prodotti indipendentemente dalla loro provenienza, compra sempre frutta e verdura di stagione (+2%). "La GenZ, quindi – sottolinea il direttore scientifico Waste Watcher Andrea Segrè – risulta un vero e proprio motore di sostenibilità sia per smussare gli aspetti critici legati alla gestione degli alimenti sia per trasmettere e amplificare quelli positivi centrati sulla digitalizzazione, la relazione e la sostenibilità. Le politiche pubbliche per contrastare lo spreco alimentare e promuovere diete sane e sostenibili devono introdurre l'uso diffuso di strumenti digitali, integrando piattaforme come Sprecometro nei programmi di educazione alimentare. La vera sfida è trasformare il caso della Gen Z in pratica diffusa, capace di coinvolgere le generazioni meno digitali, le fasce più vulnerabili e naturalmente le generazioni future". –sostenibilitawebinfo@adnkronos.com (Web Info)

AMBIENTE

Giù lo spreco di cibo dal 2015, gettati 100 g in meno a settimana

(Adnkronos) – Gli italiani sprecano meno cibo rispetto a 10 anni fa ma c'è ancora molto da fare. Dal 2015 ad oggi, lo spreco alimentare domestico è diminuito di 95 grammi, da 650g a 555,8g gettati ogni sette giorni a testa. Un miglioramento generale ma non adeguato a cogliere il traguardo dei 369,7 grammi di cibo sprecato settimanalmente, obiettivo Onu che il nostro Paese dovrebbe raggiungere entro il 2030. Lo attestano i dati del nuovo Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International che, in vista del 29 settembre 2025, sesta Giornata Internazionale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari istituita dalle Nazioni Unite, ha monitorato il comportamento degli italiani nel mese di agosto 2025, attraverso un'indagine con metodo Cawi promossa dalla campagna pubblica Spreco Zero con l'Università di Bologna – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, su monitoraggio Ipsos (campione di 1000 casi rappresentativi della popolazione generale). Ecco i risultati del rapporto: vale 555,8 g lo spreco settimanale medio in Italia registrato quest'estate, un dato che riferito all'agosto 2024 era di 683 grammi, e che scende in modo significativo nell'area centrale del Paese, diventata la più virtuosa con 490,6 grammi, mentre a nord si sprecano mediamente 515,2 grammi di cibo ogni 7 giorni e al sud 628,6 grammi a settimana. Bene le famiglie con figli che abbassano la soglia di spreco del 17% rispetto alla media nazionale e i grandi Comuni (-9%). Nella classifica dei cibi sprecati: la frutta fresca (22,9 g), la verdura fresca (21,5 g) e il pane (19,5 g), seguono insalata (18,4 g) e cipolle/tuberi (16,9 g). Spiega il direttore scientifico di Waste Watcher, l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero: "Le pressioni economiche, in particolare l'inflazione che questa estate ha colpito fortemente i generi alimentari (+ 3,7%) possono aver suggerito alle famiglie acquisti più ponderati e una maggiore attenzione alla prevenzione degli sprechi. L'utilizzo di strumenti semplici e mirati, come l'app Sprecometro, strumento di autovalutazione e monitoraggio dello spreco domestico, permette di attivare trasformazioni comportamentali durature, contribuendo a consolidare comportamenti virtuosi: quindi un percorso concreto verso la riduzione del 50% dello spreco alimentare entro il 2030". Allargando lo sguardo oltre i confini, l'Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare pro capite settimanale: le rilevazioni Waste Watcher attestano, come detto, un valore di 555,8 grammi per l'Italia, a fronte di 512,9 g settimanali per la Germania, 459,9 per la Francia, 446,5 per la Spagna, 469,5 per i Paesi Bassi. Intanto, sono 33 milioni i cittadini europei in situazione di insicurezza alimentare e ben 4,9 milioni gli italiani che versano nella medesima condizione. Nel 2025 delle guerre in Ucraina e in Medio Oriente, della crisi di Gaza e dell'emergenza climatica ma anche della sfida sui dazi, Waste Watcher ha deciso di aprire un focus speciale per capire se e come questi fattori influiscono sulle nostre abitudini di gestione del cibo. Il risultato è l'impatto tangibile sulle scelte di fruizione alimentare degli italiani: più di 1 cittadino su 3 (il 37%) ritiene utile puntare sui prodotti made in Italy nell'attuale contesto di guerre e tensioni

internazionali ma anche di crisi dei dazi. Due italiani su 3 (66%) hanno aumentato o conservato molto alta l'attenzione all'ambiente e ai comportamenti sostenibili. E 1 italiano su 2 dichiara di prestare maggiore attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari che acquista nel tempo della crisi climatica: il 17% degli italiani, però, dichiara di non aver modificato i suoi comportamenti perché non ritiene 'che ci sia alcun legame tra la crisi climatica e temperature anomale'. Le temperature elevate dell'estate 2025, poi, hanno avuto un impatto diretto e concreto sui comportamenti alimentari degli italiani: per fronteggiare la crisi climatica in rapporto allo spreco del cibo, 1 italiano su 2 (45%) cerca di consumare prima gli alimenti più deperibili e 1 su 5 (21%) prova ad aumentare la frequenza di acquisto degli alimenti deperibili oppure di privilegiare l'acquisto di prodotti non deperibili o a lunga conservazione (19%). Solo il 14% dichiara di non aver modificato i propri comportamenti e appena il 6% afferma di non aver percepito alcun impatto delle temperature anomale sulla deperibilità degli alimenti. "I dati Waste Watcher sembrano restituire una trasformazione culturale che viaggia in profondità – sottolinea Luca Falasconi, coordinatore del Rapporto Waste Watcher 'Il caso Italia' – Il contesto internazionale alimenta una nuova attenzione al valore delle risorse, e in particolare al cibo. Ogni giorno immagini di carestie e fame – da Gaza o da altri teatri di conflitto – entrano nelle nostre case risvegliando la nostra sensibilità, un rinnovato senso di giustizia, insieme alla consapevolezza di una interconnessione globale che chiama in causa e rende responsabili tutti i cittadini del mondo". In questo quadro, la Generazione Z ha le maggiori potenzialità per muovere il cambiamento. L'indagine condotta dall'Osservatorio Wwi dedica un focus alla Gen Z – ovvero circa 9 milioni in Italia (2025) – la prima generazione 'digitale nativa' che risulta molto attenta alle questioni legate allo spreco alimentare e alla sostenibilità dei consumi. La Generazione Z mostra una forte propensione a riutilizzare gli avanzi in tempi rapidi, affidandosi a ricette trovate online (+10% rispetto al campione nazionale), porta a casa gli avanzi (+6%) o condivide il cibo con parenti e vicini (+5%), porziona e surgela gli alimenti più deperibili (+2%) aumentando la frequenza di acquisto (+1%), presta più attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari acquistati (+2%), è molto più sensibile (+8%) rispetto alle tensioni internazionali, è molto più attenta (+11%) all'economia dei prodotti indipendentemente dalla loro provenienza, compra sempre frutta e verdura di stagione (+2%). "La GenZ, quindi – sottolinea il direttore scientifico Waste Watcher Andrea Segrè – risulta un vero e proprio motore di sostenibilità sia per smussare gli aspetti critici legati alla gestione degli alimenti sia per trasmettere e amplificare quelli positivi centrati sulla digitalizzazione, la relazione e la sostenibilità. Le politiche pubbliche per contrastare lo spreco alimentare e promuovere diete sane e sostenibili devono introdurre l'uso diffuso di strumenti digitali, integrando piattaforme come Sprecometro nei programmi di educazione alimentare. La vera sfida è trasformare il caso della Gen Z in pratica diffusa, capace di coinvolgere le generazioni meno digitali, le fasce più vulnerabili e naturalmente le generazioni future". –sostenibilitawebinfo@adnkronos.com (Web Info)

25.09.2025

IL DIFFORME

QUOTIDIANO INDIPENDENTE

AMBIENTE

Giù lo spreco di cibo dal 2015, gettati 100 g in meno a settimana

(Adnkronos) – Gli italiani sprecano meno cibo rispetto a 10 anni fa ma c'è ancora molto da fare. Dal 2015 ad oggi, lo spreco alimentare domestico è diminuito di 95 grammi, da 650g a 555,8g gettati ogni sette giorni a testa. Un miglioramento generale ma non adeguato a cogliere il traguardo dei 369,7 grammi di cibo sprecato settimanalmente, obiettivo Onu che il nostro Paese dovrebbe raggiungere entro il 2030. Lo attestano i dati del nuovo Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International che, in vista del 29 settembre 2025, sesta Giornata Internazionale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari istituita dalle Nazioni Unite, ha monitorato il comportamento degli italiani nel mese di agosto 2025, attraverso un'indagine con metodo Cawi promossa dalla campagna pubblica Spreco Zero con l'Università di Bologna – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, su monitoraggio Ipsos (campione di 1000 casi rappresentativi della popolazione generale). Ecco i risultati del rapporto: vale 555,8 g lo spreco settimanale medio in Italia registrato quest'estate, un dato che riferito all'agosto 2024 era di 683 grammi, e che scende in modo significativo nell'area centrale del Paese, diventata la più virtuosa con 490,6 grammi, mentre a nord si sprecano mediamente 515,2 grammi di cibo ogni 7 giorni e al sud 628,6 grammi a settimana. Bene le famiglie con figli che abbassano la soglia di spreco del 17% rispetto alla media nazionale e i grandi Comuni (-9%). Nella classifica dei cibi sprecati: la frutta fresca (22,9 g), la verdura fresca (21,5 g) e il pane (19,5 g), seguono insalata (18,4 g) e cipolle/tuberi (16,9 g). Spiega il direttore scientifico di Waste Watcher, l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero: "Le pressioni economiche, in particolare l'inflazione che questa estate ha colpito fortemente i generi alimentari (+ 3,7%) possono aver suggerito alle famiglie acquisti più ponderati e una maggiore attenzione alla prevenzione degli sprechi. L'utilizzo di strumenti semplici e mirati, come l'app Sprecometro, strumento di autovalutazione e monitoraggio dello spreco domestico, permette di attivare trasformazioni comportamentali durature, contribuendo a consolidare comportamenti virtuosi: quindi un percorso concreto verso la riduzione del 50% dello spreco alimentare entro il 2030". Allargando lo sguardo oltre i confini, l'Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare pro capite settimanale: le rilevazioni Waste Watcher attestano, come detto, un valore di 555,8 grammi per l'Italia, a fronte di 512,9 g settimanali per la Germania, 459,9 per la Francia, 446,5 per la Spagna, 469,5 per i Paesi Bassi. Intanto, sono 33 milioni i cittadini europei in situazione di insicurezza alimentare e ben 4,9 milioni gli italiani che versano nella medesima condizione. Nel 2025 delle guerre in Ucraina e in Medio Oriente, della crisi di Gaza e dell'emergenza climatica ma anche della sfida sui dazi, Waste Watcher ha deciso di aprire un focus speciale per capire se e come questi fattori influiscono sulle nostre abitudini di gestione del cibo. Il risultato è l'impatto tangibile sulle scelte di fruizione alimentare degli italiani: più di 1 cittadino su 3 (il 37%) ritiene utile puntare sui prodotti made in Italy nell'attuale contesto di guerre e tensioni

IL DIFFORME
QUOTIDIANO INDIPENDENTE

internazionali ma anche di crisi dei dazi. Due italiani su 3 (66%) hanno aumentato o conservato molto alta l'attenzione all'ambiente e ai comportamenti sostenibili. E 1 italiano su 2 dichiara di prestare maggiore attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari che acquista nel tempo della crisi climatica: il 17% degli italiani, però, dichiara di non aver modificato i suoi comportamenti perché non ritiene 'che ci sia alcun legame tra la crisi climatica e temperature anomale'. Le temperature elevate dell'estate 2025, poi, hanno avuto un impatto diretto e concreto sui comportamenti alimentari degli italiani: per fronteggiare la crisi climatica in rapporto allo spreco del cibo, 1 italiano su 2 (45%) cerca di consumare prima gli alimenti più deperibili e 1 su 5 (21%) prova ad aumentare la frequenza di acquisto degli alimenti deperibili oppure di privilegiare l'acquisto di prodotti non deperibili o a lunga conservazione (19%). Solo il 14% dichiara di non aver modificato i propri comportamenti e appena il 6% afferma di non aver percepito alcun impatto delle temperature anomale sulla deperibilità degli alimenti. "I dati Waste Watcher sembrano restituire una trasformazione culturale che viaggia in profondità – sottolinea Luca Falasconi, coordinatore del Rapporto Waste Watcher 'Il caso Italia' – Il contesto internazionale alimenta una nuova attenzione al valore delle risorse, e in particolare al cibo. Ogni giorno immagini di carestie e fame – da Gaza o da altri teatri di conflitto – entrano nelle nostre case risvegliando la nostra sensibilità, un rinnovato senso di giustizia, insieme alla consapevolezza di una interconnessione globale che chiama in causa e rende responsabili tutti i cittadini del mondo". In questo quadro, la Generazione Z ha le maggiori potenzialità per muovere il cambiamento. L'indagine condotta dall'Osservatorio Wwi dedica un focus alla Gen Z – ovvero circa 9 milioni in Italia (2025) – la prima generazione 'digitale nativa' che risulta molto attenta alle questioni legate allo spreco alimentare e alla sostenibilità dei consumi. La Generazione Z mostra una forte propensione a riutilizzare gli avanzi in tempi rapidi, affidandosi a ricette trovate online (+10% rispetto al campione nazionale), porta a casa gli avanzi (+6%) o condivide il cibo con parenti e vicini (+5%), porziona e surgela gli alimenti più deperibili (+2%) aumentando la frequenza di acquisto (+1%), presta più attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari acquistati (+2%), è molto più sensibile (+8%) rispetto alle tensioni internazionali, è molto più attenta (+11%) all'economia dei prodotti indipendentemente dalla loro provenienza, compra sempre frutta e verdura di stagione (+2%). "La GenZ, quindi – sottolinea il direttore scientifico Waste Watcher Andrea Segrè – risulta un vero e proprio motore di sostenibilità sia per smussare gli aspetti critici legati alla gestione degli alimenti sia per trasmettere e amplificare quelli positivi centrati sulla digitalizzazione, la relazione e la sostenibilità. Le politiche pubbliche per contrastare lo spreco alimentare e promuovere diete sane e sostenibili devono introdurre l'uso diffuso di strumenti digitali, integrando piattaforme come Sprecometro nei programmi di educazione alimentare. La vera sfida è trasformare il caso della Gen Z in pratica diffusa, capace di coinvolgere le generazioni meno digitali, le fasce più vulnerabili e naturalmente le generazioni future". –sostenibilitawebinfo@adnkronos.com (Web Info)

granpaese.it

AMBIENTE

Giù lo spreco di cibo dal 2015, gettati 100 g in meno a settimana

(Adnkronos) – Gli italiani sprecano meno cibo rispetto a 10 anni fa ma c'è ancora molto da fare. Dal 2015 ad oggi, lo spreco alimentare domestico è diminuito di 95 grammi, da 650g a 555,8g gettati ogni sette giorni a testa. Un miglioramento generale ma non adeguato a cogliere il traguardo dei 369,7 grammi di cibo sprecato settimanalmente, obiettivo Onu che il nostro Paese dovrebbe raggiungere entro il 2030. Lo attestano i dati del nuovo Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International che, in vista del 29 settembre 2025, sesta Giornata Internazionale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari istituita dalle Nazioni Unite, ha monitorato il comportamento degli italiani nel mese di agosto 2025, attraverso un'indagine con metodo Cawi promossa dalla campagna pubblica Spreco Zero con l'Università di Bologna – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, su monitoraggio Ipsos (campione di 1000 casi rappresentativi della popolazione generale). Ecco i risultati del rapporto: vale 555,8 g lo spreco settimanale medio in Italia registrato quest'estate, un dato che riferito all'agosto 2024 era di 683 grammi, e che scende in modo significativo nell'area centrale del Paese, diventata la più virtuosa con 490,6 grammi, mentre a nord si sprecano mediamente 515,2 grammi di cibo ogni 7 giorni e al sud 628,6 grammi a settimana. Bene le famiglie con figli che abbassano la soglia di spreco del 17% rispetto alla media nazionale e i grandi Comuni (-9%). Nella classifica dei cibi sprecati: la frutta fresca (22,9 g), la verdura fresca (21,5 g) e il pane (19,5 g), seguono insalata (18,4 g) e cipolle/tuberi (16,9 g). Spiega il direttore scientifico di Waste Watcher, l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero: "Le pressioni economiche, in particolare l'inflazione che questa estate ha colpito fortemente i generi alimentari (+ 3,7%) possono aver suggerito alle famiglie acquisti più ponderati e una maggiore attenzione alla prevenzione degli sprechi. L'utilizzo di strumenti semplici e mirati, come l'app Sprecometro, strumento di autovalutazione e monitoraggio dello spreco domestico, permette di attivare trasformazioni comportamentali durature, contribuendo a consolidare comportamenti virtuosi: quindi un percorso concreto verso la riduzione del 50% dello spreco alimentare entro il 2030". Allargando lo sguardo oltre i confini, l'Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare pro capite settimanale: le rilevazioni Waste Watcher attestano, come detto, un valore di 555,8 grammi per l'Italia, a fronte di 512,9 g settimanali per la Germania, 459,9 per la Francia, 446,5 per la Spagna, 469,5 per i Paesi Bassi. Intanto, sono 33 milioni i cittadini europei in situazione di insicurezza alimentare e ben 4,9 milioni gli italiani che versano nella medesima condizione. Nel 2025 delle guerre in Ucraina e in Medio Oriente, della crisi di Gaza e dell'emergenza climatica ma anche della sfida sui dazi, Waste Watcher ha deciso di aprire un focus speciale per capire se e come questi fattori influiscono sulle nostre abitudini di gestione del cibo. Il risultato è l'impatto tangibile sulle scelte di fruizione alimentare degli italiani: più di 1 cittadino su 3 (il 37%) ritiene utile puntare sui prodotti made in Italy nell'attuale contesto di guerre e tensioni

granpaese.it

internazionali ma anche di crisi dei dazi. Due italiani su 3 (66%) hanno aumentato o conservato molto alta l'attenzione all'ambiente e ai comportamenti sostenibili. E 1 italiano su 2 dichiara di prestare maggiore attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari che acquista nel tempo della crisi climatica: il 17% degli italiani, però, dichiara di non aver modificato i suoi comportamenti perché non ritiene 'che ci sia alcun legame tra la crisi climatica e temperature anomale'. Le temperature elevate dell'estate 2025, poi, hanno avuto un impatto diretto e concreto sui comportamenti alimentari degli italiani: per fronteggiare la crisi climatica in rapporto allo spreco del cibo, 1 italiano su 2 (45%) cerca di consumare prima gli alimenti più deperibili e 1 su 5 (21%) prova ad aumentare la frequenza di acquisto degli alimenti deperibili oppure di privilegiare l'acquisto di prodotti non deperibili o a lunga conservazione (19%). Solo il 14% dichiara di non aver modificato i propri comportamenti e appena il 6% afferma di non aver percepito alcun impatto delle temperature anomale sulla deperibilità degli alimenti. "I dati Waste Watcher sembrano restituire una trasformazione culturale che viaggia in profondità – sottolinea Luca Falasconi, coordinatore del Rapporto Waste Watcher 'Il caso Italia' – Il contesto internazionale alimenta una nuova attenzione al valore delle risorse, e in particolare al cibo. Ogni giorno immagini di carestie e fame – da Gaza o da altri teatri di conflitto – entrano nelle nostre case risvegliando la nostra sensibilità, un rinnovato senso di giustizia, insieme alla consapevolezza di una interconnessione globale che chiama in causa e rende responsabili tutti i cittadini del mondo". In questo quadro, la Generazione Z ha le maggiori potenzialità per muovere il cambiamento. L'indagine condotta dall'Osservatorio Wwi dedica un focus alla Gen Z – ovvero circa 9 milioni in Italia (2025) – la prima generazione 'digitale nativa' che risulta molto attenta alle questioni legate allo spreco alimentare e alla sostenibilità dei consumi. La Generazione Z mostra una forte propensione a riutilizzare gli avanzi in tempi rapidi, affidandosi a ricette trovate online (+10% rispetto al campione nazionale), porta a casa gli avanzi (+6%) o condivide il cibo con parenti e vicini (+5%), porziona e surgela gli alimenti più deperibili (+2%) aumentando la frequenza di acquisto (+1%), presta più attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari acquistati (+2%), è molto più sensibile (+8%) rispetto alle tensioni internazionali, è molto più attenta (+11%) all'economia dei prodotti indipendentemente dalla loro provenienza, compra sempre frutta e verdura di stagione (+2%). "La GenZ, quindi – sottolinea il direttore scientifico Waste Watcher Andrea Segrè – risulta un vero e proprio motore di sostenibilità sia per smussare gli aspetti critici legati alla gestione degli alimenti sia per trasmettere e amplificare quelli positivi centrati sulla digitalizzazione, la relazione e la sostenibilità. Le politiche pubbliche per contrastare lo spreco alimentare e promuovere diete sane e sostenibili devono introdurre l'uso diffuso di strumenti digitali, integrando piattaforme come Sprecometro nei programmi di educazione alimentare. La vera sfida è trasformare il caso della Gen Z in pratica diffusa, capace di coinvolgere le generazioni meno digitali, le fasce più vulnerabili e naturalmente le generazioni future". –sostenibilitawebinfo@adnkronos.com (Web Info)

il Giornale del Piemonte e della Liguria Web

AMBIENTE

Giù lo spreco di cibo dal 2015, gettati 100 g in meno a settimana

(Adnkronos) – Gli italiani sprecano meno cibo rispetto a 10 anni fa ma c'è ancora molto da fare. Dal 2015 ad oggi, lo spreco alimentare domestico è diminuito di 95 grammi, da 650g a 555,8g gettati ogni sette giorni a testa. Un miglioramento generale ma non adeguato a cogliere il traguardo dei 369,7 grammi di cibo sprecato settimanalmente, obiettivo Onu che il nostro Paese dovrebbe raggiungere entro il 2030. Lo attestano i dati del nuovo Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International che, in vista del 29 settembre 2025, sesta Giornata Internazionale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari istituita dalle Nazioni Unite, ha monitorato il comportamento degli italiani nel mese di agosto 2025, attraverso un'indagine con metodo Cawi promossa dalla campagna pubblica Spreco Zero con l'Università di Bologna – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, su monitoraggio Ipsos (campione di 1000 casi rappresentativi della popolazione generale). Ecco i risultati del rapporto: vale 555,8 g lo spreco settimanale medio in Italia registrato quest'estate, un dato che riferito all'agosto 2024 era di 683 grammi, e che scende in modo significativo nell'area centrale del Paese, diventata la più virtuosa con 490,6 grammi, mentre a nord si sprecano mediamente 515,2 grammi di cibo ogni 7 giorni e al sud 628,6 grammi a settimana. Bene le famiglie con figli che abbassano la soglia di spreco del 17% rispetto alla media nazionale e i grandi Comuni (-9%). Nella classifica dei cibi sprecati: la frutta fresca (22,9 g), la verdura fresca (21,5 g) e il pane (19,5 g), seguono insalata (18,4 g) e cipolle/tuberi (16,9 g). Spiega il direttore scientifico di Waste Watcher, l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero: "Le pressioni economiche, in particolare l'inflazione che questa estate ha colpito fortemente i generi alimentari (+ 3,7%) possono aver suggerito alle famiglie acquisti più ponderati e una maggiore attenzione alla prevenzione degli sprechi. L'utilizzo di strumenti semplici e mirati, come l'app Sprecometro, strumento di autovalutazione e monitoraggio dello spreco domestico, permette di attivare trasformazioni comportamentali durature, contribuendo a consolidare comportamenti virtuosi: quindi un percorso concreto verso la riduzione del 50% dello spreco alimentare entro il 2030". Allargando lo sguardo oltre i confini, l'Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare pro capite settimanale: le rilevazioni Waste Watcher attestano, come detto, un valore di 555,8 grammi per l'Italia, a fronte di 512,9 g settimanali per la Germania, 459,9 per la Francia, 446,5 per la Spagna, 469,5 per i Paesi Bassi. Intanto, sono 33 milioni i cittadini europei in situazione di insicurezza alimentare e ben 4,9 milioni gli italiani che versano nella medesima condizione. Nel 2025 delle guerre in Ucraina e in Medio Oriente, della crisi di Gaza e dell'emergenza climatica ma anche della sfida sui dazi, Waste Watcher ha deciso di aprire un focus speciale per capire se e come questi fattori influiscono sulle nostre abitudini di gestione del cibo. Il risultato è l'impatto tangibile sulle scelte di fruizione alimentare degli italiani: più di 1 cittadino su 3 (il 37%) ritiene utile puntare sui prodotti made in Italy nell'attuale contesto di guerre e tensioni

il Giornale del Piemonte e della Liguria Web

internazionali ma anche di crisi dei dazi. Due italiani su 3 (66%) hanno aumentato o conservato molto alta l'attenzione all'ambiente e ai comportamenti sostenibili. E 1 italiano su 2 dichiara di prestare maggiore attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari che acquista nel tempo della crisi climatica: il 17% degli italiani, però, dichiara di non aver modificato i suoi comportamenti perché non ritiene 'che ci sia alcun legame tra la crisi climatica e temperature anomale'. Le temperature elevate dell'estate 2025, poi, hanno avuto un impatto diretto e concreto sui comportamenti alimentari degli italiani: per fronteggiare la crisi climatica in rapporto allo spreco del cibo, 1 italiano su 2 (45%) cerca di consumare prima gli alimenti più deperibili e 1 su 5 (21%) prova ad aumentare la frequenza di acquisto degli alimenti deperibili oppure di privilegiare l'acquisto di prodotti non deperibili o a lunga conservazione (19%). Solo il 14% dichiara di non aver modificato i propri comportamenti e appena il 6% afferma di non aver percepito alcun impatto delle temperature anomale sulla deperibilità degli alimenti. "I dati Waste Watcher sembrano restituire una trasformazione culturale che viaggia in profondità – sottolinea Luca Falasconi, coordinatore del Rapporto Waste Watcher 'Il caso Italia' – Il contesto internazionale alimenta una nuova attenzione al valore delle risorse, e in particolare al cibo. Ogni giorno immagini di carestie e fame – da Gaza o da altri teatri di conflitto – entrano nelle nostre case risvegliando la nostra sensibilità, un rinnovato senso di giustizia, insieme alla consapevolezza di una interconnessione globale che chiama in causa e rende responsabili tutti i cittadini del mondo". In questo quadro, la Generazione Z ha le maggiori potenzialità per muovere il cambiamento. L'indagine condotta dall'Osservatorio Wwi dedica un focus alla Gen Z – ovvero circa 9 milioni in Italia (2025) – la prima generazione 'digitale nativa' che risulta molto attenta alle questioni legate allo spreco alimentare e alla sostenibilità dei consumi. La Generazione Z mostra una forte propensione a riutilizzare gli avanzi in tempi rapidi, affidandosi a ricette trovate online (+10% rispetto al campione nazionale), porta a casa gli avanzi (+6%) o condivide il cibo con parenti e vicini (+5%), porziona e surgela gli alimenti più deperibili (+2%) aumentando la frequenza di acquisto (+1%), presta più attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari acquistati (+2%), è molto più sensibile (+8%) rispetto alle tensioni internazionali, è molto più attenta (+11%) all'economia dei prodotti indipendentemente dalla loro provenienza, compra sempre frutta e verdura di stagione (+2%). "La GenZ, quindi – sottolinea il direttore scientifico Waste Watcher Andrea Segrè – risulta un vero e proprio motore di sostenibilità sia per smussare gli aspetti critici legati alla gestione degli alimenti sia per trasmettere e amplificare quelli positivi centrati sulla digitalizzazione, la relazione e la sostenibilità. Le politiche pubbliche per contrastare lo spreco alimentare e promuovere diete sane e sostenibili devono introdurre l'uso diffuso di strumenti digitali, integrando piattaforme come Sprecometro nei programmi di educazione alimentare. La vera sfida è trasformare il caso della Gen Z in pratica diffusa, capace di coinvolgere le generazioni meno digitali, le fasce più vulnerabili e naturalmente le generazioni future". –sostenibilitawebinfo@adnkronos.com (Web Info)

+ VERA INFORMAZIONE
ViPiù
POWERED BY VicenzaPiù

AMBIENTE

Giù lo spreco di cibo dal 2015, gettati 100 g in meno a settimana

(Adnkronos) – Gli italiani sprecano meno cibo rispetto a 10 anni fa ma c'è ancora molto da fare. Dal 2015 ad oggi, lo spreco alimentare domestico è diminuito di 95 grammi, da 650g a 555,8g gettati ogni sette giorni a testa. Un miglioramento generale ma non adeguato a cogliere il traguardo dei 369,7 grammi di cibo sprecato settimanalmente, obiettivo Onu che il nostro Paese dovrebbe raggiungere entro il 2030. Lo attestano i dati del nuovo Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International che, in vista del 29 settembre 2025, sesta Giornata Internazionale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari istituita dalle Nazioni Unite, ha monitorato il comportamento degli italiani nel mese di agosto 2025, attraverso un'indagine con metodo Cawi promossa dalla campagna pubblica Spreco Zero con l'Università di Bologna – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, su monitoraggio Ipsos (campione di 1000 casi rappresentativi della popolazione generale). Ecco i risultati del rapporto: vale 555,8 g lo spreco settimanale medio in Italia registrato quest'estate, un dato che riferito all'agosto 2024 era di 683 grammi, e che scende in modo significativo nell'area centrale del Paese, diventata la più virtuosa con 490,6 grammi, mentre a nord si sprecano mediamente 515,2 grammi di cibo ogni 7 giorni e al sud 628,6 grammi a settimana. Bene le famiglie con figli che abbassano la soglia di spreco del 17% rispetto alla media nazionale e i grandi Comuni (-9%). Nella classifica dei cibi sprecati: la frutta fresca (22,9 g), la verdura fresca (21,5 g) e il pane (19,5 g), seguono insalata (18,4 g) e cipolle/tuberi (16,9 g). Spiega il direttore scientifico di Waste Watcher, l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero: "Le pressioni economiche, in particolare l'inflazione che questa estate ha colpito fortemente i generi alimentari (+ 3,7%) possono aver suggerito alle famiglie acquisti più ponderati e una maggiore attenzione alla prevenzione degli sprechi. L'utilizzo di strumenti semplici e mirati, come l'app Sprecometro, strumento di autovalutazione e monitoraggio dello spreco domestico, permette di attivare trasformazioni comportamentali durature, contribuendo a consolidare comportamenti virtuosi: quindi un percorso concreto verso la riduzione del 50% dello spreco alimentare entro il 2030". Allargando lo sguardo oltre i confini, l'Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare pro capite settimanale: le rilevazioni Waste Watcher attestano, come detto, un valore di 555,8 grammi per l'Italia, a fronte di 512,9 g settimanali per la Germania, 459,9 per la Francia, 446,5 per la Spagna, 469,5 per i Paesi Bassi. Intanto, sono 33 milioni i cittadini europei in situazione di insicurezza alimentare e ben 4,9 milioni gli italiani che versano nella medesima condizione. Nel 2025 delle guerre in Ucraina e in Medio Oriente, della crisi di Gaza e dell'emergenza climatica ma anche della sfida sui dazi, Waste Watcher ha deciso di aprire un focus speciale per capire se e come questi fattori influiscono sulle nostre abitudini di gestione del cibo. Il risultato è l'impatto tangibile sulle scelte di fruizione alimentare degli italiani: più di 1 cittadino su 3 (il 37%) ritiene utile puntare sui prodotti made in Italy nell'attuale contesto di guerre e tensioni

+ VERA INFORMAZIONE
ViPiù
POWERED BY Vicenza Più

internazionali ma anche di crisi dei dazi. Due italiani su 3 (66%) hanno aumentato o conservato molto alta l'attenzione all'ambiente e ai comportamenti sostenibili. E 1 italiano su 2 dichiara di prestare maggiore attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari che acquista nel tempo della crisi climatica: il 17% degli italiani, però, dichiara di non aver modificato i suoi comportamenti perché non ritiene 'che ci sia alcun legame tra la crisi climatica e temperature anomale'. Le temperature elevate dell'estate 2025, poi, hanno avuto un impatto diretto e concreto sui comportamenti alimentari degli italiani: per fronteggiare la crisi climatica in rapporto allo spreco del cibo, 1 italiano su 2 (45%) cerca di consumare prima gli alimenti più deperibili e 1 su 5 (21%) prova ad aumentare la frequenza di acquisto degli alimenti deperibili oppure di privilegiare l'acquisto di prodotti non deperibili o a lunga conservazione (19%). Solo il 14% dichiara di non aver modificato i propri comportamenti e appena il 6% afferma di non aver percepito alcun impatto delle temperature anomale sulla deperibilità degli alimenti. "I dati Waste Watcher sembrano restituire una trasformazione culturale che viaggia in profondità – sottolinea Luca Falasconi, coordinatore del Rapporto Waste Watcher 'Il caso Italia' – Il contesto internazionale alimenta una nuova attenzione al valore delle risorse, e in particolare al cibo. Ogni giorno immagini di carestie e fame – da Gaza o da altri teatri di conflitto – entrano nelle nostre case risvegliando la nostra sensibilità, un rinnovato senso di giustizia, insieme alla consapevolezza di una interconnessione globale che chiama in causa e rende responsabili tutti i cittadini del mondo". In questo quadro, la Generazione Z ha le maggiori potenzialità per muovere il cambiamento. L'indagine condotta dall'Osservatorio Wwi dedica un focus alla Gen Z – ovvero circa 9 milioni in Italia (2025) – la prima generazione 'digitale nativa' che risulta molto attenta alle questioni legate allo spreco alimentare e alla sostenibilità dei consumi. La Generazione Z mostra una forte propensione a riutilizzare gli avanzi in tempi rapidi, affidandosi a ricette trovate online (+10% rispetto al campione nazionale), porta a casa gli avanzi (+6%) o condivide il cibo con parenti e vicini (+5%), porziona e surgela gli alimenti più deperibili (+2%) aumentando la frequenza di acquisto (+1%), presta più attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari acquistati (+2%), è molto più sensibile (+8%) rispetto alle tensioni internazionali, è molto più attenta (+11%) all'economia dei prodotti indipendentemente dalla loro provenienza, compra sempre frutta e verdura di stagione (+2%). "La GenZ, quindi – sottolinea il direttore scientifico Waste Watcher Andrea Segrè – risulta un vero e proprio motore di sostenibilità sia per smussare gli aspetti critici legati alla gestione degli alimenti sia per trasmettere e amplificare quelli positivi centrati sulla digitalizzazione, la relazione e la sostenibilità. Le politiche pubbliche per contrastare lo spreco alimentare e promuovere diete sane e sostenibili devono introdurre l'uso diffuso di strumenti digitali, integrando piattaforme come Sprecometro nei programmi di educazione alimentare. La vera sfida è trasformare il caso della Gen Z in pratica diffusa, capace di coinvolgere le generazioni meno digitali, le fasce più vulnerabili e naturalmente le generazioni future". –sostenibilitawebinfo@adnkronos.com (Web Info)

Il POPOLANO

AMBIENTE

Giù lo spreco di cibo dal 2015, gettati 100 g in meno a settimana

(Adnkronos) – Gli italiani sprecano meno cibo rispetto a 10 anni fa ma c'è ancora molto da fare. Dal 2015 ad oggi, lo spreco alimentare domestico è diminuito di 95 grammi, da 650g a 555,8g gettati ogni sette giorni a testa. Un miglioramento generale ma non adeguato a cogliere il traguardo dei 369,7 grammi di cibo sprecato settimanalmente, obiettivo Onu che il nostro Paese dovrebbe raggiungere entro il 2030. Lo attestano i dati del nuovo Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International che, in vista del 29 settembre 2025, sesta Giornata Internazionale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari istituita dalle Nazioni Unite, ha monitorato il comportamento degli italiani nel mese di agosto 2025, attraverso un'indagine con metodo Cawi promossa dalla campagna pubblica Spreco Zero con l'Università di Bologna – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, su monitoraggio Ipsos (campione di 1000 casi rappresentativi della popolazione generale). Ecco i risultati del rapporto: vale 555,8 g lo spreco settimanale medio in Italia registrato quest'estate, un dato che riferito all'agosto 2024 era di 683 grammi, e che scende in modo significativo nell'area centrale del Paese, diventata la più virtuosa con 490,6 grammi, mentre a nord si sprecano mediamente 515,2 grammi di cibo ogni 7 giorni e al sud 628,6 grammi a settimana. Bene le famiglie con figli che abbassano la soglia di spreco del 17% rispetto alla media nazionale e i grandi Comuni (-9%). Nella classifica dei cibi sprecati: la frutta fresca (22,9 g), la verdura fresca (21,5 g) e il pane (19,5 g), seguono insalata (18,4 g) e cipolle/tuberi (16,9 g). Spiega il direttore scientifico di Waste Watcher, l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero: "Le pressioni economiche, in particolare l'inflazione che questa estate ha colpito fortemente i generi alimentari (+ 3,7%) possono aver suggerito alle famiglie acquisti più ponderati e una maggiore attenzione alla prevenzione degli sprechi. L'utilizzo di strumenti semplici e mirati, come l'app Sprecometro, strumento di autovalutazione e monitoraggio dello spreco domestico, permette di attivare trasformazioni comportamentali durature, contribuendo a consolidare comportamenti virtuosi: quindi un percorso concreto verso la riduzione del 50% dello spreco alimentare entro il 2030". Allargando lo sguardo oltre i confini, l'Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare pro capite settimanale: le rilevazioni Waste Watcher attestano, come detto, un valore di 555,8 grammi per l'Italia, a fronte di 512,9 g settimanali per la Germania, 459,9 per la Francia, 446,5 per la Spagna, 469,5 per i Paesi Bassi. Intanto, sono 33 milioni i cittadini europei in situazione di insicurezza alimentare e ben 4,9 milioni gli italiani che versano nella medesima condizione. Nel 2025 delle guerre in Ucraina e in Medio Oriente, della crisi di Gaza e dell'emergenza climatica ma anche della sfida sui dazi, Waste Watcher ha deciso di aprire un focus speciale per capire se e come questi fattori influiscono sulle nostre abitudini di gestione del cibo. Il risultato è l'impatto tangibile sulle scelte di fruizione alimentare degli italiani: più di 1 cittadino su 3 (il 37%) ritiene utile puntare sui prodotti made in Italy nell'attuale contesto di guerre e tensioni

Il POPOLANO

internazionali ma anche di crisi dei dazi. Due italiani su 3 (66%) hanno aumentato o conservato molto alta l'attenzione all'ambiente e ai comportamenti sostenibili. E 1 italiano su 2 dichiara di prestare maggiore attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari che acquista nel tempo della crisi climatica: il 17% degli italiani, però, dichiara di non aver modificato i suoi comportamenti perché non ritiene 'che ci sia alcun legame tra la crisi climatica e temperature anomale'. Le temperature elevate dell'estate 2025, poi, hanno avuto un impatto diretto e concreto sui comportamenti alimentari degli italiani: per fronteggiare la crisi climatica in rapporto allo spreco del cibo, 1 italiano su 2 (45%) cerca di consumare prima gli alimenti più deperibili e 1 su 5 (21%) prova ad aumentare la frequenza di acquisto degli alimenti deperibili oppure di privilegiare l'acquisto di prodotti non deperibili o a lunga conservazione (19%). Solo il 14% dichiara di non aver modificato i propri comportamenti e appena il 6% afferma di non aver percepito alcun impatto delle temperature anomale sulla deperibilità degli alimenti. "I dati Waste Watcher sembrano restituire una trasformazione culturale che viaggia in profondità – sottolinea Luca Falasconi, coordinatore del Rapporto Waste Watcher 'Il caso Italia' – Il contesto internazionale alimenta una nuova attenzione al valore delle risorse, e in particolare al cibo. Ogni giorno immagini di carestie e fame – da Gaza o da altri teatri di conflitto – entrano nelle nostre case risvegliando la nostra sensibilità, un rinnovato senso di giustizia, insieme alla consapevolezza di una interconnessione globale che chiama in causa e rende responsabili tutti i cittadini del mondo". In questo quadro, la Generazione Z ha le maggiori potenzialità per muovere il cambiamento. L'indagine condotta dall'Osservatorio Wwi dedica un focus alla Gen Z – ovvero circa 9 milioni in Italia (2025) – la prima generazione 'digitale nativa' che risulta molto attenta alle questioni legate allo spreco alimentare e alla sostenibilità dei consumi. La Generazione Z mostra una forte propensione a riutilizzare gli avanzi in tempi rapidi, affidandosi a ricette trovate online (+10% rispetto al campione nazionale), porta a casa gli avanzi (+6%) o condivide il cibo con parenti e vicini (+5%), porziona e surgela gli alimenti più deperibili (+2%) aumentando la frequenza di acquisto (+1%), presta più attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari acquistati (+2%), è molto più sensibile (+8%) rispetto alle tensioni internazionali, è molto più attenta (+11%) all'economia dei prodotti indipendentemente dalla loro provenienza, compra sempre frutta e verdura di stagione (+2%). "La GenZ, quindi – sottolinea il direttore scientifico Waste Watcher Andrea Segrè – risulta un vero e proprio motore di sostenibilità sia per smussare gli aspetti critici legati alla gestione degli alimenti sia per trasmettere e amplificare quelli positivi centrati sulla digitalizzazione, la relazione e la sostenibilità. Le politiche pubbliche per contrastare lo spreco alimentare e promuovere diete sane e sostenibili devono introdurre l'uso diffuso di strumenti digitali, integrando piattaforme come Sprecometro nei programmi di educazione alimentare. La vera sfida è trasformare il caso della Gen Z in pratica diffusa, capace di coinvolgere le generazioni meno digitali, le fasce più vulnerabili e naturalmente le generazioni future". –sostenibilitawebinfo@adnkronos.com (Web Info)

LO_SPECIALE

AMBIENTE

Giù lo spreco di cibo dal 2015, gettati 100 g in meno a settimana

(Adnkronos) – Gli italiani sprecano meno cibo rispetto a 10 anni fa ma c'è ancora molto da fare. Dal 2015 ad oggi, lo spreco alimentare domestico è diminuito di 95 grammi, da 650g a 555,8g gettati ogni sette giorni a testa. Un miglioramento generale ma non adeguato a cogliere il traguardo dei 369,7 grammi di cibo sprecato settimanalmente, obiettivo Onu che il nostro Paese dovrebbe raggiungere entro il 2030. Lo attestano i dati del nuovo Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International che, in vista del 29 settembre 2025, sesta Giornata Internazionale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari istituita dalle Nazioni Unite, ha monitorato il comportamento degli italiani nel mese di agosto 2025, attraverso un'indagine con metodo Cawi promossa dalla campagna pubblica Spreco Zero con l'Università di Bologna – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, su monitoraggio Ipsos (campione di 1000 casi rappresentativi della popolazione generale). Ecco i risultati del rapporto: vale 555,8 g lo spreco settimanale medio in Italia registrato quest'estate, un dato che riferito all'agosto 2024 era di 683 grammi, e che scende in modo significativo nell'area centrale del Paese, diventata la più virtuosa con 490,6 grammi, mentre a nord si sprecano mediamente 515,2 grammi di cibo ogni 7 giorni e al sud 628,6 grammi a settimana. Bene le famiglie con figli che abbassano la soglia di spreco del 17% rispetto alla media nazionale e i grandi Comuni (-9%). Nella classifica dei cibi sprecati: la frutta fresca (22,9 g), la verdura fresca (21,5 g) e il pane (19,5 g), seguono insalata (18,4 g) e cipolle/tuberi (16,9 g). Spiega il direttore scientifico di Waste Watcher, l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero: "Le pressioni economiche, in particolare l'inflazione che questa estate ha colpito fortemente i generi alimentari (+ 3,7%) possono aver suggerito alle famiglie acquisti più ponderati e una maggiore attenzione alla prevenzione degli sprechi. L'utilizzo di strumenti semplici e mirati, come l'app Sprecometro, strumento di autovalutazione e monitoraggio dello spreco domestico, permette di attivare trasformazioni comportamentali durature, contribuendo a consolidare comportamenti virtuosi: quindi un percorso concreto verso la riduzione del 50% dello spreco alimentare entro il 2030". Allargando lo sguardo oltre i confini, l'Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare pro capite settimanale: le rilevazioni Waste Watcher attestano, come detto, un valore di 555,8 grammi per l'Italia, a fronte di 512,9 g settimanali per la Germania, 459,9 per la Francia, 446,5 per la Spagna, 469,5 per i Paesi Bassi. Intanto, sono 33 milioni i cittadini europei in situazione di insicurezza alimentare e ben 4,9 milioni gli italiani che versano nella medesima condizione. Nel 2025 delle guerre in Ucraina e in Medio Oriente, della crisi di Gaza e dell'emergenza climatica ma anche della sfida sui dazi, Waste Watcher ha deciso di aprire un focus speciale per capire se e come questi fattori influiscono sulle nostre abitudini di gestione del cibo. Il risultato è l'impatto tangibile sulle scelte di fruizione alimentare degli italiani: più di 1 cittadino su 3 (il 37%) ritiene utile puntare sui prodotti made in Italy nell'attuale contesto di guerre e tensioni

LO_SPECIALE

internazionali ma anche di crisi dei dazi. Due italiani su 3 (66%) hanno aumentato o conservato molto alta l'attenzione all'ambiente e ai comportamenti sostenibili. E 1 italiano su 2 dichiara di prestare maggiore attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari che acquista nel tempo della crisi climatica: il 17% degli italiani, però, dichiara di non aver modificato i suoi comportamenti perché non ritiene 'che ci sia alcun legame tra la crisi climatica e temperature anomale'. Le temperature elevate dell'estate 2025, poi, hanno avuto un impatto diretto e concreto sui comportamenti alimentari degli italiani: per fronteggiare la crisi climatica in rapporto allo spreco del cibo, 1 italiano su 2 (45%) cerca di consumare prima gli alimenti più deperibili e 1 su 5 (21%) prova ad aumentare la frequenza di acquisto degli alimenti deperibili oppure di privilegiare l'acquisto di prodotti non deperibili o a lunga conservazione (19%). Solo il 14% dichiara di non aver modificato i propri comportamenti e appena il 6% afferma di non aver percepito alcun impatto delle temperature anomale sulla deperibilità degli alimenti. "I dati Waste Watcher sembrano restituire una trasformazione culturale che viaggia in profondità – sottolinea Luca Falasconi, coordinatore del Rapporto Waste Watcher 'Il caso Italia' – Il contesto internazionale alimenta una nuova attenzione al valore delle risorse, e in particolare al cibo. Ogni giorno immagini di carestie e fame – da Gaza o da altri teatri di conflitto – entrano nelle nostre case risvegliando la nostra sensibilità, un rinnovato senso di giustizia, insieme alla consapevolezza di una interconnessione globale che chiama in causa e rende responsabili tutti i cittadini del mondo". In questo quadro, la Generazione Z ha le maggiori potenzialità per muovere il cambiamento. L'indagine condotta dall'Osservatorio Wwi dedica un focus alla Gen Z – ovvero circa 9 milioni in Italia (2025) – la prima generazione 'digitale nativa' che risulta molto attenta alle questioni legate allo spreco alimentare e alla sostenibilità dei consumi. La Generazione Z mostra una forte propensione a riutilizzare gli avanzi in tempi rapidi, affidandosi a ricette trovate online (+10% rispetto al campione nazionale), porta a casa gli avanzi (+6%) o condivide il cibo con parenti e vicini (+5%), porziona e surgela gli alimenti più deperibili (+2%) aumentando la frequenza di acquisto (+1%), presta più attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari acquistati (+2%), è molto più sensibile (+8%) rispetto alle tensioni internazionali, è molto più attenta (+11%) all'economia dei prodotti indipendentemente dalla loro provenienza, compra sempre frutta e verdura di stagione (+2%). "La GenZ, quindi – sottolinea il direttore scientifico Waste Watcher Andrea Segrè – risulta un vero e proprio motore di sostenibilità sia per smussare gli aspetti critici legati alla gestione degli alimenti sia per trasmettere e amplificare quelli positivi centrati sulla digitalizzazione, la relazione e la sostenibilità. Le politiche pubbliche per contrastare lo spreco alimentare e promuovere diete sane e sostenibili devono introdurre l'uso diffuso di strumenti digitali, integrando piattaforme come Sprecometro nei programmi di educazione alimentare. La vera sfida è trasformare il caso della Gen Z in pratica diffusa, capace di coinvolgere le generazioni meno digitali, le fasce più vulnerabili e naturalmente le generazioni future". –sostenibilitawebinfo@adnkronos.com (Web Info)

egnews®
giornale online di eno-gastronomia e turismo

AMBIENTE

Giù lo spreco di cibo dal 2015, gettati 100 g in meno a settimana

(Adnkronos) – Gli italiani sprecano meno cibo rispetto a 10 anni fa ma c'è ancora molto da fare. Dal 2015 ad oggi, lo spreco alimentare domestico è diminuito di 95 grammi, da 650g a 555,8g gettati ogni sette giorni a testa. Un miglioramento generale ma non adeguato a cogliere il traguardo dei 369,7 grammi di cibo sprecato settimanalmente, obiettivo Onu che il nostro Paese dovrebbe raggiungere entro il 2030. Lo attestano i dati del nuovo Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International che, in vista del 29 settembre 2025, sesta Giornata Internazionale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari istituita dalle Nazioni Unite, ha monitorato il comportamento degli italiani nel mese di agosto 2025, attraverso un'indagine con metodo Cawi promossa dalla campagna pubblica Spreco Zero con l'Università di Bologna – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, su monitoraggio Ipsos (campione di 1000 casi rappresentativi della popolazione generale). Ecco i risultati del rapporto: vale 555,8 g lo spreco settimanale medio in Italia registrato quest'estate, un dato che riferito all'agosto 2024 era di 683 grammi, e che scende in modo significativo nell'area centrale del Paese, diventata la più virtuosa con 490,6 grammi, mentre a nord si sprecano mediamente 515,2 grammi di cibo ogni 7 giorni e al sud 628,6 grammi a settimana. Bene le famiglie con figli che abbassano la soglia di spreco del 17% rispetto alla media nazionale e i grandi Comuni (-9%). Nella classifica dei cibi sprecati: la frutta fresca (22,9 g), la verdura fresca (21,5 g) e il pane (19,5 g), seguono insalata (18,4 g) e cipolle/tuberi (16,9 g). Spiega il direttore scientifico di Waste Watcher, l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero: "Le pressioni economiche, in particolare l'inflazione che questa estate ha colpito fortemente i generi alimentari (+ 3,7%) possono aver suggerito alle famiglie acquisti più ponderati e una maggiore attenzione alla prevenzione degli sprechi. L'utilizzo di strumenti semplici e mirati, come l'app Sprecometro, strumento di autovalutazione e monitoraggio dello spreco domestico, permette di attivare trasformazioni comportamentali durature, contribuendo a consolidare comportamenti virtuosi: quindi un percorso concreto verso la riduzione del 50% dello spreco alimentare entro il 2030". Allargando lo sguardo oltre i confini, l'Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare pro capite settimanale: le rilevazioni Waste Watcher attestano, come detto, un valore di 555,8 grammi per l'Italia, a fronte di 512,9 g settimanali per la Germania, 459,9 per la Francia, 446,5 per la Spagna, 469,5 per i Paesi Bassi. Intanto, sono 33 milioni i cittadini europei in situazione di insicurezza alimentare e ben 4,9 milioni gli italiani che versano nella medesima condizione. Nel 2025 delle guerre in Ucraina e in Medio Oriente, della crisi di Gaza e dell'emergenza climatica ma anche della sfida sui dazi, Waste Watcher ha deciso di aprire un focus speciale per capire se e come questi fattori influiscono sulle nostre abitudini di gestione del cibo. Il risultato è l'impatto tangibile sulle scelte di fruizione alimentare degli italiani: più di 1 cittadino su 3 (il 37%) ritiene utile puntare sui prodotti made in Italy nell'attuale contesto di guerre e tensioni

egnews
giornale online di eno-gastronomia e turismo

internazionali ma anche di crisi dei dazi. Due italiani su 3 (66%) hanno aumentato o conservato molto alta l'attenzione all'ambiente e ai comportamenti sostenibili. E 1 italiano su 2 dichiara di prestare maggiore attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari che acquista nel tempo della crisi climatica: il 17% degli italiani, però, dichiara di non aver modificato i suoi comportamenti perché non ritiene 'che ci sia alcun legame tra la crisi climatica e temperature anomale'. Le temperature elevate dell'estate 2025, poi, hanno avuto un impatto diretto e concreto sui comportamenti alimentari degli italiani: per fronteggiare la crisi climatica in rapporto allo spreco del cibo, 1 italiano su 2 (45%) cerca di consumare prima gli alimenti più deperibili e 1 su 5 (21%) prova ad aumentare la frequenza di acquisto degli alimenti deperibili oppure di privilegiare l'acquisto di prodotti non deperibili o a lunga conservazione (19%). Solo il 14% dichiara di non aver modificato i propri comportamenti e appena il 6% afferma di non aver percepito alcun impatto delle temperature anomale sulla deperibilità degli alimenti. "I dati Waste Watcher sembrano restituire una trasformazione culturale che viaggia in profondità – sottolinea Luca Falasconi, coordinatore del Rapporto Waste Watcher 'Il caso Italia' – Il contesto internazionale alimenta una nuova attenzione al valore delle risorse, e in particolare al cibo. Ogni giorno immagini di carestie e fame – da Gaza o da altri teatri di conflitto – entrano nelle nostre case risvegliando la nostra sensibilità, un rinnovato senso di giustizia, insieme alla consapevolezza di una interconnessione globale che chiama in causa e rende responsabili tutti i cittadini del mondo". In questo quadro, la Generazione Z ha le maggiori potenzialità per muovere il cambiamento. L'indagine condotta dall'Osservatorio Wwi dedica un focus alla Gen Z – ovvero circa 9 milioni in Italia (2025) – la prima generazione 'digitale nativa' che risulta molto attenta alle questioni legate allo spreco alimentare e alla sostenibilità dei consumi. La Generazione Z mostra una forte propensione a riutilizzare gli avanzi in tempi rapidi, affidandosi a ricette trovate online (+10% rispetto al campione nazionale), porta a casa gli avanzi (+6%) o condivide il cibo con parenti e vicini (+5%), porziona e surgela gli alimenti più deperibili (+2%) aumentando la frequenza di acquisto (+1%), presta più attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari acquistati (+2%), è molto più sensibile (+8%) rispetto alle tensioni internazionali, è molto più attenta (+11%) all'economia dei prodotti indipendentemente dalla loro provenienza, compra sempre frutta e verdura di stagione (+2%). "La GenZ, quindi – sottolinea il direttore scientifico Waste Watcher Andrea Segrè – risulta un vero e proprio motore di sostenibilità sia per smussare gli aspetti critici legati alla gestione degli alimenti sia per trasmettere e amplificare quelli positivi centrati sulla digitalizzazione, la relazione e la sostenibilità. Le politiche pubbliche per contrastare lo spreco alimentare e promuovere diete sane e sostenibili devono introdurre l'uso diffuso di strumenti digitali, integrando piattaforme come Sprecometro nei programmi di educazione alimentare. La vera sfida è trasformare il caso della Gen Z in pratica diffusa, capace di coinvolgere le generazioni meno digitali, le fasce più vulnerabili e naturalmente le generazioni future". –sostenibilitawebinfo@adnkronos.com (Web Info)

VILLAGGIO GLOBALE

AMBIENTE

Giù lo spreco di cibo dal 2015, gettati 100 g in meno a settimana

(Adnkronos) – Gli italiani sprecano meno cibo rispetto a 10 anni fa ma c'è ancora molto da fare. Dal 2015 ad oggi, lo spreco alimentare domestico è diminuito di 95 grammi, da 650g a 555,8g gettati ogni sette giorni a testa. Un miglioramento generale ma non adeguato a cogliere il traguardo dei 369,7 grammi di cibo sprecato settimanalmente, obiettivo Onu che il nostro Paese dovrebbe raggiungere entro il 2030. Lo attestano i dati del nuovo Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International che, in vista del 29 settembre 2025, sesta Giornata Internazionale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari istituita dalle Nazioni Unite, ha monitorato il comportamento degli italiani nel mese di agosto 2025, attraverso un'indagine con metodo Cawi promossa dalla campagna pubblica Spreco Zero con l'Università di Bologna – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, su monitoraggio Ipsos (campione di 1000 casi rappresentativi della popolazione generale). Ecco i risultati del rapporto: vale 555,8 g lo spreco settimanale medio in Italia registrato quest'estate, un dato che riferito all'agosto 2024 era di 683 grammi, e che scende in modo significativo nell'area centrale del Paese, diventata la più virtuosa con 490,6 grammi, mentre a nord si sprecano mediamente 515,2 grammi di cibo ogni 7 giorni e al sud 628,6 grammi a settimana. Bene le famiglie con figli che abbassano la soglia di spreco del 17% rispetto alla media nazionale e i grandi Comuni (-9%). Nella classifica dei cibi sprecati: la frutta fresca (22,9 g), la verdura fresca (21,5 g) e il pane (19,5 g), seguono insalata (18,4 g) e cipolle/tuberi (16,9 g). Spiega il direttore scientifico di Waste Watcher, l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero: "Le pressioni economiche, in particolare l'inflazione che questa estate ha colpito fortemente i generi alimentari (+ 3,7%) possono aver suggerito alle famiglie acquisti più ponderati e una maggiore attenzione alla prevenzione degli sprechi. L'utilizzo di strumenti semplici e mirati, come l'app Sprecometro, strumento di autovalutazione e monitoraggio dello spreco domestico, permette di attivare trasformazioni comportamentali durature, contribuendo a consolidare comportamenti virtuosi: quindi un percorso concreto verso la riduzione del 50% dello spreco alimentare entro il 2030". Allargando lo sguardo oltre i confini, l'Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare pro capite settimanale: le rilevazioni Waste Watcher attestano, come detto, un valore di 555,8 grammi per l'Italia, a fronte di 512,9 g settimanali per la Germania, 459,9 per la Francia, 446,5 per la Spagna, 469,5 per i Paesi Bassi. Intanto, sono 33 milioni i cittadini europei in situazione di insicurezza alimentare e ben 4,9 milioni gli italiani che versano nella medesima condizione. Nel 2025 delle guerre in Ucraina e in Medio Oriente, della crisi di Gaza e dell'emergenza climatica ma anche della sfida sui dazi, Waste Watcher ha deciso di aprire un focus speciale per capire se e come questi fattori influiscono sulle nostre abitudini di gestione del cibo. Il risultato è l'impatto tangibile sulle scelte di fruizione alimentare degli italiani: più di 1 cittadino su 3 (il 37%) ritiene utile puntare sui prodotti made in Italy nell'attuale contesto di guerre e tensioni

internazionali ma anche di crisi dei dazi. Due italiani su 3 (66%) hanno aumentato o conservato molto alta l'attenzione all'ambiente e ai comportamenti sostenibili. E 1 italiano su 2 dichiara di prestare maggiore attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari che acquista nel tempo della crisi climatica: il 17% degli italiani, però, dichiara di non aver modificato i suoi comportamenti perché non ritiene 'che ci sia alcun legame tra la crisi climatica e temperature anomale'. Le temperature elevate dell'estate 2025, poi, hanno avuto un impatto diretto e concreto sui comportamenti alimentari degli italiani: per fronteggiare la crisi climatica in rapporto allo spreco del cibo, 1 italiano su 2 (45%) cerca di consumare prima gli alimenti più deperibili e 1 su 5 (21%) prova ad aumentare la frequenza di acquisto degli alimenti deperibili oppure di privilegiare l'acquisto di prodotti non deperibili o a lunga conservazione (19%). Solo il 14% dichiara di non aver modificato i propri comportamenti e appena il 6% afferma di non aver percepito alcun impatto delle temperature anomale sulla deperibilità degli alimenti. "I dati Waste Watcher sembrano restituire una trasformazione culturale che viaggia in profondità – sottolinea Luca Falasconi, coordinatore del Rapporto Waste Watcher 'Il caso Italia' – Il contesto internazionale alimenta una nuova attenzione al valore delle risorse, e in particolare al cibo. Ogni giorno immagini di carestie e fame – da Gaza o da altri teatri di conflitto – entrano nelle nostre case risvegliando la nostra sensibilità, un rinnovato senso di giustizia, insieme alla consapevolezza di una interconnessione globale che chiama in causa e rende responsabili tutti i cittadini del mondo". In questo quadro, la Generazione Z ha le maggiori potenzialità per muovere il cambiamento. L'indagine condotta dall'Osservatorio Wwi dedica un focus alla Gen Z – ovvero circa 9 milioni in Italia (2025) – la prima generazione 'digitale nativa' che risulta molto attenta alle questioni legate allo spreco alimentare e alla sostenibilità dei consumi. La Generazione Z mostra una forte propensione a riutilizzare gli avanzi in tempi rapidi, affidandosi a ricette trovate online (+10% rispetto al campione nazionale), porta a casa gli avanzi (+6%) o condivide il cibo con parenti e vicini (+5%), porziona e surgela gli alimenti più deperibili (+2%) aumentando la frequenza di acquisto (+1%), presta più attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari acquistati (+2%), è molto più sensibile (+8%) rispetto alle tensioni internazionali, è molto più attenta (+11%) all'economia dei prodotti indipendentemente dalla loro provenienza, compra sempre frutta e verdura di stagione (+2%). "La GenZ, quindi – sottolinea il direttore scientifico Waste Watcher Andrea Segrè – risulta un vero e proprio motore di sostenibilità sia per smussare gli aspetti critici legati alla gestione degli alimenti sia per trasmettere e amplificare quelli positivi centrati sulla digitalizzazione, la relazione e la sostenibilità. Le politiche pubbliche per contrastare lo spreco alimentare e promuovere diete sane e sostenibili devono introdurre l'uso diffuso di strumenti digitali, integrando piattaforme come Sprecometro nei programmi di educazione alimentare. La vera sfida è trasformare il caso della Gen Z in pratica diffusa, capace di coinvolgere le generazioni meno digitali, le fasce più vulnerabili e naturalmente le generazioni future". –sostenibilitawebinfo@adnkronos.com (Web Info)

Quotidiano di Foggia .it

AMBIENTE

Giù lo spreco di cibo dal 2015, gettati 100 g in meno a settimana

(Adnkronos) – Gli italiani sprecano meno cibo rispetto a 10 anni fa ma c'è ancora molto da fare. Dal 2015 ad oggi, lo spreco alimentare domestico è diminuito di 95 grammi, da 650g a 555,8g gettati ogni sette giorni a testa. Un miglioramento generale ma non adeguato a cogliere il traguardo dei 369,7 grammi di cibo sprecato settimanalmente, obiettivo Onu che il nostro Paese dovrebbe raggiungere entro il 2030. Lo attestano i dati del nuovo Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International che, in vista del 29 settembre 2025, sesta Giornata Internazionale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari istituita dalle Nazioni Unite, ha monitorato il comportamento degli italiani nel mese di agosto 2025, attraverso un'indagine con metodo Cawi promossa dalla campagna pubblica Spreco Zero con l'Università di Bologna – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, su monitoraggio Ipsos (campione di 1000 casi rappresentativi della popolazione generale). Ecco i risultati del rapporto: vale 555,8 g lo spreco settimanale medio in Italia registrato quest'estate, un dato che riferito all'agosto 2024 era di 683 grammi, e che scende in modo significativo nell'area centrale del Paese, diventata la più virtuosa con 490,6 grammi, mentre a nord si sprecano mediamente 515,2 grammi di cibo ogni 7 giorni e al sud 628,6 grammi a settimana. Bene le famiglie con figli che abbassano la soglia di spreco del 17% rispetto alla media nazionale e i grandi Comuni (-9%). Nella classifica dei cibi sprecati: la frutta fresca (22,9 g), la verdura fresca (21,5 g) e il pane (19,5 g), seguono insalata (18,4 g) e cipolle/tuberi (16,9 g). Spiega il direttore scientifico di Waste Watcher, l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero: "Le pressioni economiche, in particolare l'inflazione che questa estate ha colpito fortemente i generi alimentari (+ 3,7%) possono aver suggerito alle famiglie acquisti più ponderati e una maggiore attenzione alla prevenzione degli sprechi. L'utilizzo di strumenti semplici e mirati, come l'app Sprecometro, strumento di autovalutazione e monitoraggio dello spreco domestico, permette di attivare trasformazioni comportamentali durature, contribuendo a consolidare comportamenti virtuosi: quindi un percorso concreto verso la riduzione del 50% dello spreco alimentare entro il 2030". Allargando lo sguardo oltre i confini, l'Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare pro capite settimanale: le rilevazioni Waste Watcher attestano, come detto, un valore di 555,8 grammi per l'Italia, a fronte di 512,9 g settimanali per la Germania, 459,9 per la Francia, 446,5 per la Spagna, 469,5 per i Paesi Bassi. Intanto, sono 33 milioni i cittadini europei in situazione di insicurezza alimentare e ben 4,9 milioni gli italiani che versano nella medesima condizione. Nel 2025 delle guerre in Ucraina e in Medio Oriente, della crisi di Gaza e dell'emergenza climatica ma anche della sfida sui dazi, Waste Watcher ha deciso di aprire un focus speciale per capire se e come questi fattori influiscono sulle nostre abitudini di gestione del cibo. Il risultato è l'impatto tangibile sulle scelte di fruizione alimentare degli italiani: più di 1 cittadino su 3 (il 37%) ritiene utile puntare sui prodotti made in Italy nell'attuale contesto di guerre e tensioni

Quotidiano di Foggia .it

internazionali ma anche di crisi dei dazi. Due italiani su 3 (66%) hanno aumentato o conservato molto alta l'attenzione all'ambiente e ai comportamenti sostenibili. E 1 italiano su 2 dichiara di prestare maggiore attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari che acquista nel tempo della crisi climatica: il 17% degli italiani, però, dichiara di non aver modificato i suoi comportamenti perché non ritiene 'che ci sia alcun legame tra la crisi climatica e temperature anomale'. Le temperature elevate dell'estate 2025, poi, hanno avuto un impatto diretto e concreto sui comportamenti alimentari degli italiani: per fronteggiare la crisi climatica in rapporto allo spreco del cibo, 1 italiano su 2 (45%) cerca di consumare prima gli alimenti più deperibili e 1 su 5 (21%) prova ad aumentare la frequenza di acquisto degli alimenti deperibili oppure di privilegiare l'acquisto di prodotti non deperibili o a lunga conservazione (19%). Solo il 14% dichiara di non aver modificato i propri comportamenti e appena il 6% afferma di non aver percepito alcun impatto delle temperature anomale sulla deperibilità degli alimenti. "I dati Waste Watcher sembrano restituire una trasformazione culturale che viaggia in profondità – sottolinea Luca Falasconi, coordinatore del Rapporto Waste Watcher 'Il caso Italia' – Il contesto internazionale alimenta una nuova attenzione al valore delle risorse, e in particolare al cibo. Ogni giorno immagini di carestie e fame – da Gaza o da altri teatri di conflitto – entrano nelle nostre case risvegliando la nostra sensibilità, un rinnovato senso di giustizia, insieme alla consapevolezza di una interconnessione globale che chiama in causa e rende responsabili tutti i cittadini del mondo". In questo quadro, la Generazione Z ha le maggiori potenzialità per muovere il cambiamento. L'indagine condotta dall'Osservatorio Wwi dedica un focus alla Gen Z – ovvero circa 9 milioni in Italia (2025) – la prima generazione 'digitale nativa' che risulta molto attenta alle questioni legate allo spreco alimentare e alla sostenibilità dei consumi. La Generazione Z mostra una forte propensione a riutilizzare gli avanzi in tempi rapidi, affidandosi a ricette trovate online (+10% rispetto al campione nazionale), porta a casa gli avanzi (+6%) o condivide il cibo con parenti e vicini (+5%), porziona e surgela gli alimenti più deperibili (+2%) aumentando la frequenza di acquisto (+1%), presta più attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari acquistati (+2%), è molto più sensibile (+8%) rispetto alle tensioni internazionali, è molto più attenta (+11%) all'economia dei prodotti indipendentemente dalla loro provenienza, compra sempre frutta e verdura di stagione (+2%). "La GenZ, quindi – sottolinea il direttore scientifico Waste Watcher Andrea Segrè – risulta un vero e proprio motore di sostenibilità sia per smussare gli aspetti critici legati alla gestione degli alimenti sia per trasmettere e amplificare quelli positivi centrati sulla digitalizzazione, la relazione e la sostenibilità. Le politiche pubbliche per contrastare lo spreco alimentare e promuovere diete sane e sostenibili devono introdurre l'uso diffuso di strumenti digitali, integrando piattaforme come Sprecometro nei programmi di educazione alimentare. La vera sfida è trasformare il caso della Gen Z in pratica diffusa, capace di coinvolgere le generazioni meno digitali, le fasce più vulnerabili e naturalmente le generazioni future". –sostenibilitawebinfo@adnkronos.com (Web Info)

WebMagazine24

AMBIENTE

Giù lo spreco di cibo dal 2015, gettati 100 g in meno a settimana

(Adnkronos) – Gli italiani sprecano meno cibo rispetto a 10 anni fa ma c'è ancora molto da fare. Dal 2015 ad oggi, lo spreco alimentare domestico è diminuito di 95 grammi, da 650g a 555,8g gettati ogni sette giorni a testa. Un miglioramento generale ma non adeguato a cogliere il traguardo dei 369,7 grammi di cibo sprecato settimanalmente, obiettivo Onu che il nostro Paese dovrebbe raggiungere entro il 2030. Lo attestano i dati del nuovo Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International che, in vista del 29 settembre 2025, sesta Giornata Internazionale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari istituita dalle Nazioni Unite, ha monitorato il comportamento degli italiani nel mese di agosto 2025, attraverso un'indagine con metodo Cawi promossa dalla campagna pubblica Spreco Zero con l'Università di Bologna – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, su monitoraggio Ipsos (campione di 1000 casi rappresentativi della popolazione generale). Ecco i risultati del rapporto: vale 555,8 g lo spreco settimanale medio in Italia registrato quest'estate, un dato che riferito all'agosto 2024 era di 683 grammi, e che scende in modo significativo nell'area centrale del Paese, diventata la più virtuosa con 490,6 grammi, mentre a nord si sprecano mediamente 515,2 grammi di cibo ogni 7 giorni e al sud 628,6 grammi a settimana. Bene le famiglie con figli che abbassano la soglia di spreco del 17% rispetto alla media nazionale e i grandi Comuni (-9%). Nella classifica dei cibi sprecati: la frutta fresca (22,9 g), la verdura fresca (21,5 g) e il pane (19,5 g), seguono insalata (18,4 g) e cipolle/tuberi (16,9 g). Spiega il direttore scientifico di Waste Watcher, l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero: "Le pressioni economiche, in particolare l'inflazione che questa estate ha colpito fortemente i generi alimentari (+ 3,7%) possono aver suggerito alle famiglie acquisti più ponderati e una maggiore attenzione alla prevenzione degli sprechi. L'utilizzo di strumenti semplici e mirati, come l'app Sprecometro, strumento di autovalutazione e monitoraggio dello spreco domestico, permette di attivare trasformazioni comportamentali durature, contribuendo a consolidare comportamenti virtuosi: quindi un percorso concreto verso la riduzione del 50% dello spreco alimentare entro il 2030". Allargando lo sguardo oltre i confini, l'Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare pro capite settimanale: le rilevazioni Waste Watcher attestano, come detto, un valore di 555,8 grammi per l'Italia, a fronte di 512,9 g settimanali per la Germania, 459,9 per la Francia, 446,5 per la Spagna, 469,5 per i Paesi Bassi. Intanto, sono 33 milioni i cittadini europei in situazione di insicurezza alimentare e ben 4,9 milioni gli italiani che versano nella medesima condizione. Nel 2025 delle guerre in Ucraina e in Medio Oriente, della crisi di Gaza e dell'emergenza climatica ma anche della sfida sui dazi, Waste Watcher ha deciso di aprire un focus speciale per capire se e come questi fattori influiscono sulle nostre abitudini di gestione del cibo. Il risultato è l'impatto tangibile sulle scelte di fruizione alimentare degli italiani: più di 1 cittadino su 3 (il 37%) ritiene utile puntare sui prodotti made in Italy nell'attuale contesto di guerre e tensioni

WebMagazine24

internazionali ma anche di crisi dei dazi. Due italiani su 3 (66%) hanno aumentato o conservato molto alta l'attenzione all'ambiente e ai comportamenti sostenibili. E 1 italiano su 2 dichiara di prestare maggiore attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari che acquista nel tempo della crisi climatica: il 17% degli italiani, però, dichiara di non aver modificato i suoi comportamenti perché non ritiene 'che ci sia alcun legame tra la crisi climatica e temperature anomale'. Le temperature elevate dell'estate 2025, poi, hanno avuto un impatto diretto e concreto sui comportamenti alimentari degli italiani: per fronteggiare la crisi climatica in rapporto allo spreco del cibo, 1 italiano su 2 (45%) cerca di consumare prima gli alimenti più deperibili e 1 su 5 (21%) prova ad aumentare la frequenza di acquisto degli alimenti deperibili oppure di privilegiare l'acquisto di prodotti non deperibili o a lunga conservazione (19%). Solo il 14% dichiara di non aver modificato i propri comportamenti e appena il 6% afferma di non aver percepito alcun impatto delle temperature anomale sulla deperibilità degli alimenti. "I dati Waste Watcher sembrano restituire una trasformazione culturale che viaggia in profondità – sottolinea Luca Falasconi, coordinatore del Rapporto Waste Watcher 'Il caso Italia' – Il contesto internazionale alimenta una nuova attenzione al valore delle risorse, e in particolare al cibo. Ogni giorno immagini di carestie e fame – da Gaza o da altri teatri di conflitto – entrano nelle nostre case risvegliando la nostra sensibilità, un rinnovato senso di giustizia, insieme alla consapevolezza di una interconnessione globale che chiama in causa e rende responsabili tutti i cittadini del mondo". In questo quadro, la Generazione Z ha le maggiori potenzialità per muovere il cambiamento. L'indagine condotta dall'Osservatorio Wwi dedica un focus alla Gen Z – ovvero circa 9 milioni in Italia (2025) – la prima generazione 'digitale nativa' che risulta molto attenta alle questioni legate allo spreco alimentare e alla sostenibilità dei consumi. La Generazione Z mostra una forte propensione a riutilizzare gli avanzi in tempi rapidi, affidandosi a ricette trovate online (+10% rispetto al campione nazionale), porta a casa gli avanzi (+6%) o condivide il cibo con parenti e vicini (+5%), porziona e surgela gli alimenti più deperibili (+2%) aumentando la frequenza di acquisto (+1%), presta più attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari acquistati (+2%), è molto più sensibile (+8%) rispetto alle tensioni internazionali, è molto più attenta (+11%) all'economia dei prodotti indipendentemente dalla loro provenienza, compra sempre frutta e verdura di stagione (+2%). "La GenZ, quindi – sottolinea il direttore scientifico Waste Watcher Andrea Segrè – risulta un vero e proprio motore di sostenibilità sia per smussare gli aspetti critici legati alla gestione degli alimenti sia per trasmettere e amplificare quelli positivi centrati sulla digitalizzazione, la relazione e la sostenibilità. Le politiche pubbliche per contrastare lo spreco alimentare e promuovere diete sane e sostenibili devono introdurre l'uso diffuso di strumenti digitali, integrando piattaforme come Sprecometro nei programmi di educazione alimentare. La vera sfida è trasformare il caso della Gen Z in pratica diffusa, capace di coinvolgere le generazioni meno digitali, le fasce più vulnerabili e naturalmente le generazioni future". –sostenibilitawebinfo@adnkronos.com (Web Info)

ZEROUNO TV
La TV dei grandi eventi

AMBIENTE

Giù lo spreco di cibo dal 2015, gettati 100 g in meno a settimana

(Adnkronos) – Gli italiani sprecano meno cibo rispetto a 10 anni fa ma c'è ancora molto da fare. Dal 2015 ad oggi, lo spreco alimentare domestico è diminuito di 95 grammi, da 650g a 555,8g gettati ogni sette giorni a testa. Un miglioramento generale ma non adeguato a cogliere il traguardo dei 369,7 grammi di cibo sprecato settimanalmente, obiettivo Onu che il nostro Paese dovrebbe raggiungere entro il 2030. Lo attestano i dati del nuovo Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International che, in vista del 29 settembre 2025, sesta Giornata Internazionale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari istituita dalle Nazioni Unite, ha monitorato il comportamento degli italiani nel mese di agosto 2025, attraverso un'indagine con metodo Cawi promossa dalla campagna pubblica Spreco Zero con l'Università di Bologna – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, su monitoraggio Ipsos (campione di 1000 casi rappresentativi della popolazione generale). Ecco i risultati del rapporto: vale 555,8 g lo spreco settimanale medio in Italia registrato quest'estate, un dato che riferito all'agosto 2024 era di 683 grammi, e che scende in modo significativo nell'area centrale del Paese, diventata la più virtuosa con 490,6 grammi, mentre a nord si sprecano mediamente 515,2 grammi di cibo ogni 7 giorni e al sud 628,6 grammi a settimana. Bene le famiglie con figli che abbassano la soglia di spreco del 17% rispetto alla media nazionale e i grandi Comuni (-9%). Nella classifica dei cibi sprecati: la frutta fresca (22,9 g), la verdura fresca (21,5 g) e il pane (19,5 g), seguono insalata (18,4 g) e cipolle/tuberi (16,9 g). Spiega il direttore scientifico di Waste Watcher, l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero: "Le pressioni economiche, in particolare l'inflazione che questa estate ha colpito fortemente i generi alimentari (+ 3,7%) possono aver suggerito alle famiglie acquisti più ponderati e una maggiore attenzione alla prevenzione degli sprechi. L'utilizzo di strumenti semplici e mirati, come l'app Sprecometro, strumento di autovalutazione e monitoraggio dello spreco domestico, permette di attivare trasformazioni comportamentali durature, contribuendo a consolidare comportamenti virtuosi: quindi un percorso concreto verso la riduzione del 50% dello spreco alimentare entro il 2030". Allargando lo sguardo oltre i confini, l'Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare pro capite settimanale: le rilevazioni Waste Watcher attestano, come detto, un valore di 555,8 grammi per l'Italia, a fronte di 512,9 g settimanali per la Germania, 459,9 per la Francia, 446,5 per la Spagna, 469,5 per i Paesi Bassi. Intanto, sono 33 milioni i cittadini europei in situazione di insicurezza alimentare e ben 4,9 milioni gli italiani che versano nella medesima condizione. Nel 2025 delle guerre in Ucraina e in Medio Oriente, della crisi di Gaza e dell'emergenza climatica ma anche della sfida sui dazi, Waste Watcher ha deciso di aprire un focus speciale per capire se e come questi fattori influiscono sulle nostre abitudini di gestione del cibo. Il risultato è l'impatto tangibile sulle scelte di fruizione alimentare degli italiani: più di 1 cittadino su 3 (il 37%) ritiene utile puntare sui prodotti made in Italy nell'attuale contesto di guerre e tensioni

ZEROUNO TV
La TV dei grandi eventi

internazionali ma anche di crisi dei dazi. Due italiani su 3 (66%) hanno aumentato o conservato molto alta l'attenzione all'ambiente e ai comportamenti sostenibili. E 1 italiano su 2 dichiara di prestare maggiore attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari che acquista nel tempo della crisi climatica: il 17% degli italiani, però, dichiara di non aver modificato i suoi comportamenti perché non ritiene 'che ci sia alcun legame tra la crisi climatica e temperature anomale'. Le temperature elevate dell'estate 2025, poi, hanno avuto un impatto diretto e concreto sui comportamenti alimentari degli italiani: per fronteggiare la crisi climatica in rapporto allo spreco del cibo, 1 italiano su 2 (45%) cerca di consumare prima gli alimenti più deperibili e 1 su 5 (21%) prova ad aumentare la frequenza di acquisto degli alimenti deperibili oppure di privilegiare l'acquisto di prodotti non deperibili o a lunga conservazione (19%). Solo il 14% dichiara di non aver modificato i propri comportamenti e appena il 6% afferma di non aver percepito alcun impatto delle temperature anomale sulla deperibilità degli alimenti. "I dati Waste Watcher sembrano restituire una trasformazione culturale che viaggia in profondità – sottolinea Luca Falasconi, coordinatore del Rapporto Waste Watcher 'Il caso Italia' – Il contesto internazionale alimenta una nuova attenzione al valore delle risorse, e in particolare al cibo. Ogni giorno immagini di carestie e fame – da Gaza o da altri teatri di conflitto – entrano nelle nostre case risvegliando la nostra sensibilità, un rinnovato senso di giustizia, insieme alla consapevolezza di una interconnessione globale che chiama in causa e rende responsabili tutti i cittadini del mondo". In questo quadro, la Generazione Z ha le maggiori potenzialità per muovere il cambiamento. L'indagine condotta dall'Osservatorio Wwi dedica un focus alla Gen Z – ovvero circa 9 milioni in Italia (2025) – la prima generazione 'digitale nativa' che risulta molto attenta alle questioni legate allo spreco alimentare e alla sostenibilità dei consumi. La Generazione Z mostra una forte propensione a riutilizzare gli avanzi in tempi rapidi, affidandosi a ricette trovate online (+10% rispetto al campione nazionale), porta a casa gli avanzi (+6%) o condivide il cibo con parenti e vicini (+5%), porziona e surgela gli alimenti più deperibili (+2%) aumentando la frequenza di acquisto (+1%), presta più attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari acquistati (+2%), è molto più sensibile (+8%) rispetto alle tensioni internazionali, è molto più attenta (+11%) all'economia dei prodotti indipendentemente dalla loro provenienza, compra sempre frutta e verdura di stagione (+2%). "La GenZ, quindi – sottolinea il direttore scientifico Waste Watcher Andrea Segrè – risulta un vero e proprio motore di sostenibilità sia per smussare gli aspetti critici legati alla gestione degli alimenti sia per trasmettere e amplificare quelli positivi centrati sulla digitalizzazione, la relazione e la sostenibilità. Le politiche pubbliche per contrastare lo spreco alimentare e promuovere diete sane e sostenibili devono introdurre l'uso diffuso di strumenti digitali, integrando piattaforme come Sprecometro nei programmi di educazione alimentare. La vera sfida è trasformare il caso della Gen Z in pratica diffusa, capace di coinvolgere le generazioni meno digitali, le fasce più vulnerabili e naturalmente le generazioni future". –sostenibilitawebinfo@adnkronos.com (Web Info)

VETRINA TV

AMBIENTE

Giù lo spreco di cibo dal 2015, gettati 100 g in meno a settimana

(Adnkronos) – Gli italiani sprecano meno cibo rispetto a 10 anni fa ma c'è ancora molto da fare. Dal 2015 ad oggi, lo spreco alimentare domestico è diminuito di 95 grammi, da 650g a 555,8g gettati ogni sette giorni a testa. Un miglioramento generale ma non adeguato a cogliere il traguardo dei 369,7 grammi di cibo sprecato settimanalmente, obiettivo Onu che il nostro Paese dovrebbe raggiungere entro il 2030. Lo attestano i dati del nuovo Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International che, in vista del 29 settembre 2025, sesta Giornata Internazionale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari istituita dalle Nazioni Unite, ha monitorato il comportamento degli italiani nel mese di agosto 2025, attraverso un'indagine con metodo Cawi promossa dalla campagna pubblica Spreco Zero con l'Università di Bologna – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, su monitoraggio Ipsos (campione di 1000 casi rappresentativi della popolazione generale). Ecco i risultati del rapporto: vale 555,8 g lo spreco settimanale medio in Italia registrato quest'estate, un dato che riferito all'agosto 2024 era di 683 grammi, e che scende in modo significativo nell'area centrale del Paese, diventata la più virtuosa con 490,6 grammi, mentre a nord si sprecano mediamente 515,2 grammi di cibo ogni 7 giorni e al sud 628,6 grammi a settimana. Bene le famiglie con figli che abbassano la soglia di spreco del 17% rispetto alla media nazionale e i grandi Comuni (-9%). Nella classifica dei cibi sprecati: la frutta fresca (22,9 g), la verdura fresca (21,5 g) e il pane (19,5 g), seguono insalata (18,4 g) e cipolle/tuberi (16,9 g). Spiega il direttore scientifico di Waste Watcher, l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero: "Le pressioni economiche, in particolare l'inflazione che questa estate ha colpito fortemente i generi alimentari (+ 3,7%) possono aver suggerito alle famiglie acquisti più ponderati e una maggiore attenzione alla prevenzione degli sprechi. L'utilizzo di strumenti semplici e mirati, come l'app Sprecometro, strumento di autovalutazione e monitoraggio dello spreco domestico, permette di attivare trasformazioni comportamentali durature, contribuendo a consolidare comportamenti virtuosi: quindi un percorso concreto verso la riduzione del 50% dello spreco alimentare entro il 2030". Allargando lo sguardo oltre i confini, l'Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare pro capite settimanale: le rilevazioni Waste Watcher attestano, come detto, un valore di 555,8 grammi per l'Italia, a fronte di 512,9 g settimanali per la Germania, 459,9 per la Francia, 446,5 per la Spagna, 469,5 per i Paesi Bassi. Intanto, sono 33 milioni i cittadini europei in situazione di insicurezza alimentare e ben 4,9 milioni gli italiani che versano nella medesima condizione. Nel 2025 delle guerre in Ucraina e in Medio Oriente, della crisi di Gaza e dell'emergenza climatica ma anche della sfida sui dazi, Waste Watcher ha deciso di aprire un focus speciale per capire se e come questi fattori influiscono sulle nostre abitudini di gestione del cibo. Il risultato è l'impatto tangibile sulle scelte di fruizione alimentare degli italiani: più di 1 cittadino su 3 (il 37%) ritiene utile puntare sui prodotti made in Italy nell'attuale contesto di guerre e tensioni

VETRINA TV

internazionali ma anche di crisi dei dazi. Due italiani su 3 (66%) hanno aumentato o conservato molto alta l'attenzione all'ambiente e ai comportamenti sostenibili. E 1 italiano su 2 dichiara di prestare maggiore attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari che acquista nel tempo della crisi climatica: il 17% degli italiani, però, dichiara di non aver modificato i suoi comportamenti perché non ritiene 'che ci sia alcun legame tra la crisi climatica e temperature anomale'. Le temperature elevate dell'estate 2025, poi, hanno avuto un impatto diretto e concreto sui comportamenti alimentari degli italiani: per fronteggiare la crisi climatica in rapporto allo spreco del cibo, 1 italiano su 2 (45%) cerca di consumare prima gli alimenti più deperibili e 1 su 5 (21%) prova ad aumentare la frequenza di acquisto degli alimenti deperibili oppure di privilegiare l'acquisto di prodotti non deperibili o a lunga conservazione (19%). Solo il 14% dichiara di non aver modificato i propri comportamenti e appena il 6% afferma di non aver percepito alcun impatto delle temperature anomale sulla deperibilità degli alimenti. "I dati Waste Watcher sembrano restituire una trasformazione culturale che viaggia in profondità – sottolinea Luca Falasconi, coordinatore del Rapporto Waste Watcher 'Il caso Italia' – Il contesto internazionale alimenta una nuova attenzione al valore delle risorse, e in particolare al cibo. Ogni giorno immagini di carestie e fame – da Gaza o da altri teatri di conflitto – entrano nelle nostre case risvegliando la nostra sensibilità, un rinnovato senso di giustizia, insieme alla consapevolezza di una interconnessione globale che chiama in causa e rende responsabili tutti i cittadini del mondo". In questo quadro, la Generazione Z ha le maggiori potenzialità per muovere il cambiamento. L'indagine condotta dall'Osservatorio Wwi dedica un focus alla Gen Z – ovvero circa 9 milioni in Italia (2025) – la prima generazione 'digitale nativa' che risulta molto attenta alle questioni legate allo spreco alimentare e alla sostenibilità dei consumi. La Generazione Z mostra una forte propensione a riutilizzare gli avanzi in tempi rapidi, affidandosi a ricette trovate online (+10% rispetto al campione nazionale), porta a casa gli avanzi (+6%) o condivide il cibo con parenti e vicini (+5%), porziona e surgela gli alimenti più deperibili (+2%) aumentando la frequenza di acquisto (+1%), presta più attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari acquistati (+2%), è molto più sensibile (+8%) rispetto alle tensioni internazionali, è molto più attenta (+11%) all'economia dei prodotti indipendentemente dalla loro provenienza, compra sempre frutta e verdura di stagione (+2%). "La GenZ, quindi – sottolinea il direttore scientifico Waste Watcher Andrea Segrè – risulta un vero e proprio motore di sostenibilità sia per smussare gli aspetti critici legati alla gestione degli alimenti sia per trasmettere e amplificare quelli positivi centrati sulla digitalizzazione, la relazione e la sostenibilità. Le politiche pubbliche per contrastare lo spreco alimentare e promuovere diete sane e sostenibili devono introdurre l'uso diffuso di strumenti digitali, integrando piattaforme come Sprecometro nei programmi di educazione alimentare. La vera sfida è trasformare il caso della Gen Z in pratica diffusa, capace di coinvolgere le generazioni meno digitali, le fasce più vulnerabili e naturalmente le generazioni future". –sostenibilitawebinfo@adnkronos.com (Web Info)

ildenaro.it

AMBIENTE

Giù lo spreco di cibo dal 2015, gettati 100 g in meno a settimana

(Adnkronos) – Gli italiani sprecano meno cibo rispetto a 10 anni fa ma c'è ancora molto da fare. Dal 2015 ad oggi, lo spreco alimentare domestico è diminuito di 95 grammi, da 650g a 555,8g gettati ogni sette giorni a testa. Un miglioramento generale ma non adeguato a cogliere il traguardo dei 369,7 grammi di cibo sprecato settimanalmente, obiettivo Onu che il nostro Paese dovrebbe raggiungere entro il 2030. Lo attestano i dati del nuovo Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International che, in vista del 29 settembre 2025, sesta Giornata Internazionale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari istituita dalle Nazioni Unite, ha monitorato il comportamento degli italiani nel mese di agosto 2025, attraverso un'indagine con metodo Cawi promossa dalla campagna pubblica Spreco Zero con l'Università di Bologna – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, su monitoraggio Ipsos (campione di 1000 casi rappresentativi della popolazione generale). Ecco i risultati del rapporto: vale 555,8 g lo spreco settimanale medio in Italia registrato quest'estate, un dato che riferito all'agosto 2024 era di 683 grammi, e che scende in modo significativo nell'area centrale del Paese, diventata la più virtuosa con 490,6 grammi, mentre a nord si sprecano mediamente 515,2 grammi di cibo ogni 7 giorni e al sud 628,6 grammi a settimana. Bene le famiglie con figli che abbassano la soglia di spreco del 17% rispetto alla media nazionale e i grandi Comuni (-9%). Nella classifica dei cibi sprecati: la frutta fresca (22,9 g), la verdura fresca (21,5 g) e il pane (19,5 g), seguono insalata (18,4 g) e cipolle/tuberi (16,9 g). Spiega il direttore scientifico di Waste Watcher, l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero: "Le pressioni economiche, in particolare l'inflazione che questa estate ha colpito fortemente i generi alimentari (+ 3,7%) possono aver suggerito alle famiglie acquisti più ponderati e una maggiore attenzione alla prevenzione degli sprechi. L'utilizzo di strumenti semplici e mirati, come l'app Sprecometro, strumento di autovalutazione e monitoraggio dello spreco domestico, permette di attivare trasformazioni comportamentali durature, contribuendo a consolidare comportamenti virtuosi: quindi un percorso concreto verso la riduzione del 50% dello spreco alimentare entro il 2030". Allargando lo sguardo oltre i confini, l'Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare pro capite settimanale: le rilevazioni Waste Watcher attestano, come detto, un valore di 555,8 grammi per l'Italia, a fronte di 512,9 g settimanali per la Germania, 459,9 per la Francia, 446,5 per la Spagna, 469,5 per i Paesi Bassi. Intanto, sono 33 milioni i cittadini europei in situazione di insicurezza alimentare e ben 4,9 milioni gli italiani che versano nella medesima condizione. Nel 2025 delle guerre in Ucraina e in Medio Oriente, della crisi di Gaza e dell'emergenza climatica ma anche della sfida sui dazi, Waste Watcher ha deciso di aprire un focus speciale per capire se e come questi fattori influiscono sulle nostre abitudini di gestione del cibo. Il risultato è l'impatto tangibile sulle scelte di fruizione alimentare degli italiani: più di 1 cittadino su 3 (il 37%) ritiene utile puntare sui prodotti made in Italy nell'attuale contesto di guerre e tensioni

il denaro.it

internazionali ma anche di crisi dei dazi. Due italiani su 3 (66%) hanno aumentato o conservato molto alta l'attenzione all'ambiente e ai comportamenti sostenibili. E 1 italiano su 2 dichiara di prestare maggiore attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari che acquista nel tempo della crisi climatica: il 17% degli italiani, però, dichiara di non aver modificato i suoi comportamenti perché non ritiene 'che ci sia alcun legame tra la crisi climatica e temperature anomale'. Le temperature elevate dell'estate 2025, poi, hanno avuto un impatto diretto e concreto sui comportamenti alimentari degli italiani: per fronteggiare la crisi climatica in rapporto allo spreco del cibo, 1 italiano su 2 (45%) cerca di consumare prima gli alimenti più deperibili e 1 su 5 (21%) prova ad aumentare la frequenza di acquisto degli alimenti deperibili oppure di privilegiare l'acquisto di prodotti non deperibili o a lunga conservazione (19%). Solo il 14% dichiara di non aver modificato i propri comportamenti e appena il 6% afferma di non aver percepito alcun impatto delle temperature anomale sulla deperibilità degli alimenti. "I dati Waste Watcher sembrano restituire una trasformazione culturale che viaggia in profondità – sottolinea Luca Falasconi, coordinatore del Rapporto Waste Watcher 'Il caso Italia' – Il contesto internazionale alimenta una nuova attenzione al valore delle risorse, e in particolare al cibo. Ogni giorno immagini di carestie e fame – da Gaza o da altri teatri di conflitto – entrano nelle nostre case risvegliando la nostra sensibilità, un rinnovato senso di giustizia, insieme alla consapevolezza di una interconnessione globale che chiama in causa e rende responsabili tutti i cittadini del mondo". In questo quadro, la Generazione Z ha le maggiori potenzialità per muovere il cambiamento. L'indagine condotta dall'Osservatorio Wwi dedica un focus alla Gen Z – ovvero circa 9 milioni in Italia (2025) – la prima generazione 'digitale nativa' che risulta molto attenta alle questioni legate allo spreco alimentare e alla sostenibilità dei consumi. La Generazione Z mostra una forte propensione a riutilizzare gli avanzi in tempi rapidi, affidandosi a ricette trovate online (+10% rispetto al campione nazionale), porta a casa gli avanzi (+6%) o condivide il cibo con parenti e vicini (+5%), porziona e surgela gli alimenti più deperibili (+2%) aumentando la frequenza di acquisto (+1%), presta più attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari acquistati (+2%), è molto più sensibile (+8%) rispetto alle tensioni internazionali, è molto più attenta (+11%) all'economia dei prodotti indipendentemente dalla loro provenienza, compra sempre frutta e verdura di stagione (+2%). "La GenZ, quindi – sottolinea il direttore scientifico Waste Watcher Andrea Segrè – risulta un vero e proprio motore di sostenibilità sia per smussare gli aspetti critici legati alla gestione degli alimenti sia per trasmettere e amplificare quelli positivi centrati sulla digitalizzazione, la relazione e la sostenibilità. Le politiche pubbliche per contrastare lo spreco alimentare e promuovere diete sane e sostenibili devono introdurre l'uso diffuso di strumenti digitali, integrando piattaforme come Sprecometro nei programmi di educazione alimentare. La vera sfida è trasformare il caso della Gen Z in pratica diffusa, capace di coinvolgere le generazioni meno digitali, le fasce più vulnerabili e naturalmente le generazioni future". –sostenibilitawebinfo@adnkronos.com (Web Info)

vivere italia
QUOTIDIANI ONLINE PER LA TUA CITTÀ

AMBIENTE

Giù lo spreco di cibo dal 2015, gettati 100 g in meno a settimana

(Adnkronos) – Gli italiani sprecano meno cibo rispetto a 10 anni fa ma c'è ancora molto da fare. Dal 2015 ad oggi, lo spreco alimentare domestico è diminuito di 95 grammi, da 650g a 555,8g gettati ogni sette giorni a testa. Un miglioramento generale ma non adeguato a cogliere il traguardo dei 369,7 grammi di cibo sprecato settimanalmente, obiettivo Onu che il nostro Paese dovrebbe raggiungere entro il 2030. Lo attestano i dati del nuovo Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International che, in vista del 29 settembre 2025, sesta Giornata Internazionale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari istituita dalle Nazioni Unite, ha monitorato il comportamento degli italiani nel mese di agosto 2025, attraverso un'indagine con metodo Cawi promossa dalla campagna pubblica Spreco Zero con l'Università di Bologna – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, su monitoraggio Ipsos (campione di 1000 casi rappresentativi della popolazione generale). Ecco i risultati del rapporto: vale 555,8 g lo spreco settimanale medio in Italia registrato quest'estate, un dato che riferito all'agosto 2024 era di 683 grammi, e che scende in modo significativo nell'area centrale del Paese, diventata la più virtuosa con 490,6 grammi, mentre a nord si sprecano mediamente 515,2 grammi di cibo ogni 7 giorni e al sud 628,6 grammi a settimana. Bene le famiglie con figli che abbassano la soglia di spreco del 17% rispetto alla media nazionale e i grandi Comuni (-9%). Nella classifica dei cibi sprecati: la frutta fresca (22,9 g), la verdura fresca (21,5 g) e il pane (19,5 g), seguono insalata (18,4 g) e cipolle/tuberi (16,9 g). Spiega il direttore scientifico di Waste Watcher, l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero: "Le pressioni economiche, in particolare l'inflazione che questa estate ha colpito fortemente i generi alimentari (+ 3,7%) possono aver suggerito alle famiglie acquisti più ponderati e una maggiore attenzione alla prevenzione degli sprechi. L'utilizzo di strumenti semplici e mirati, come l'app Sprecometro, strumento di autovalutazione e monitoraggio dello spreco domestico, permette di attivare trasformazioni comportamentali durature, contribuendo a consolidare comportamenti virtuosi: quindi un percorso concreto verso la riduzione del 50% dello spreco alimentare entro il 2030". Allargando lo sguardo oltre i confini, l'Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare pro capite settimanale: le rilevazioni Waste Watcher attestano, come detto, un valore di 555,8 grammi per l'Italia, a fronte di 512,9 g settimanali per la Germania, 459,9 per la Francia, 446,5 per la Spagna, 469,5 per i Paesi Bassi. Intanto, sono 33 milioni i cittadini europei in situazione di insicurezza alimentare e ben 4,9 milioni gli italiani che versano nella medesima condizione. Nel 2025 delle guerre in Ucraina e in Medio Oriente, della crisi di Gaza e dell'emergenza climatica ma anche della sfida sui dazi, Waste Watcher ha deciso di aprire un focus speciale per capire se e come questi fattori influiscono sulle nostre abitudini di gestione del cibo. Il risultato è l'impatto tangibile sulle scelte di fruizione alimentare degli italiani: più di 1 cittadino su 3 (il 37%) ritiene utile puntare sui prodotti made in Italy nell'attuale contesto di guerre e tensioni

vivere italia
QUOTIDIANI ONLINE PER LA TUA CITTÀ

internazionali ma anche di crisi dei dazi. Due italiani su 3 (66%) hanno aumentato o conservato molto alta l'attenzione all'ambiente e ai comportamenti sostenibili. E 1 italiano su 2 dichiara di prestare maggiore attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari che acquista nel tempo della crisi climatica: il 17% degli italiani, però, dichiara di non aver modificato i suoi comportamenti perché non ritiene 'che ci sia alcun legame tra la crisi climatica e temperature anomale'. Le temperature elevate dell'estate 2025, poi, hanno avuto un impatto diretto e concreto sui comportamenti alimentari degli italiani: per fronteggiare la crisi climatica in rapporto allo spreco del cibo, 1 italiano su 2 (45%) cerca di consumare prima gli alimenti più deperibili e 1 su 5 (21%) prova ad aumentare la frequenza di acquisto degli alimenti deperibili oppure di privilegiare l'acquisto di prodotti non deperibili o a lunga conservazione (19%). Solo il 14% dichiara di non aver modificato i propri comportamenti e appena il 6% afferma di non aver percepito alcun impatto delle temperature anomale sulla deperibilità degli alimenti. "I dati Waste Watcher sembrano restituire una trasformazione culturale che viaggia in profondità – sottolinea Luca Falasconi, coordinatore del Rapporto Waste Watcher 'Il caso Italia' – Il contesto internazionale alimenta una nuova attenzione al valore delle risorse, e in particolare al cibo. Ogni giorno immagini di carestie e fame – da Gaza o da altri teatri di conflitto – entrano nelle nostre case risvegliando la nostra sensibilità, un rinnovato senso di giustizia, insieme alla consapevolezza di una interconnessione globale che chiama in causa e rende responsabili tutti i cittadini del mondo". In questo quadro, la Generazione Z ha le maggiori potenzialità per muovere il cambiamento. L'indagine condotta dall'Osservatorio Wwi dedica un focus alla Gen Z – ovvero circa 9 milioni in Italia (2025) – la prima generazione 'digitale nativa' che risulta molto attenta alle questioni legate allo spreco alimentare e alla sostenibilità dei consumi. La Generazione Z mostra una forte propensione a riutilizzare gli avanzi in tempi rapidi, affidandosi a ricette trovate online (+10% rispetto al campione nazionale), porta a casa gli avanzi (+6%) o condivide il cibo con parenti e vicini (+5%), porziona e surgela gli alimenti più deperibili (+2%) aumentando la frequenza di acquisto (+1%), presta più attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari acquistati (+2%), è molto più sensibile (+8%) rispetto alle tensioni internazionali, è molto più attenta (+11%) all'economia dei prodotti indipendentemente dalla loro provenienza, compra sempre frutta e verdura di stagione (+2%). "La GenZ, quindi – sottolinea il direttore scientifico Waste Watcher Andrea Segrè – risulta un vero e proprio motore di sostenibilità sia per smussare gli aspetti critici legati alla gestione degli alimenti sia per trasmettere e amplificare quelli positivi centrati sulla digitalizzazione, la relazione e la sostenibilità. Le politiche pubbliche per contrastare lo spreco alimentare e promuovere diete sane e sostenibili devono introdurre l'uso diffuso di strumenti digitali, integrando piattaforme come Sprecometro nei programmi di educazione alimentare. La vera sfida è trasformare il caso della Gen Z in pratica diffusa, capace di coinvolgere le generazioni meno digitali, le fasce più vulnerabili e naturalmente le generazioni future". –sostenibilitawebinfo@adnkronos.com (Web Info)

ilNordEst.

Lotta allo spreco alimentare: i più virtuosi? I nativi digitali

L'intervento del professor Andrea Segrè anticipa i contenuti dell'indagine Waste Watcher International, illustrata a Roma, in occasione dell'evento promosso dalla campagna pubblica Spreco Zero, in vista della 6^ Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e sprechi alimentari (29 settembre)

25 settembre 2025
4' di lettura

Andrea Segrè



A dieci anni dall'adozione dell'Agenda Onu 2030 e a nove dalla approvazione della legge Gadda, l'Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare. Questo, in sintesi, emerge dal nuovo Rapporto Waste Watcher International 2025 che presentiamo a Roma, alle istituzioni internazionali e ai principali attori della filiera agroalimentare del nostro Paese in occasione della sesta Giornata mondiale di consapevolezza su perdite e sprechi alimentari.

Il quadro è in chiaroscuro: dal 2015 a oggi lo spreco settimanale è sceso da 650 a 555,8 grammi pro capite, pari a quasi 100 grammi in meno (i grammi a settimana sono la metrica utilizzata per stimare lo spreco). Un miglioramento, certo, ma lontano dal traguardo fissato dall'Agenda Onu al 2030, che richiederebbe di arrivare a 369,7 grammi settimanali.

ilNordEst.



Fonte: Waste Watcher International Observatory -Università di Bologna

Oltretutto i 555,8 grammi di cibo a settimana sprecato significano oltre 1,7 milioni di tonnellate/anno, pari a 3,4 miliardi di pasti da 500 grammi. Basterebbero a sfamare più di tre milioni di persone, cioè due terzi degli italiani in povertà e insicurezza alimentare.

Qualche dato: il rapporto segnala forti divari interni. Si spreca meno al Centro Italia (490,6 g) e al Nord (515,2 g), mentre al Sud il dato sale a 628,6 g. Più virtuose le famiglie con figli (–17% rispetto a quelle senza) e i residenti nei grandi comuni (–9%). Nella classifica degli alimenti più gettati compaiono frutta fresca (22,9 g), verdura (21,5 g), pane (19,5 g), insalata (18,4 g) e tuberi (16,9 g). Solo il 4% degli italiani ammette di non cucinare perché non ama farlo.

Il 2025 è segnato da conflitti in Ucraina e Medio Oriente, dazi e crisi climatica. Più di un italiano su tre (37%) dichiara di puntare sui prodotti Made in Italy come risposta a un contesto instabile. Due su tre (66%) mantengono alta l'attenzione all'ambiente, e uno su due valuta con più cura l'impatto ambientale dei prodotti acquistati. Temperature anomale e ondate di calore hanno spinto molti a consumare prima i cibi più deperibili (45%) o a preferire prodotti a lunga conservazione (19%).

ilNordEst.

Il focus del Rapporto è sulla Generazione Z: circa 9 milioni di italiani nativi digitali che mostrano comportamenti virtuosi rispetto alla media. Riutilizzano gli avanzi con ricette online (+10%), portano a casa ciò che resta dai pasti (+6%), condividono il cibo (+5%), comprano frutta e verdura di stagione (+2%) e sono più attenti all'impatto ambientale (+2%). La loro forza è la creatività digitale, capace di attivare reti e relazioni che riducono lo spreco e ispirano altre generazioni.

Spreco e perdite alimentari non sono solo un problema etico e sociale, hanno un impatto devastante sull'ambiente: a livello globale si sprecano 1,05 miliardi di tonnellate di cibo l'anno, un terzo della produzione, responsabile del 10% delle emissioni di gas serra e del consumo del 28% dei terreni agricoli. Il 28% dei terreni agricoli, pari a 1,4 miliardi di ettari, viene così utilizzato per produrre cibo che non verrà mai mangiato. È una superficie pari a 4 volte l'intera Ue. E un quarto dell'acqua dolce utilizzata in agricoltura viene sprecato nella produzione di alimenti che finiranno nella spazzatura: si tratta di circa 250 km^3 di acqua, equivalente del fabbisogno idrico annuo dell'intera popolazione mondiale.

In questo contesto, la nuova direttiva Ue approvata il 9 settembre 2025 ha deluso le aspettative: prevede un taglio del 10% nello spreco della trasformazione/manifattura e del 30% nei consumi finali (retail, ristorazione, famiglie). Obiettivi meno ambiziosi di quelli dell'Agenda Onu, che chiede una riduzione del 50% entro il 2030.

L'Italia, con i suoi 555,8 grammi settimanali, resta sopra la media europea (Francia 459,9 g, Spagna 446,5 g, Germania 512,9 g).

La sfida è passare da azioni individuali a trasformazioni strutturali. Un esempio è lo Sprecometro, app sviluppata dall'Università di Bologna e Waste Watcher, che aiuta a monitorare lo spreco domestico e offre consigli di educazione alimentare. Con oltre 21 mila utenti, ha già registrato 40 tonnellate di cibo sprecato, pari a 80 mila pasti, dimostrando come la tecnologia possa trasformarsi in strumento di consapevolezza e cambiamento.

Il Rapporto si chiude con un monito: lo spreco alimentare non è solo un problema economico o etico, ma un nodo cruciale di sostenibilità ambientale e sociale. Nel decennale dell'Agenda 2030, l'Italia migliora ma non abbastanza: serve accelerare per non trasformare l'obiettivo "spreco zero" in un traguardo mancato.

25.09.2025

la Sentinella del Canavese

GREEN&BLUE

Nel mondo un miliardo di tonnellate di cibo va in discarica ma in Italia lo spreco diminuisce



di Fiammetta Cupellaro

Report dell'Osservatorio Waste Watcher International in vista della Giornata mondiale antispreco. Ogni italiano nel solo mese di agosto ha gettato via più di mezzo chilo di alimenti a settimana contro i quasi 700 grammi dello scorso anno

25 SETTEMBRE 2025 ALLE 11:30 — 3 MINUTI DI LETTURA

Ogni anno nel mondo 1,5 miliardi di tonnellate di cibo passano direttamente dalla tavola alla discarica: circa un terzo della produzione alimentare globale non verrà mangiato ma gettato. E mentre così tanto cibo viene sprecato, 673 milioni di persone soffrono la fame, l'8,2% della popolazione mondiale, di cui il 20,2% in Africa e il 6,7% in Asia. Non solo. 2,3 miliardi di persone vivono in condizioni di insicurezza alimentare, senza accesso garantito a un'alimentazione sufficiente. Ma lo spreco e le perdite alimentari non sono solo un problema etico e sociale, hanno un impatto devastante sull'ambiente: sono responsabili di quasi il 10% delle emissioni globali di gas serra, 5 volte di più di quelle generate dall'aviazione.

Miliardi di ettari coltivati per cibo che verrà buttato

Basta pensare che il 28% dei terreni agricoli - 1,4 miliardi di ettari - viene utilizzato per produrre cibo che non verrà mai mangiato. È una superficie pari a 4 volte l'intera Unione Europea. E un quarto dell'acqua dolce utilizzata in agricoltura viene sprecato nella produzione di alimenti che finiranno nella spazzatura: si tratta di circa 250 km^3 di acqua, l'equivalente del fabbisogno idrico annuo dell'intera popolazione mondiale. Dati che non lasciano spazio a dubbi quelli presentati oggi del nuovo report dell'Osservatorio Waste Watcher International in vista del 29 settembre 2025, **Giornata Internazionale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari** istituita dalle Nazioni Unite giunta alla sesta edizione.

25.09.2025

la Sentinella del Canavese

GREEN&BLUE

Italiani meno spreconi ma non basta

Monitorato anche il comportamento degli italiani nel mese di agosto 2025, attraverso l'indagine promossa dalla campagna pubblica **Spreco Zero** con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'università di Bologna. **Nel nostro Paese si stima che ogni anno circa 6,7 tonnellate di cibo venga buttato.** Una montagna di alimenti che finisce in discarica e che provoca 5,5 milioni di tonnellate di emissioni di CO2.

Nel dettaglio comunque guardando il report, l'Italia segna comunque un miglioramento anche se ancora adeguato ad arrivare al traguardo dei 369,7 grammi di cibo sprecato settimanalmente previsto entro il 2030.

Conservazione sbagliata del cibo, spesa senza una pianificazione, poca attenzione alla data di scadenza, gli italiani sembrano ancora tenere in poca considerazione la possibilità di evitare eccedenze oppure conservale, condividerle o donale. Così secondo il rapporto che ha monitorato il comportamento di migliaia di italiani ad agosto ogni settimana sono finiti tra i rifiuti 555,8 grammi. Meglio, rispetto a quanto accaduto nell'agosto 2024 dove la quantità di cibo buttato era di 683 grammi. Ci sono comunque delle differenze: la percentuale scende in modo significativo nell'**area centrale del Paese**, diventata la più virtuosa con "soli" 490,6 grammi, mentre a **nord** si sprecano mediamente 515,2 grammi di cibo ogni 7 giorni, e al **sud** il dato si impenna con 628,6 grammi a settimana.

La hit dei prodotti che diventano rifiuti

Più virtuose le famiglie con figli, che abbassano la soglia di spreco del 17% rispetto alle famiglie senza figli (+ 14 %) e più virtuosi i grandi comuni (-9%) di quelli medi (+ 16%). Nella hit dei cibi sprecati la **frutta fresca** (22,9 g), la **verdura fresca** (21,5 g) e il **pane** (19,5 g), segue l'**insalata** (18,4 g) e **cipolle/tuberi** (16,9 g). Spiega il direttore scientifico di Waste Watcher, l'agroeconomista **Andrea Segrè**, fondatore della campagna Spreco Zero: "Le pressioni economiche, in particolare l'inflazione che questa estate ha colpito fortemente i generi alimentari (+ 3,7%) possono aver suggerito alle famiglie acquisti più ponderati e una maggiore attenzione alla prevenzione degli sprechi.

25.09.2025

la Sentinella del Canavese

GREEN&BLUE

Le app per orientarci

L'utilizzo di strumenti semplici e mirati, come la app **Sprecometro**, permette di attivare trasformazioni comportamentali durature, contribuendo a consolidare comportamenti virtuosi: quindi un percorso concreto verso la riduzione del 50% dello spreco alimentare entro il 2030. Trasformazione "strutturale" è anche l'atteggiamento dei cittadini nei confronti dello spreco. La sfida dei prossimi anni sarà rafforzare questa tendenza, affinché il traguardo del 2030 non resti un auspicio, ma diventi un risultato condiviso".

Spreco e cambiamento climatico

Più di 1 cittadino su 3 (il 37%) ritiene utile puntare sui **prodotti made in Italy** nell'attuale contesto di guerre e tensioni internazionali, ma anche di crisi dei dazi. Una tendenza particolarmente marcata tra le persone di età compresa tra i 35 e i 44 anni e tra gli over 64, con una concentrazione significativa nel Centro Italia. E ancora: 1 su 10 privilegia semplicemente i prodotti più economici, a prescindere dalla loro sostenibilità, mentre **il 5% ha direttamente ridotto la spesa alimentare per ragioni economiche,** percentuale che raddoppia negli under 25.

Un italiano su cinque, ovvero il 22%, afferma di preferire **prodotti locali e a chilometro zero**, soprattutto nel Mezzogiorno. Il dato interessante è che una parte consistente della popolazione (20%) non ha modificato le proprie abitudini d'acquisto, dichiarando che le scelte alimentari restano indipendenti dal contesto internazionale. **Due italiani su 3 (66%) hanno aumentato o conservato molto alta l'attenzione all'ambiente e ai comportamenti sostenibili.** E 1 italiano su 2 dichiara di prestare maggiore attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari che acquista nel tempo della crisi climatica: il 17% degli italiani, però, dichiara di non aver modificato i suoi comportamenti perché "non ritengo che ci sia alcun legame tra la crisi climatica e temperature anomale".

25.09.2025

la Sentinella del Canavese

GREEN&BLUE

Le app per orientarci

L'utilizzo di strumenti semplici e mirati, come la app **Sprecometro**, permette di attivare trasformazioni comportamentali durature, contribuendo a consolidare comportamenti virtuosi: quindi un percorso concreto verso la riduzione del 50% dello spreco alimentare entro il 2030. Trasformazione "strutturale" è anche l'atteggiamento dei cittadini nei confronti dello spreco. La sfida dei prossimi anni sarà rafforzare questa tendenza, affinché il traguardo del 2030 non resti un auspicio, ma diventi un risultato condiviso".

Spreco e cambiamento climatico

Più di 1 cittadino su 3 (il 37%) ritiene utile puntare sui **prodotti made in Italy** nell'attuale contesto di guerre e tensioni internazionali, ma anche di crisi dei dazi. Una tendenza particolarmente marcata tra le persone di età compresa tra i 35 e i 44 anni e tra gli over 64, con una concentrazione significativa nel Centro Italia. E ancora: 1 su 10 privilegia semplicemente i prodotti più economici, a prescindere dalla loro sostenibilità, mentre **il 5% ha direttamente ridotto la spesa alimentare per ragioni economiche,** percentuale che raddoppia negli under 25.

Si deve migliorare

Le temperature elevate dell'estate 2025 hanno avuto un impatto diretto e concreto sui comportamenti alimentari degli italiani: per fronteggiare la crisi climatica in rapporto allo spreco del cibo, 1 italiano su 2 (45%) cerca di consumare prima gli alimenti più deperibili e 1 su 5 (21%) prova ad aumentare la frequenza di acquisto degli alimenti deperibili oppure di privilegiare l'acquisto di prodotti non deperibili o a lunga conservazione (19%). **Solo il 14% dichiara di non aver modificato i propri comportamenti** e appena il 6% afferma di non aver percepito alcun impatto delle temperature anomale sulla deperibilità degli alimenti.

25.09.2025

AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA



Frozen Food, sprechi a zero: la nuova campagna Findus

(Agen Food) – Roma, 25 set. – Nonostante l'attenzione crescente ai temi della sostenibilità, lo spreco alimentare domestico continua ad aumentare: in Italia gettiamo in media **667,4 grammi di cibo a settimana a persona**, con un incremento del **+17,9% in un solo anno**. Numeri che confermano la portata critica del fenomeno, in linea con quanto accade negli altri Paesi europei. Eppure, in questo scenario poco rassicurante, una soluzione concreta emerge con forza: i **surgelati**, una leva concreta e strategica per la riduzione degli sprechi alimentari. Grazie alla **lunga conservabilità**, alla **porzionatura flessibile** e alla **possibilità di utilizzare solo ciò che serve, quando serve**, il frozen food si distingue come scelta pratica e responsabile, capace di unire convenienza e sostenibilità, mantenendo inalterate le qualità nutrizionali dei prodotti. Non a caso, rappresenta appena il **2,23% dello spreco individuale settimanale** (14,9 gr).

Un ruolo, quello antispreco, che i consumatori di tutta Europa riconoscono sempre di più, come evidenzia il **report internazionale Frozen in Focus presentato da Findus**, parte del gruppo Nomad Foods, leader europeo del settore surgelati. Dall'indagine, che ha analizzato le abitudini alimentari di oltre **7.500 consumatori in 5 Paesi europei**, **è emersa infatti una crescente consapevolezza sul tema**: quasi la metà degli intervistati (**47%**) dichiara di scegliere gli alimenti surgelati proprio per la loro capacità di ridurre lo spreco domestico. **L'Italia si posiziona ai vertici di questa sensibilità** (**50%**), subito dietro al Regno Unito (**59%**) e davanti a Francia (**49%**), Germania (**44%**) e Svezia (**43%**).

Per rafforzare ulteriormente il proprio impegno in questa direzione, **Findus**, in occasione della **Giornata Internazionale della Consapevolezza sulle Perdite e gli Sprechi Alimentari** (29 settembre), lancia la **campagna "Sprechi sotto zero"**, facendosi portavoce di un appello volto a sensibilizzare i consumatori sull'importanza di scelte alimentari consapevoli e promuovendo il **ruolo del surgelato come alleato strategico nella lotta contro lo spreco alimentare**. Dalla lunga durata di conservazione all'efficiente porzionatura, fino ai minori consumi di acqua ed energia elettrica necessari per la preparazione dei piatti, che ne garantiscono anche una elevata sostenibilità economica, il **frozen si conferma una soluzione concreta per ridurre il food waste domestico e rendere più sostenibile la gestione quotidiana del cibo.** Un ruolo particolare lo giocano **i vegetali**, tra gli alimenti più sprecati nelle case degli italiani: secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher – IIAS, frutta e verdura fresche raggiungono rispettivamente picchi di 26,82 g e 23,89 g settimanali. Le **verdure surgelate, che conservano intatti gusto e nutrienti**, offrono così una valida alternativa antispreco.
"Produrre cibo impattando meno sull'ambiente e tutelando le risorse naturali è la sfida di Findus: ci impegniamo per un progresso costante e responsabile, affinché la sostenibilità diventi sempre più un valore condiviso da tutto il settore e dai consumatori" ha dichiarato **Renato Roca, Country Manager di Findus Italia**. "Spreco alimentare non significa soltanto gettare via cibo, ma anche vanificare acqua, energia, terreno fertile e lavoro impiegati per produrlo. In particolare, i vegetali, tra gli alimenti più soggetti a spreco nelle case degli italiani, trovano nel frozen una soluzione concreta: conservano gusto e nutrienti e permettono di portare in cucina materie prime pronte all'uso, riducendo gli sprechi. Con la campagna 'Sprechi sotto zero' vogliamo rafforzare nei nostri consumatori questa consapevolezza, promuovendo il ruolo del surgelato come alleato per combattere il problema del food waste e valorizzare appieno il potenziale del frozen food negli anni a venire".

FINDUS E LA CHEF CRISTINA BOWERMAN PRESENTANO TRE RICETTE CON I VEGETALI E TRE VARIANTI CIRCOLARI PER IL RIUTILIZZO DEGLI INGREDIENTI EVENTUALMENTE AVANZATI

Nel suo impegno nella lotta allo spreco alimentare, Findus ha coinvolto la **Chef stellata Cristina Bowerman**, nota per la sua attenzione alla sostenibilità e alla riduzione degli sprechi in cucina, per sviluppare un progetto speciale con i **prodotti della linea Vegetali**. Una scelta non casuale: i vegetali, infatti, rientrano tra gli alimenti più soggetti a spreco nelle case degli italiani. La Chef ha ideato **tre ricette originali** che vedono protagonisti **i Pisellini Primavera, il Minestrone Tradizione e gli Spinaci Primavera**, prodotti surgelati che rappresentano una soluzione antispreco che mantiene inalterati gusto, nutrienti e qualità. Per **ciascuna di queste ricette**, è stata inoltre pensata un'ulteriore **variante** di recupero che consente di riutilizzare gli ingredienti eventualmente avanzati, trasformandoli in nuove preparazioni. Un percorso creativo che, attraverso le ricette ideate dalla Chef Bowerman, mostra come i surgelati siano per definizione un alleato nella riduzione del food waste, portando davvero gli **"Sprechi sotto zero"**.

AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA

Per gli Spinaci Primavera, la Chef propone **cannellone di patate e pesto avvolto in foglie di Spinaci Primavera con salsa di pomodori secchi e capperi.** Ma non gettate via gli ingredienti che dovessero eventualmente avanzare! Dagli avanzi di questa ricetta nascono squisite **crocchette di patate e pesto con crema di pomodori secchi e capperi e Spinaci Primavera.** Per la seconda proposta della Chef, i protagonisti sono gli iconici **Pisellini Primavera**, presenti da 60 anni sulle tavole degli italiani. Vengono proposti insieme al **Fiore di Merluzzo Findus in infusione di rapa rossa fermentata.** Anche in questo caso, se durante la preparazione dovessero avanzare degli ingredienti, **questi** possono essere trasformati in gustose **polpette rosse di merluzzo e salsa cremosa di rapa fermentata accompagnate dai Pisellini Primavera sbollentati.** Infine, con il Minestrone Tradizione, la Chef propone **gnocchetti di Minestrone Tradizione Findus, con crema di verdure e olio affumicato.** E seci dovessero essere avanzi? **Questisi** trasformano in sfiziose **frittelle di Minestrone Tradizione, con crema verde e croccante di Parmigiano Reggiano.**

"Per me l'antispreco non è una moda, è un atto di responsabilità. Ogni prodotto ha una storia: il lavoro del produttore, la fatica della terra, il valore della cultura che rappresenta. Sprecarlo significa cancellare tutto questo. I dati di Zero Waste del Prof. Segrè, di cui sono Ambasciatrice, dimostrano che la maggior parte degli sprechi avviene in ambito domestico: questo ci ricorda che il cambiamento parte da gesti quotidiani", ha dichiarato la **Chef Cristina Bowerman**. "In cucina cerco sempre di trasformare ciò che sembra "in più" in un'occasione creativa, ma il passo fondamentale è ridurre lo spreco prima ancora che si generi. In questo senso i surgelati sono veri campioni antispreco: grazie alla lunga conservabilità e alla possibilità di usare solo la quantità necessaria, permettono di evitare avanzi e di rispettare davvero la materia prima fino all'ultimo grammo. Credo che il compito di uno chef oggi sia proprio questo: costruire consapevolezza e stimolare un cambiamento culturale che parta dal piatto e arrivi alla società".

"SPRECHI SOTTO ZERO", AL VIA LA CAMPAGNA FINDUS PER VALORIZZARE IL FROZEN FOOD COME ALLEATO ANTI-SPRECO

Per sostenere la lotta allo spreco alimentare, Findus lancia **"Sprechi sotto zero", una campagna multicanale pensata per sensibilizzare i consumatori italiani e promuovere il frozen – in particolare i vegetali surgelati – come scelta consapevole e antispreco**. La campagna sarà visibile su TV, digital e social, e sarà promossa anche nei punti vendita. A partire da domenica 21 settembre e fino a sabato 11 ottobre 2025, la comunicazione sarà supportata da due spot televisivi: uno da 10" interamente dedicato al concept "Sprechi sotto Zero" e uno da 20", dei quali i primi 10" racconteranno dei Pisellini Primavera e i restanti 10" saranno focalizzati sulla campagna e sul tema della riduzione degli sprechi.

A completare l'iniziativa, dal 15 agosto e fino al 12 febbraio 2026 è attiva una speciale consumer promo legata alla campagna: acquistando uno qualsiasi dei prodotti dell'intera linea Vegetali Findus, inclusi i nuovi lanci 2025 come Minestrone Tradizione con Pasta e Broccoli Primavera, i consumatori potranno vincere un Frigorifero Samsung Side by Side Family Hub™ al mese e uno Starter Set Sottovuoto Zwilling Fresh & Save Bowls a settimana, ulteriori alleati per contribuire alla riduzione dello spreco alimentare. Maggiori dettagli su www.sprechisottozero.it.

Hanno collaborato al progetto le agenzie **Apload** (per l'ideazione della consumer promo); **Havas Milan e Prose On Pixels** (per la creatività e la produzione della campagna); **Zenith** (per la pianificazione media); **INC Pr Agency** (per l'attività di ufficio stampa).

ADUC Associazione Utenti e Consumatori APS

ITALIA - Si spreca meno cibo ma sempre sopra la media europea

Notizia 25 settembre 2025 12:03

Nel 2025, a 10 anni dall'approvazione dell'Agenda Onu 2030 e a 9 anni dalla legge Gadda sullo spreco del cibo, l'Italia migliora ma non abbastanza, e resta sempre sopra la media europea.
Nel nostro Paese, dal 2015 ad oggi lo spreco settimanale medio pro capite è sceso di 95 grammi settimanali, da 650 grammi a 555,8 a fronte di 512,9 grammi settimanali per la Germania, 459,9 grammi per la Francia, 446,5 grammi per la Spagna, 469,5 per i Paesi Bassi.

È quanto emerge con i dati del **nuovo rapporto Waste Watcher international,** presentati oggi a Roma e in occasione dell'evento promosso dalla campagna pubblica Spreco Zero, in vista della 6^ Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e sprechi alimentari, in programma lunedì 29 settembre.
Il rapporto registra "che aumenta la consapevolezza del legame fra spreco e ambiente, ma è lontano il traguardo fissato per il 2030 di 369,7 gr. settimanali.
Dal punto di vista delle zone territoriali del Paese lo studio rileva che si spreca meno al centro (dato record: 490,6 g) e al nord (515,2 g) e più al sud (628,6 gr.). È registrato che sprecano meno le famiglie con figli (-17%) e i grandi Comuni (-9%). Nella hit dei cibi sprecati la frutta fresca (22,9 g), la verdura fresca (21,5 g) e il pane (19,5 g), segue l'insalata (18,4 g) e cipolle/tuberi (16,9 g).
Waste Watcher evidenzia inoltre il legame fra le guerre, i dazi e la crisi climatica.
I risultati registrano che più di 1 italiano su 3 (il 37%) sceglie prodotti made in Italy in un contesto di guerre e crisi dei dazi.
Due italiani su 3 (66%) hanno aumentato o tenuto alta l'attenzione all'ambiente.
Un italiano su 2 presta più attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari che acquista nel tempo della crisi climatica.

Gli analisti rilevano inoltre che in Italia i "nativi digitali" sono motore del cambiamento mostrando comportamenti virtuosi con il riutilizzo degli avanzi (+10% rispetto alla media), condividendo il cibo (+5%), acquistando frutta e verdura di stagione (+2%) e prestando più attenzione all'impatto ambientale (+2%).

L'indagine, a livello internazionale, registra che nel mondo vengono sprecate 1,05 miliardi di tonnellate di cibo, 1/3 della produzione alimentare globale.
Lo spreco di cibo è responsabile di quasi il 10% delle emissioni globali di gas serra, 5 volte quelle generate dall'aviazione. Il 28% dei terreni agricoli, pari a 1,4 miliardi di ettari, viene utilizzato per produrre cibo che non verrà mai mangiato. (ANSA).

VATICAN NEWS



Non si fermano gli sprechi alimentari nel mondo

MONDO

Più di 670 milioni di persone soffrono la fame, ma non si ferma lo spreco alimentare

Presentato a Roma il nuovo rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International. "Un terzo di ciò che viene prodotto a livello mondiale viene gettato via nella lunga filiera agroalimentare", denuncia il direttore scientifico Andrea Segrè. L'Italia resta sopra la media europea, con un risultato migliore rispetto a quello di Germania, Francia, Spagna, Paesi Bassi, ma rimane ancora lontano il traguardo di una riduzione significativa

Giada Aquilino - Città del Vaticano

Mentre il cibo viene sprecato, la fame persiste: oggi più che mai servono «consapevolezza, educazione e cambiamenti strutturali» per un vero impegno globale contro lo spreco alimentare. Se ne è detto convinto Maurizio Martina, direttore generale aggiunto della Fao, intervenendo in videocollegamento alla presentazione, oggi a Roma, del rapporto 2025 dell'Osservatorio Waste Watcher International, in vista della Giornata internazionale della consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari istituita dalle Nazioni Unite per il 29 settembre di ogni anno. Lo studio ha monitorato in particolare in Italia lo spreco alimentare domestico e le abitudini di acquisto, gestione e fruizione del cibo, in collaborazione con l'università di Bologna e l'istituto di ricerche e sondaggi Ipsos.

La contraddizione dello spreco

In un contesto globale aggravato dai conflitti in corso, a Gaza, in Ucraina e non solo, attualmente nel mondo 673 milioni di persone non hanno di che mangiare a sufficienza, eppure ogni anno 1,05 miliardi di tonnellate di cibo vanno di fatto persi. «È un'ingiustizia, da anni stiamo vivendo un grande squilibrio fra chi ha troppo e chi ha troppo poco», evidenzia in una conversazione con i media vaticani il direttore scientifico di Waste Watcher, l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna "Spreco zero". «In mezzo, c'è lo spreco ed è — prosegue — una contraddizione ancora più forte perché un terzo di ciò che viene prodotto a livello mondiale viene gettato via nella lunga filiera agroalimentare».



Andrea Segrè, direttore scientifico di Waste Watcher International

Impatto devastante sull'ambiente

Mentre la fame colpisce l'8,2% della popolazione mondiale, soprattutto in Africa e in Asia, e in aggiunta 2,3 miliardi di persone vivono in condizioni di insicurezza alimentare, senza accesso garantito a un'alimentazione sufficiente e nutriente, Waste Watcher International fa notare come lo spreco e le perdite alimentari non siano solo un problema etico e sociale, ma abbiano un impatto «devastante» sull'ambiente. «Lo spreco alimentare è "responsabile" dell'8-10% della produzione di gas climalteranti, perché si produce CoŽ e ciò va a scapito dell'ambiente e del riscaldamento globale. Quest'ultimo poi determina un cambiamento nelle produzioni, oltre alle migrazioni, ora molto più forti per gli eventi estremi, come siccità e alluvioni», osserva Segrè.

VATICAN NEWS

Ascolta l'intervista con Andrea Segrè

Dieci anni dopo l'approvazione dell'Agenda Onu 2030 e a cinque dalla scadenza degli Obiettivi di sviluppo sostenibile, che prevedono anche di dimezzare lo spreco alimentare, l'Italia resta sopra la media europea, con un risultato migliore rispetto a quello di Germania, Francia, Spagna, Paesi Bassi, riferisce lo studio dell'Osservatorio: dal 2015 ad oggi lo spreco settimanale medio pro capite è sceso di 95 grammi, da 650 a 555, ed è aumentata la consapevolezza del legame fra spreco e ambiente ma — riporta il documento — è ancora lontano il traguardo fissato per il 2030 di 369,7 grammi settimanali. Le rivelazioni denotano comunque che nella penisola si spreca meno al centro e al nord e più al sud, sono più attente le famiglie con figli e i grandi comuni. Sprecati perlopiù frutta, verdure fresche e pane.



Un momento della presentazione del rapporto, con l'intervento di Matteo Vittuari

«Il cibo che sprechiamo deve essere visto non esclusivamente in termini di quantitativi di derrate alimentari, ma anche di risorse che vengono utilizzate per produrre questo cibo, oltre al terreno pure l'acqua e l'energia», spiega Matteo Vittuari, docente di Politiche alimentari all'università di Bologna e responsabile dei programmi internazionali dell'Osservatorio, commentando il dato mondiale secondo cui il 28% dei terreni agricoli, pari a 1,4 miliardi di ettari, viene utilizzato per produrre cibo che non verrà mai mangiato: una superficie pari a 4 volte l'intera Unione europea. «Quello che stiamo facendo è una transizione dall'analisi e dalla comprensione del dato alla messa a terra di azioni che permettano di ridurre gli sprechi alimentari. Uno degli ultimi interventi che abbiamo presentato — va avanti Vittuari — è legato alla ristorazione collettiva, all'interno delle mense scolastiche: cerchiamo di stimolare i bambini a sprecare meno cibo, con azioni relativamente semplici, ad esempio come l'anticipazione della verdura rispetto al primo, per portare la verdura in un momento di picco di fame e cercare così di ridurre lo spreco di quello che è il prodotto alimentare che va maggiormente perso e che in realtà è tra i più importanti per migliorare la salubrità delle diete».

Ascolta l'intervista con Matteo Vittuari

Il ruolo della Generazione Z

Un ruolo fondamentale nell'inversione di tendenza e nel muovere il cambiamento è proprio quello ricoperto dai giovani, in particolare la cosiddetta Generazione Z, i primi nativi digitali cresciuti con internet e smartphone. Nell'indagine condotta dall'Osservatorio la "GenZ" è «molto attenta» alle questioni legate allo spreco alimentare e alla sostenibilità dei consumi, con una forte propensione a riutilizzare gli avanzi e un'attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari acquistati. «Il ruolo della cosiddetta Generazione Z — aggiunge Andrea Segrè — è davvero importante, parliamo comunque di 9 milioni di italiani. È la prima che usa internet con grande facilità e mette in pratica tutte le ricette antispreco, che peraltro sono all'interno della nostra applicazione "Sprecometro", uno strumento di autovalutazione e monitoraggio dello spreco domestico, gratuito e senza pubblicità, che permette di attivare trasformazioni comportamentali durature. Inoltre è la generazione che, pur nella difficoltà a trovare lavoro, con un reddito basso, ha più capacità di relazione, per esempio attraverso la donazione del cibo in eccesso che viene offerto agli altri».

25.09.2025

VITA

Spreco alimentare: per ogni italiano 555 grammi di cibo alla settimana finiscono in pattumiera

Presentato il nuovo rapporto "Waste Watcher International", in occasione della sesta "Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari". Lo spreco alimentare in Italia migliora, ma siamo ancora lontani dall'obiettivo previsto dall'Agenda 2030, che puntava a dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030. Il rapporto consacra la Generazione Z come campioni dell'antispreco. Per Andrea Segrè, direttore scientifico di "Waste Watcher" «sta nella creatività digitale il valore aggiunto per dare valore e nuova vita al cibo»

di GILDA SCIORTINO



Ognuno di noi, ogni settimana, spreca 555,8 grammi di alimenti. È il dato registrato quest'estate, che segna un netto miglioramento rispetto all'agosto 2024, quando lo spreco alimentare era di 683 grammi. **Siamo ancora lontani dal traguardo dei 369,7 grammi di cibo sprecato settimanalmente, previsto per il 2030.** Un altro dato positivo è che lo spreco scende in modo significativo nell'area centrale del Paese, diventata la più virtuosa con "soli" 490,6 grammi. Al nord si sprecano mediamente 515,2 grammi di cibo ogni sette giorni e al sud il dato si impenna con 628,6 grammi a settimana. Più virtuose le famiglie con figli, che abbassano la soglia di spreco del 17% rispetto alle famiglie senza figli (+ 14 %) e più virtuosi i grandi comuni (-9%) di quelli medi (+ 16%). Nella hit dei cibi sprecati la frutta fresca (22,9 grammi a settimana), la verdura fresca (21,5 grammi) e il pane (19,5 grammi).

Sono i dati del nuovo rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International, presentati oggi in vista della sesta "Giornata Internazionale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari", istituita dalle Nazioni Unite, che si celebra il prossimo 29 settembre. Il report ha monitorato il comportamento degli italiani nel mese di agosto 2025, attraverso l'indagine promossa dalla campagna pubblica "Spreco Zero" insieme al dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna.

VITA

A dieci anni dall'approvazione dell'Agenda ONU 2030 (25 settembre 2015) diventa urgente tracciare **un bilancio sugli Obiettivi di Sostenibilità indicati nella Carta**, in particolare quello al **punto 12.3** che prevede di **dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030**. A livello globale i dati Fao continuano a indicare in oltre 1,5 miliardi di tonnellate il cibo sperperato ogni anno sul pianeta, pari a un terzo del cibo prodotto. Di questo 33% sprecato, il 19% viene sprecato a livello di vendita al dettaglio, ristorazione e famiglie, mentre il 13-14% nella fase di produzione e raccolta. Solo in Europa, ogni anno vengono gettate 59 milioni di tonnellate di cibo, per un valore di 132 miliardi di euro. In media, ogni cittadino europeo spreca circa 70 chili di cibo in ambito domestico e 12 chili nei ristoranti. A livello globale le famiglie rappresentano il 60% dello spreco alimentare mondiale (UNEP, 2024).

Troppi coloro per i quali il cibo rimane una chimera

Ovviamente, **mentre in alcune aree il cibo viene sprecato, in altre la fame persiste. Sono, infatti, ben 673 i milioni di persone che soffrono la fame**, pari all'8,2% della popolazione mondiale, di cui il 20,2% in Africa e il 6,7% in Asia. In tutto, poi, 2,3 miliardi di persone – ben 4,9 milioni gli italiani – che vivono in condizioni di insicurezza alimentare, senza accesso garantito a un'alimentazione sufficiente e nutriente. Neanche minimamente.

> **Lo spreco e le perdite alimentari non sono solo un problema etico e sociale. Hanno un impatto devastante sull'ambiente: lo spreco di cibo è responsabile di quasi il 10% delle emissioni globali di gas serra, ovvero 5 volte quelle generate dall'aviazione**

VITA

«Lo spreco e le perdite alimentari non sono, però, solo un problema etico e sociale», si legge nel rapporto Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International,«perché hanno un impatto devastante sull'ambiente: lo spreco di cibo è responsabile di quasi il 10% delle emissioni globali di gas serra, ovvero 5 volte quelle generate dall'aviazione. Il 28% dei terreni agricoli, pari a 1,4 miliardi di ettari, viene utilizzato per produrre cibo che non verrà mai mangiato. È una superficie pari a 4 volte l'intera Unione Europea. E un quarto dell'acqua dolce utilizzata in agricoltura viene sprecato nella produzione di alimenti che finiranno nella spazzatura: si tratta di circa 250 km^3 di acqua, l'equivalente del fabbisogno idrico annuo dell'intera popolazione mondiale».

«Parlando di ciò che non si consuma, ma viene prodotto a livello globale», spiega l'agroeconomista **Andrea Segrè**, direttore scientifico di Waste Watcher e fondatore della campagna "Spreco Zero", «secondo le nostre stime, in termini di impatto ambientale e, quindi, di riscaldamento globale, conta per il 10%. È assurdo produrre qualcosa che poi diventa rifiuto e che tutto il ciclo che va dalla produzione allo smaltimento abbia un'incidenza così importante sulla produzione di CO2 che porta a riscaldamento globale».



Andrea Segrè

VITA

Per **Segrè** in Italia oggi «ci sono alcune luci e alcune ombre. La luce è che, rispetto all'anno scorso, lo spreco procapite è diminuito e non di pochissimo, nel senso che siamo passati da 30 a 28 chili all'anno. Guardando in particolare le famiglie, **l'Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare pro-capite settimanale**: le rilevazioni Waste Watcher attestano, infatti, uno spreco settimanale medio pro capite di 555,8 grammi per l'Italia, a fronte di 512,9 grammi settimanali per la Germania, 459,9 per la Francia, 446,5 grammi per la Spagna e 469,5 per i Paesi Bassi. Dico bene, però non benissimo, perché siamo ancora parecchio lontani dall'obiettivo Onu che, nel 2015, chiedeva di ridurre lo spreco del 50% entro il 2030, mentre noi non raggiungiamo ancora neanche un taglio del 30% rispetto al dato di partenza».

Il 17% degli italiani non ha modificato i suoi comportamenti

Sempre secondo il rapporto: due italiani su tre (il 66%) hanno aumentato o conservato molto alta l'attenzione all'ambiente e ai comportamenti sostenibili, mentre uno su due dichiara di prestare maggiore attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari che acquista nel tempo della crisi climatica. Il **17% degli italiani, però, dichiara di non aver modificato i suoi comportamenti** perché, dice, "non ritengo che ci sia alcun legame tra la crisi climatica e temperature anomale".



25.09.2025

VITA

Waste Watcher ha realizzato quest'anno un focus specifico per capire se e come i conflitti internazionali influiscano sulle nostre abitudini di approvvigionamento, fruizione e gestione del cibo. L'indagine restituisce con evidenza il fatto che più di 1 cittadino su 3 (il 37%) ritiene utile puntare sui prodotti made in Italy nell'attuale contesto di guerre e tensioni internazionali, ma anche di crisi dei dazi. È la risposta a un contesto percepito come instabile, e questa tendenza risulta particolarmente marcata tra i soggetti di età compresa tra i 35 e i 44 anni e tra gli over 64, con una concentrazione geografica significativa nel Centro Italia.

«I dati Waste Watcher sembrano restituire una trasformazione culturale che viaggia in profondità», sottolinea **Luca Falasconi**, coordinatore del Rapporto Waste Watcher "Il caso Italia", «Il contesto internazionale alimenta una nuova attenzione al valore delle risorse, e in particolare al cibo. **Ogni giorno immagini di carestie e fame, da Gaza o da altri teatri di conflitto, entrano nelle nostre case** risvegliando la nostra sensibilità, un rinnovato senso di giustizia, insieme alla consapevolezza di una interconnessione globale che chiama in causa e rende responsabili tutti i cittadini del mondo».



Luca Falasconi

Quali sono i consumatori in grado di fare la differenza?

VITA

«Sono chiari e in prospettiva molto promettenti», ci rivela ancora il ricco rapporto, «gli elementi positivi associati alla Generazione Z, che mostra una forte propensione a riutilizzare gli avanzi in tempi rapidi, affidandosi a ricette trovate online (+10% rispetto al campione nazionale), che porta a casa gli avanzi dal ristorante (+6%) o che condivide il cibo con parenti e vicini (+5%), che porziona e surgela gli alimenti più deperibili (+2%), che sceglie di aumentare la frequenza di acquisto (+1%), presta più attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari acquistati (+2%), è molto più sensibile (+8%) rispetto alle tensioni internazionali, è molto più attenta (+11%) all'economia dei prodotti indipendentemente dalla loro provenienza, che compra sempre frutta e verdura di stagione (+2%). **Insomma, i giovani della Gen Z sono dei veri campioni antispreco. Ma sta soprattutto nella creatività digitale il valore aggiunto per ridurre il consumo alimentare eccessivo**, dare valore e nuova vita al cibo, attivare relazioni».

> Quando questi ragazzi usano al meglio la parte digitale, i loro comportamenti seguono la strada giusta e hanno l'impatto corretto sull'ambiente

«La Generazione Z inizia a 18 anni, quindi parliamo di maggiorenni, la cui età, però, si estende sino ai 27 anni. Sicuramente hanno diversi problemi: hanno poco tempo, un reddito basso, non sempre lavorano. Ma hanno due caratteristiche importanti, che noi più anziani non possediamo, e cioè che, **essendo nativi digitali, riescono a utilizzare al meglio gli strumenti specifici**: una in particolare è l'applicazione Sprecometro, che serve proprio a intervenire sullo spreco a livello domestico, registra subito l'impatto economico e ambientale, quindi ti dice che se hai gettato via mezza mela per una qualche ragione, ti indica il costo e poi anche quanta acqua è servita per produrla, infine ti offre dei contenuti di educazione alimentare. Nel momento in cui questi ragazzi usano al meglio la parte digitale, i loro comportamenti seguono la strada giusta e hanno l'impatto corretto sull'ambiente. Va anche detto che questa App è legata al dono, alla relazione, infatti la cosa più bella che ho letto nei dati è che aumenta la capacità di interazione. Se, infatti, la mia generazione, i boomer per intenderci, è un po' meno generosa, non crea occasioni per generare relazioni, diciamo che la cultura della reciprocità del dono, nella generazione digitale, è molto presente. Sfatiamo il pregiudizio che i giovani, essendo digitali, sono virtuali. In realtà sono molto reali», spiega Segrè.

VITA

> Noi abbiamo perso il valore del cibo, se ne spreca veramente troppo perché c'è, lo paghiamo spesso anche poco, ma non siamo tanto interessati all'impatto che ha la produzione sull'ambiente, sulla salute. Tra l'altro continuano a essere i più poveri, dal punto di vista alimentare, a sprecare di più

Cosa migliorare?

La strada è quella ineludibile del promuovere, adottare, istituire l'educazione alimentare: «Noi abbiamo perso il valore del cibo, se ne spreca veramente troppo perché c'è, lo paghiamo spesso anche poco, ma non siamo tanto interessati all'impatto che ha la produzione sull'ambiente, sulla salute. Questo viene fuori ormai da anni; tra l'altro continuano a essere i più poveri, dal punto di vista alimentare, a sprecare di più. Nel rapporto emerge che rispetto alla media, **chi ha meno accesso al cibo, anche dal punto di vista economico, spreca di più perché abbassa il livello qualitativo degli acquisti e della nutrizione**. Sulla salute questo ha un effetto molto negativo, basta vedere i dati su sovrappeso, obesità, malattie cardiovascolari, malattie derivate dall'alimentazione, come il diabete 1 e 2 per le fasce meno ambienti. Su questo chiedo di alzare il livello di attenzione, perché non sta migliorando nulla, tutt'altro», conclude Segrè.

Alla presentazione del rapporto è intervenuta anche **Maria Chiara Gadda,** promotrice della Legge 166/2016 che disciplina la donazione e distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici per la solidarietà sociale: «Sono **passati quasi 10 anni dall'approvazione della legge 166 antispreco**. **Tanti i risultati positivi: le cose sono migliorate sul piano della maggiore consapevolezza e del migliore rapporto fra le imprese della filiera produttiva che donano e il mondo del volontariato e del terzo settore**. **Migliaia le tonnellate di cibo recuperate** e sono **aumentati i luoghi di raccolta delle eccedenze**: non solo da parte della grande distribuzione, ma anche delle imprese di produzione, dei mercati rionali, dei grandi eventi e si recuperano in Italia anche i prodotti freschi e freschissimi», ha sottolineato. «**Ora si può senz'altro migliorare sul piano della logistica** e sostenere questo sforzo anche attraverso nuove misure normative».

Foto di Anita Jankovic su Unsplash

FOOD affairs

Italia sopra la media europea nello spreco alimentare, ma la Gen Z spinge il cambiamento



Nel decennale dall'approvazione dell'Agenda ONU 2030, adottata nel settembre 2015, diventa urgente tracciare un bilancio sugli Obiettivi di Sostenibilità fissati nel documento, in particolare sul punto 12.3 che prevede di dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030.

I dati del Cross Country Report Waste Watcher International con il caso Italia settembre 2025



A livello globale, i dati della FAO confermano una soglia ancora troppo alta: oltre 1,5 miliardi di tonnellate di cibo sprecate ogni anno, pari a un terzo della produzione mondiale.

Il caso Italia: spreco settimanale sopra i target

Secondo il nuovo Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International, in occasione della 6° Giornata Internazionale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari istituita dalle Nazioni Unite per il 29 settembre 2025, l'Italia registra un miglioramento, ma resta lontana dagli obiettivi di riduzione.

Nel mese di agosto 2025, il monitoraggio condotto con metodo CAWI dalla campagna pubblica Spreco Zero insieme all'Università di Bologna – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, su campione Ipsos di 1000 casi rappresentativi, ha rilevato uno spreco settimanale medio di 555,8 grammi pro capite.

Un dato in calo rispetto ai 683 grammi dell'agosto 2024, ma ancora superiore al traguardo dei 369,7 grammi fissato per il 2030.

L'analisi evidenzia forti differenze territoriali: il Centro Italia risulta l'area più virtuosa con 490,6 grammi settimanali, segue il Nord con 515,2 grammi, mentre al Sud lo spreco sale a 628,6 grammi.

Le famiglie con figli sprecano il 17% in meno rispetto a quelle senza, e i grandi comuni risultano più attenti (-9%) rispetto a quelli medi.

Gli alimenti più sprecati

La classifica dei cibi buttati più spesso vede al primo posto la frutta fresca (22,9 g), seguita da verdura fresca (21,5 g), pane (19,5 g), insalata (18,4 g) e cipolle/tuberi (16,9 g).

Pressioni economiche e nuove abitudini

Andrea Segrè, direttore scientifico di Waste Watcher e fondatore della campagna Spreco Zero, sottolinea come l'inflazione alimentare (+3,7% nell'estate 2025) abbia spinto molte famiglie a un consumo più attento e a scelte ponderate.

L'utilizzo di strumenti come l'app Sprecometro, sviluppata per il monitoraggio dello spreco domestico, contribuisce a consolidare comportamenti virtuosi, avvicinando l'Italia all'obiettivo del -50% entro il 2030.

L'intervento della FAO

Maurizio Martina, vicedirettore generale della FAO, ha evidenziato la necessità di interventi strutturali lungo la filiera: dalla logistica allo stoccaggio, fino al rafforzamento della catena del freddo nei Paesi più fragili. Un'azione che non solo ridurrebbe sprechi e perdite, ma aiuterebbe a stabilizzare i prezzi e rafforzare la sicurezza alimentare.

La legge antispreco italiana

Maria Chiara Gadda, promotrice della Legge 166/2016 sulla donazione e distribuzione delle eccedenze alimentari, ha ricordato i risultati raggiunti: migliaia di tonnellate recuperate, maggiore coinvolgimento della filiera produttiva, inclusione di prodotti freschi e freschissimi.

Secondo Gadda, restano margini di miglioramento soprattutto nella logistica e nelle misure normative di sostegno.

Italia sopra la media europea

Il Cross Country Report evidenzia che, con 555,8 grammi di spreco settimanale pro capite, l'Italia è sopra la media europea.

Il confronto con altri Paesi mostra dati inferiori: Germania 512,9 g, Francia 459,9 g, Spagna 446,5 g, Paesi Bassi 469,5 g.

Intanto, l'Europa ha rivisto al ribasso i propri obiettivi con la nuova direttiva approvata dal Parlamento Europeo il 9 settembre 2025: -10% nello spreco della trasformazione/manifattura e -30% nei consumi finali entro il 2030, eliminando il concetto di perdite alimentari.

Spreco, conflitti e crisi climatica

Il 2025 è segnato da guerre in Ucraina e Medio Oriente, crisi di Gaza, emergenza climatica e tensioni sui dazi.

Il Rapporto Waste Watcher mostra come questi fattori incidano sulle abitudini degli italiani: il 37% privilegia i prodotti Made in Italy, il 22% sceglie prodotti locali e a chilometro zero, mentre il 10% punta solo al risparmio e il 5% riduce direttamente la spesa alimentare.

Due italiani su tre dichiarano di mantenere alta l'attenzione all'ambiente, mentre il 50% afferma di valutare l'impatto ambientale dei prodotti acquistati.

Le temperature elevate dell'estate 2025 hanno spinto il 45% degli italiani a consumare prima i cibi più deperibili e il 21% ad aumentare la frequenza degli acquisti.

Generazione Z, il motore del cambiamento

Con circa 9 milioni di individui in Italia, la Gen Z si distingue come campione antispreco.

Secondo il rapporto, i giovani mostrano una maggiore propensione a riutilizzare avanzi, condividere il cibo, congelare i prodotti deperibili e preferire frutta e verdura di stagione.

Il loro impegno si manifesta anche nella creatività digitale, con l'uso di ricette online e social per ridurre lo spreco.

Andrea Segrè sottolinea come la Gen Z possa diventare un motore di sostenibilità, capace di coinvolgere generazioni meno digitali e più vulnerabili attraverso strumenti come Sprecometro e programmi di educazione alimentare.

Perché sprechiamo e come preveniamo

Il rapporto ricorda che nel 2015 lo spreco settimanale medio in Italia era di circa 650 grammi: oggi, dopo dieci anni, si registra una riduzione di quasi 100 grammi.

Il 95% degli italiani afferma di prestare attenzione alla prevenzione, con strategie che vanno dal consumo prioritario dei cibi a rischio deperibilità al congelamento, dalla pianificazione della spesa al riuso di alimenti appena scaduti.

FOOD affairs

La lezione del 2025 e l'app Sprecometro

In Europa si sprecano ogni anno 59 milioni di tonnellate di cibo, pari a 132 miliardi di euro.

La app Sprecometro, con oltre 21.000 utenti, ha registrato finora 40 tonnellate di cibo sprecato, equivalenti a circa 80.000 pasti. Un peso non solo economico, ma anche ambientale: 260.000 kg di CO_2 emessi, 15.000 metri cubi di acqua sprecati e 270.000 mq di suolo sottratti, pari a 40 campi da calcio.

Il progetto Food is Never Waste, guidato dall'Università di Bologna e dal CIHEAM Bari nell'ambito della Food Coalition della FAO, ha avviato interventi pilota in Tunisia per ridurre lo spreco di pane nelle mense universitarie, con strategie di scelta porzioni, campagne informative e sistemi di monitoraggio.

Italy above the European average in food waste, but Gen Z drives change: Waste Watcher International Cross Country Report

Ten years after the adoption of the UN 2030 Agenda in September 2015, it is urgent to assess the progress made on the Sustainable Development Goals, in particular target 12.3 which calls for halving food waste by 2030.

At global level, data from the FAO show that the situation remains critical: over 1.5 billion tons of food are wasted every year, equal to one third of global production.

Italy's case: weekly waste still above the targets

According to the new Waste Watcher International Observatory report, published ahead of the 6th UN International Day of Awareness of Food Loss and Waste on 29 September 2025, Italy has made progress but remains far from the goal.

In August 2025, a CAWI survey conducted by the public campaign Spreco Zero with the University of Bologna – Department of Agricultural and Food Sciences, on an Ipsos sample of 1,000 people, recorded an average weekly per capita waste of 555.8 grams.

This figure is down compared to 683 grams in August 2024, but still higher than the 369.7 grams set as the 2030 target.

The report highlights territorial differences: Central Italy is the most virtuous area with 490.6 grams wasted per week, followed by the North with 515.2 grams, while the South shows the highest level with 628.6 grams.

Families with children waste 17% less than those without, and large cities perform better (-9%) than medium-sized municipalities.

The most wasted foods

Fresh fruit (22.9 g) tops the list of wasted products, followed by fresh vegetables (21.5 g), bread (19.5 g), lettuce (18.4 g) and onions/tubers (16.9 g).

Economic pressures and new habits

Andrea Segrè, scientific director of Waste Watcher and founder of the Spreco Zero campaign, explained that food inflation (+3.7% in summer 2025) encouraged families to adopt more careful purchasing habits and waste prevention strategies.

Digital tools such as the "Sprecometro" app help households monitor domestic waste and develop lasting virtuous practices, contributing to the -50% reduction target by 2030.

FAO: structural action needed

According to Maurizio Martina, Deputy Director-General of the FAO, structural interventions are required across the supply chain: improved storage, logistics and cold chain systems, particularly in fragile countries. These measures would not only reduce waste and losses but also help stabilize food prices and reinforce food security.

The Italian anti-waste law

Maria Chiara Gadda, promoter of the Italian Law 166/2016 on the donation and distribution of food and pharmaceutical products, recalled the progress achieved: thousands of tons of food recovered, stronger ties between producers and the non-profit sector, and the recovery of fresh products.

According to Gadda, further improvements are possible in logistics and through new regulatory measures.

Italy above the European average

The Cross Country Report shows Italy's weekly per capita food waste at 555.8 grams, above the European average.

Comparisons reveal lower figures in other countries: Germany 512.9 g, France 459.9 g, Spain 446.5 g, and the Netherlands 469.5 g.

Meanwhile, the European Parliament approved a new directive on 9 September 2025, lowering its targets: -10% in processing/manufacturing and -30% in final consumption by 2030, eliminating the concept of food loss.

Food waste, conflicts and climate crisis

The year 2025 is marked by wars in Ukraine and the Middle East, the Gaza crisis, the climate emergency and trade tariff tensions.

According to Waste Watcher, these factors are influencing Italian consumer behavior: 37% prefer Made in Italy products, 22% choose local and zero-kilometer food, 10% focus on cheaper options regardless of sustainability, and 5% have reduced their food spending.

Two out of three Italians say they remain highly attentive to the environment, and half of the population now evaluates the environmental impact of food products.

High summer temperatures in 2025 led 45% of Italians to consume perishable food first, while 21% increased shopping frequency and 19% opted for long-life products.

Generation Z, the driver of change

With about 9 million individuals in Italy, Generation Z stands out as a true anti-waste champion.

They are more likely to reuse leftovers, share food with friends and neighbors, freeze perishables, and buy seasonal fruit and vegetables.

Their digital creativity also plays a central role: recipes and tips shared online help give food a second life.

Andrea Segrè stressed that Gen Z can act as a driver of sustainability by spreading positive practices through digital platforms such as Sprecometro, bridging generations and involving less digital and more vulnerable groups.

Why we waste and how we prevent it

In 2015, average weekly food waste in Italy was about 650 grams. A decade later, the level has fallen by nearly 100 grams.

Ninety-five percent of Italians now say they pay attention to prevention, with strategies ranging from eating perishable foods first to freezing leftovers, planning shopping lists and reusing food past its best-before date.

Main causes include poor storage in the supply chain, excessive supermarket offers, food deterioration at home and forgetfulness.

Lessons from 2025 and the Sprecometro app

In Europe, 59 million tons of food are wasted every year, worth €132 billion.

The Sprecometro app, with over 21,000 users, has recorded 40 tons of food waste so far, equal to 80,000 meals. This waste corresponds to €430,000, 260,000 kg of CO_2, 15,000 cubic meters of wasted water and 270,000 square meters of land – equal to 40 football fields.

The Food is Never Waste project, led by the University of Bologna and CIHEAM Bari within the FAO Food Coalition, is piloting interventions in Tunisia to reduce bread waste in university canteens. Measures include portion choice, awareness campaigns, educational tools and new monitoring systems.

CdE
Corriere dell'Economia

Confcommercio: Spreco Alimentare in calo, ma l'Italia resta sopra la media Ue

Il rapporto Waste Watcher 2025 segnala un miglioramento: -95 grammi settimanali. Stoppani (Confcommercio): "Serve più consapevolezza, obiettivi raggiungibili solo con metodo chiaro di calcolo".

CE di Redazione 25 Settembre 2025 16:29 **Commenta anche tu**



Nel 2025 lo **spreco alimentare in Italia** è diminuito, passando da 650 a 555,8 grammi settimanali per persona. Una riduzione di 95 grammi che indica un progresso, ma che lascia il Paese ancora al di sopra della media europea. I dati emergono dal **rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International**, presentato il 25 settembre a Roma in occasione della campagna pubblica *"Spreco Zero"*, in vista della **sesta Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e sprechi alimentari** del 29 settembre.

CdE
Corriere dell'Economia

Secondo l'analisi, cresce la coscienza del legame tra spreco e ambiente, ma resta distante l'obiettivo fissato dall'Europa per il 2030, pari a 369,7 grammi settimanali. La geografia dello spreco vede performance migliori al **Centro (490,6 grammi)** e al **Nord (515,2)** rispetto al **Sud (628,6)**. Le famiglie con figli riducono lo spreco del 17%, mentre nei grandi Comuni la contrazione è del 9%.

Nella lista dei prodotti più gettati in Italia prevalgono la **frutta fresca (22,9 grammi a settimana)**, seguita da **verdura (21,5), pane (19,5), insalata (18,4)** e **cipolle/tuberi (16,9)**.

Il ***rapporto sottolinea anche come guerre, dazi e crisi climatica abbiano orientato le scelte dei consumatori***: il 37% predilige prodotti **Made in Italy**, due italiani su tre mantengono alta l'attenzione all'ambiente e il 50% dichiara di valutare l'impatto ambientale degli alimenti acquistati. In prima linea i **nativi digitali**, che si distinguono per buone pratiche: riutilizzo degli avanzi (+10% rispetto alla media), condivisione del cibo (+5%), preferenza per prodotti di stagione (+2%) e maggiore attenzione all'impronta ambientale (+2%).

Sul fronte globale, il quadro resta critico: ogni anno si sprecano **1,05 miliardi di tonnellate di cibo**, pari a un terzo della produzione mondiale. Lo spreco alimentare è responsabile di circa il **10% delle emissioni globali di gas serra**, cinque volte quelle generate dall'aviazione, e comporta l'impiego del **28% dei terreni agricoli** – 1,4 miliardi di ettari – per produrre alimenti che non verranno consumati.

Commentando i dati, **Lino Enrico Stoppani, Presidente di Fipe e Vicepresidente vicario di Confcommercio**, ha osservato: *"I dati italiani confortano rispetto al confronto europeo, anche se occorre fare di più e meglio. Descrivono una popolazione attenta alla gestione domestica del cibo, ma ancora non del tutto consapevole dell'impatto che hanno le proprie abitudini di vita, in particolare negli acquisti e nel consumo dentro e fuori casa. Ma in un contesto che per certi versi è ancora soggetto a interpretazioni, gli obiettivi definiti dall'Europa potranno essere raggiunti solo se, oltre all'impegno e alla responsabilità di tutti gli attori della filiera alimentare, verrà prioritariamente definita la metodologia di calcolo per misurare i progressi di riduzione dei rifiuti alimentari. Ad oggi, purtroppo, su questo non c'è chiarezza. Ritengo che questo sia un punto dirimente per impostare qualsiasi azione seria di contrasto dello spreco alimentare"*.

Stoppani ha poi ribadito che **Confcommercio continuerà a sostenere le attività dell'Osservatorio Waste Watcher** e a promuovere sensibilità e attenzione nel sistema delle imprese rappresentate, affinché lo spreco alimentare diventi un tema centrale per l'intera filiera.

Foto: Confcommercio

Spreco alimentare: nel mondo 1,5 miliardi di tonnellate di cibo buttate



Ogni anno nel mondo finiscono in discarica **1,5 miliardi di tonnellate di cibo**, pari a un terzo della produzione globale. Numeri impressionanti, soprattutto se confrontati con la realtà di **673 milioni di persone che soffrono la fame e 2,3 miliardi che vivono in condizioni di insicurezza alimentare**. Sprecare cibo non è solo una questione etica, poiché ha un **costo ambientale** enorme.

In base ai dati emersi dall'**Osservatorio Waste Watcher International**, le perdite alimentari generano quasi il 10% delle emissioni globali di gas serra, cinque volte quelle prodotte dall'aviazione. Il report è stato diffuso in occasione della imminente Giornata Internazionale di sensibilizzazione contro lo spreco alimentare del 29 settembre 2025, e sottolinea anche l'impatto sull'uso delle risorse: **il 28% dei terreni agricoli mondiali e un quarto dell'acqua dolce impiegata in agricoltura servono a produrre cibo che non verrà mai consumato**.

L'ITALIA SORPRENDE, MA NON BASTA



Nel nostro Paese ogni anno vengono sprecate circa 6,7 tonnellate di alimenti, con un impatto di 5,5 milioni di tonnellate di CO_2. Ad agosto 2025, però, il monitoraggio dell'Osservatorio Waste Watcher insieme alla campagna Spreco Zero ha registrato un calo: **ogni italiano ha buttato in media 555,8 grammi di cibo a settimana, rispetto ai 683 grammi dello stesso periodo del 2024**. Il miglioramento c'è, ma non basta, anche perché l'obiettivo fissato al 2030 è ridurre lo spreco a 369,7 grammi settimanali. Tra le cause principali ci sono la cattiva conservazione, le spese non pianificate e la scarsa attenzione alle date di scadenza.

Spreco alimentare: nel mondo 1,5 miliardi di tonnellate di cibo buttate

Il Centro Italia è l'area più virtuosa con 490 grammi a settimana, mentre al Sud il dato sale a 628 grammi. Anche le tipologie familiari incidono, poiché le famiglie con figli sprecano il 17% in meno rispetto a quelle senza. In cima alla classifica dei cibi più buttati ci sono frutta fresca (22,9 g), verdura (21,5 g), pane (19,5 g), insalata (18,4 g) e tuberi come cipolle e patate (16,9 g).

Secondo l'agroeconomista **Andrea Segrè**, fondatore della campagna **Spreco Zero**, l'inflazione alimentare (+3,7% nell'estate 2025) ha spinto molte famiglie a gestire meglio gli acquisti. Un aiuto arriva anche dalle app dedicate come **Sprecometro**, strumenti che favoriscono comportamenti più sostenibili.

Il cambiamento climatico influenza poi direttamente le abitudini alimentari: il 45% degli italiani dichiara di consumare prima i prodotti deperibili, il 21% aumenta la frequenza della spesa e il 19% preferisce alimenti a lunga conservazione. **Cresce anche la consapevolezza**, in quanto due italiani su tre mantengono alta l'attenzione all'ambiente, mentre uno su due valuta l'impatto ambientale dei prodotti acquistati.

IL Paìs
GENTE DELLA NOSTRA TERRA

Spreco alimentare, l'Italia migliora ma non abbastanza

redazione POSTED ON 25 SETTEMBRE 2025



Presentato a Roma il Cross Country Report dell'Osservatorio Waste Watcher International, con i dati del "Caso Italia": sprechiamo 555,8 grammi a settimana, pro capite.

SPRECO ALIMENTARE: NEL 2025, A 10 ANNI DALL'APPROVAZIONE DELL'AGENDA ONU 2030, E A 9 ANNI DALLA LEGGE GADDA SULLO SPRECO DI CIBO, L'ITALIA RESTA SOPRA LA MEDIA EUROPEA: MIGLIORA, MA NON ABBASTANZA. IN ITALIA, DAL 2015 AD OGGI LO SPRECO SETTIMANALE È SCESO DI 95 GRAMMI SETTIMANALI, DA 650g A 555,8g. AUMENTA LA CONSAPEVOLEZZA DEL LEGAME FRA SPRECO E AMBIENTE, MA È LONTANO IL TRAGUARDO FISSATO PER IL 2030 DI 369,7 g SETTIMANALI. SONO I DATI DEL NUOVO RAPPORTO WASTE WATCHER INTERNATIONAL, DIFFUSO OGGI, 25 SETTEMBRE. *Si spreca meno al centro (dato record: 490,6 g) e al nord (515,2 g) e più al sud (628,6 g); sprecano meno le famiglie con figli (-17%) e i grandi Comuni (-9%). Nella hit dei cibi sprecati la frutta fresca (22,9 g), la verdura fresca (21,5 g) e il pane (19,5 g), segue l'insalata (18,4 g) e cipolle/tuberi (16,9 g).* ***NEL 2025 DELLE GUERRE IN UCRAINA E MEDIO ORIENTE, E DELL'EMERGENZA CLIMATICA, WASTE WATCHER EVIDENZIA IL LEGAME FRA LE GUERRE, I DAZI E LA CRISI CLIMATICA.*** *Più di 1 italiano su 3 (il 37%) sceglie prodotti Made in Italy in un contesto di guerre e crisi dei dazi. E 2 italiani su 3 (66%) hanno aumentato o tenuto alta l'attenzione all'ambiente. Un italiano su 2 presta più attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari che acquista nel tempo della crisi climatica. E* ***la generazione Z diventa MOTORE DI CAMBIAMENTO IN ITALIA****. I "nativi digitali" mostrano comportamenti virtuosi: riutilizzano gli avanzi (+10% rispetto alla media), condividono il cibo (+5%), acquistano frutta e verdura di stagione (+2%) e prestano più attenzione all'impatto ambientale (+2%). La forza della Gen Z sta nella creatività digitale e nella capacità di attivare reti e relazioni: un modello positivo che può ispirare le generazioni future e coinvolgere quelle meno digitali.* ***CROSS COUNTRY REPORT: LO SPRECO DI CIBO NEL MONDO E IN EUROPA****: nel mondo vengono sprecate 1,05 miliardi di tonnellate di cibo, 1/3 della produzione alimentare globale. Lo spreco di cibo è responsabile di quasi il 10% delle emissioni globali di gas serra — 5 volte quelle generate dall'aviazione. Il 28% dei terreni agricoli, pari a 1,4 miliardi di ettari, viene utilizzato per produrre cibo che non verrà mai mangiato... E l'Europa, con Direttiva del 9 settembre 2025, ha abbassato l'asticella dei suoi obiettivi di riduzione, scendendo al 30% e "tagliando" il concetto di perdite alimentari per focalizzarsi sui consumi (retail-ristorazione-sprechi domestici). Mentre l'Obiettivo 12.3 dell'Agenda ONU 2030 chiede di dimezzare (-50%) le perdite e gli sprechi alimentari entro il 2030, in tutti i segmenti della filiera.*

Nel primo decennale dall'approvazione dell'Agenda ONU 2030 (settembre 2015) diventa urgente tracciare un bilancio sugli Obiettivi di Sostenibilità indicati nella Carta, in particolare quello al punto 12.3 che prevede di dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030. Mentre a livello globale i dati FAO continuano a indicare un'asticella ancora troppo alta, con oltre 1,5 miliardi di tonnellate di cibo sperperati ogni anno sul pianeta, pari a un terzo del cibo prodotto, l'Italia segna un miglioramento generale ma non adeguato a cogliere il traguardo dei 369,7 grammi di cibo sprecato settimanalmente, obiettivo che il nostro Paese dovrebbe raggiungere entro il 2030. Lo attestano i dati del nuovo Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International che, in vista del 29 settembre 2025 – 6ª Giornata Internazionale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari istituita dalle Nazioni Unite – ha monitorato il comportamento degli italiani nel mese di agosto 2025, attraverso l'indagine con metodo CAWI promossa dalla campagna pubblica Spreco Zero con l'Università di Bologna – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, su monitoraggio Ipsos (campione di 1000 casi rappresentativi della popolazione generale). Ecco i risultati del rapporto: vale 555,8 gr lo spreco settimanale medio in Italia registrato quest'estate, un dato che riferito all'agosto 2024 era di 683 grammi, e che scende in modo significativo nell'area centrale del Paese, diventata la più virtuosa con "soli" 490,6 grammi, mentre a nord si sprecano mediamente 515,2 grammi di cibo ogni 7 giorni, e al sud il dato si impenna con 628,6 grammi a settimana. Più virtuose le famiglie con figli, che abbassano la soglia di spreco del 17% rispetto alle famiglie senza figli (+ 14 %) e più virtuosi i grandi comuni (-9%) di quelli medi (+ 16%). Nella hit dei cibi sprecati la frutta fresca (22,9 g), la verdura fresca (21,5 g) e il pane (19,5 g), segue l'insalata (18,4 g) e cipolle/tuberi (16,9 g).

IL Paese
GENTE DELLA NOSTRA TERRA

Spiega il direttore scientifico di Waste Watcher, l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero: «La pressione economiche, in particolare l'inflazione che questa estate ha colpito fortemente i generi alimentari (+ 3,7%) possono aver suggerito alle famiglie acquisti più ponderati e una maggiore attenzione alla prevenzione degli sprechi. L'utilizzo di strumenti semplici e mirati, come la app Sprecometro, strumento di autovalutazione e monitoraggio dello spreco domestico, permette di attivare trasformazioni comportamentali durature, contribuendo a consolidare comportamenti virtuosi: quindi un percorso concreto verso la riduzione del 50% dello spreco alimentare entro il 2030. Trasformazione "strutturale" è anche l'atteggiamento dei cittadini nei confronti dello spreco, ma un rinnovato senso di giustizia, responsabilità e interconnessione globale. La sfida dei prossimi anni sarà rafforzare questa tendenza, affinché il traguardo del 2030 non resti un auspicio, ma diventi un risultato condiviso». Il vicedirettore generale FAO Maurizio Martina, intervenuto all'evento di oggi, ha osservato: «Serve certo maggiore consapevolezza, ma servono anche cambiamenti strutturali nel sistema, oltre che sul piano dell'atteggiamento degli individui. Nel corso del G20 Agricoltura attraverso il SOFI abbiamo messo in



rilievo la strategicità di un lavoro intorno allo spreco ma anche alle perdite alimentari, per intervenire sul tema collegato della prevenzione del rincaro dei prezzi e abbiamo sottolineato quanto sia strategico lavorare sulle infrastrutture di stoccaggio anche nei Paesi più fragili, e sulla catena del freddo. Un adeguato stoccaggio delle produzioni significa un approvvigionamento costante e stabile, quindi un aiuto alla stabilità dei prezzi e in definitiva alla sicurezza alimentare delle comunità, soprattutto nei Paesi più fragili. In questa direzione deve andare la trasformazione sostenibile ed equa dei mercati alimentari, perché impatta direttamente sulla sicurezza alimentare. Perdite e sprechi alimentari sono due facce della stessa medaglia». Alla presentazione è intervenuta anche Maria Chiara Gadda, promotrice della Legge 166/2016 che disciplina la donazione e distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici per la solidarietà sociale: «sono passati quasi 10 anni dall'approvazione della legge 166 antispreco – ha osservato Gadda – Tanti i risultati positivi. Le cose sono migliorate sul piano della maggiore consapevolezza e del migliore rapporto fra le imprese della filiera produttiva che donano e il mondo del volontariato e del terzo settore. Migliaia le tonnellate di cibo recuperate e sono aumentati i luoghi di raccolta delle eccedenze: non solo da parte della grande distribuzione, ma anche delle imprese di produzione, dei mercati rionali, dei grandi eventi. E si recuperano in Italia anche i prodotti freschi e freschissimi. Ora si può (anz'altro) migliorare sul piano della logistica e sostenere questo sforzo anche attraverso nuove misure normative».

CROSS COUNTRY REPORT: ITALIA SOPRA LA MEDIA EUROPEA, MA L'EUROPA ABBASSA L'ASTICELLA DEI SUOI OBIETTIVI ED ELIMINA IL CONCETTO DI "PERDITE ALIMENTARI"

Nel mondo vengono sprecate ogni anno 1,05 miliardi di tonnellate di cibo, 1/5 della produzione alimentare globale. Di questo 33% è 79% del cibo viene sprecato a livello di vendita al dettaglio, ristorazione e famiglie, mentre il 15-14% nella fase di produzione e raccolta. Mentre il cibo viene sprecato, la fame persiste: 673 milioni di persone soffrono la fame, pari all'8,2% della popolazione mondiale, di cui il 20,2% in Africa e il 6,7% in Asia. In aggiunta 2,3 miliardi di persone vivono in condizioni di insicurezza alimentare, senza accesso garantito a un'alimentazione sufficiente e nutriente. Lo spreco e le perdite alimentari non sono solo un problema etico e sociale: hanno un impatto devastante sull'ambiente. Lo spreco di cibo è responsabile di quasi il 10% delle emissioni globali di gas serra, ovvero 5 volte quelle generate dall'aviazione. Il 28% dei terreni agricoli, pari a 1,4 miliardi di ettari, viene utilizzato per produrre cibo che non verrà mai mangiato. È una superficie pari a 4 volte l'intera Unione Europea. E un quarto dell'acqua dolce utilizzata in agricoltura viene sprecato nella produzione di alimenti che finiranno nella spazzatura, si tratta di circa 250 km³ di acqua, l'equivalente del fabbisogno idrico annuo dell'intera popolazione mondiale.

In questo scenario globale, l'Europa, con Direttiva approvata dal Parlamento Europeo il 9 settembre 2025, ha abbassato l'asticella dei suoi obiettivi di riduzione: mentre l'Obiettivo 12.3 dell'Agenda ONU 2030 chiede di dimezzare (-50%) le perdite e gli sprechi alimentari entro il 2030, in tutti i segmenti della filiera, l'Europa adesso, con una drastica revisione della Direttiva 2008/98/EC (Waste Framework Directive), si "accontenta" di fissare -10% nello spreco della trasformazione/manifattura e -30% pro capite nei consumi finali (retail, ristorazione, famiglie), sostanzialmente "tagliando" il concetto di perdite alimentari in campo. Guardando in particolare lo spreco delle famiglie l'Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare pro capite settimanale: le rilevazioni Waste Watcher attestano infatti uno spreco settimanale medio pro capite di 555,8 grammi per l'Italia, a fronte di 512,9 g settimanali per la Germania, 459,9 grammi per la Francia, 446,5 grammi per la Spagna, 489,5 per i Paesi Bassi. Intanto sono 33 milioni i cittadini europei in situazione di insicurezza alimentare e ben 4,9 milioni gli italiani che versano nella medesima condizione.

2025, GUERRE E CAMBIAMENTO CLIMATICO: SPRECO – AMBIENTE IN PRIMO PIANO.

Nel 2025 delle guerre in Ucraina e in Medio Oriente, della crisi di Gaza e dell'emergenza climatica ma anche della sfida sui dazi, Waste Watcher ha deciso di aprire un focus speciale per capire se e come questi fattori influiscono sulle nostre abitudini di approvvigionamento, fruizione e gestione del cibo. Il risultato è, con tutta evidenza, l'impatto tangibile di queste sulle scelte di fruizione alimentare degli italiani: più di 1 cittadino su 3 (il 37%) ritiene utile puntare sui prodotti made in Italy nell'attuale contesto di guerre e tensioni internazionali, ma anche di crisi dei dazi. È la risposta a un contesto percepito come instabile, e questa tendenza risulta particolarmente marcata tra i soggetti di età compresa tra i 30 e i 44 anni e tra gli over 64, con una concentrazione geografica significativa nel Centro Italia. E ancora 1 su 10 privilegia semplicemente i prodotti più economici, a prescindere dalla loro sostenibilità, mentre il 5% ha direttamente ridotto la spesa alimentare per ragioni economiche, percentuale che raddoppia negli under 25. Un italiano su 5, ovvero il 22%, afferma di preferire prodotti locali e a chilometro zero, confermando una crescente attenzione alla prossimità e al legame con il territorio, soprattutto nel Mezzogiorno. Il dato interessante è che una parte considerevole della popolazione (20%) non ha modificato le proprie abitudini d'acquisto, dichiarando che le scelte alimentari restano indipendenti dal contesto internazionale.

Questo segmento è più rappresentato nel Nord Est e nelle aree rurali, e potrebbe indicare una maggiore stabilità delle preferenze o una minore esposizione percepita alle dinamiche globali.

Due italiani su 3 (66%) hanno aumentato o conservato molto alta l'attenzione all'ambiente e ai comportamenti sostenibili. E 1 italiano su 2 dichiara di prestare maggiore attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari che acquista nel tempo della crisi climatica. Il 17% degli italiani però, dichiara di non aver modificato i suoi comportamenti perché "non ritengo che ci sia alcun legame tra la crisi climatica e temperature anomale". Le temperature elevate dell'estate 2025 hanno avuto un impatto diretto e concreto sui comportamenti alimentari degli italiani per fronteggiare la crisi climatica in rapporto allo spreco del cibo, 1 italiano su 2 (45%) cerca di consumare prima gli alimenti più deperibili e 1 su 5 (21%) prova ad aumentare la frequenza di acquisto degli alimenti deperibili oppure di privilegiare l'acquisto di prodotti non deperibili o a lunga conservazione (16%). Solo il 14% dichiara di non aver modificato i propri comportamenti e appena il 6% afferma di non aver percepito alcun impatto delle temperature anomale sulla deperibilità degli alimenti. «I dati Waste Watcher sembrano restituire una trasformazione culturale che viaggia in profondità – sottolinea Luca Falasconi, coordinatore del Rapporto Waste Watcher "Il caso Italia" – Il contesto internazionale alimenta una nuova attenzione al valore delle risorse, e in particolare al cibo. Ogni giorno immagini di carestie e fame – da Gaza o da altri teatri di conflitto – entrano nelle nostre case risvegliando la nostra sensibilità, un rinnovato senso di giustizia, insieme alla consapevolezza di una interconnessione globale che chiama in causa e rende responsabili tutti i cittadini del mondo».

IL Paìs
GENTE DELLA NOSTRA TERRA

GENERAZIONE Z, IL MOTORE DELLA SOSTENIBILITA\' AMBIENTE, RELAZIONI, CREATIVITÀ DIGITALE.

La generazione Z ha le maggiori potenzialità per muovere il cambiamento. Nell'indagine condotta dall'Osservatorio WWF il focus dedicato agli Z - ovvero circa 9 milioni in Italia (2025) - la prima la prima generazione "digitale nativa", si sente distintamente il rumore di motore acceso che porta al cambiamento. La GenZ è attenta, anzi molto attenta, alle questioni legate allo spreco alimentare e alla sostenibilità dei consumi.

Sono chiari - e in prospettiva molto promettenti - gli elementi positivi rispetto alla platea generale di consumatori: la Generazione Z mostra infatti una forte propensione a riutilizzare gli avanzi in tempi rapidi, affidandosi a ricette trovate online (+10% rispetto al campione nazionale), porta a casa gli avanzi (+6%) o condivide il cibo con parenti e vicini (+5%), porziona e surgela gli alimenti più deperibili (+2%) aumentando la frequenza di acquisto (+1%), presta più attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari acquistati (+2%), è molto più sensibile (+8%) rispetto alle tensioni internazionali, è molto più attenta (+11%) all'economia dei prodotti indipendentemente dalla loro provenienza, compra sempre frutta e verdura di stagione (+2%). Insomma, i Zeta sono dei veri campioni antispreco.

Ma sta soprattutto nella creatività digitale il valore aggiunto per ridurre lo spreco, dare valore e nuova vita al cibo, attivare relazioni. Questi elementi, distintivi dei Z, possono avere una duplice importante ricaduta nella società, aiutando da un lato le generazioni più "vecchie" e meno digitali, ma anche dall'altro risultando di esempio per le generazioni future in un mondo dove la digitalizzazione è un fattore sempre più importante, visto che la fascia più "alta" della GenZ ha già famiglia e figli. «La GenZ, quindi – sottolinea il direttore scientifico Waste Watcher Andrea Segrè – risulta un vero e proprio motore di sostenibilità sia per smussare gli aspetti critici legati alla gestione degli alimenti sia per trasmettere e amplificare quelli positivi centrati sulla digitalizzazione, la relazione e la sostenibilità. Le politiche pubbliche per contrastare lo spreco alimentare e promuovere diete sane e sostenibili devono introdurre l'uso diffuso di strumenti digitali, integrando piattaforme come Sprecometro nei programmi di educazione alimentare. La vera sfida è trasformare il caso della Gen Z in pratica diffusa, capace di coinvolgere le generazioni meno digitali, le fasce più vulnerabili e naturalmente le generazioni future».

2025, PERCHÉ SPRECHIAMO IL CIBO E COME CERCHIAMO DI PREVENIRE.

Il Rapporto Waste Watcher 2015 attestava uno spreco settimanale di ca 650 grammi in Italia: dieci anni dopo il miglioramento si percepisce nella flessione generale di quasi 100 grammi, e anche nella maggiore attenzione alla gestione e fruizione del cibo: un dato quasi plebiscitario di 9 cittadini su 10 (188%) che dichiarano la propria cura nella predisposizione dei pasti, dedicando molta o parecchia attenzione, "anche se non ho molto tempo". E solo il 4% degli italiani dichiara di non avere a cuore la cucina del cibo, per mancanza di tempo o di passione. Il 95% degli italiani dichiara la sua attenzione alla prevenzione dello spreco: il 59% si dice "attentissimo", perché non si deve sprecare niente e il 36% è "per lo più attento, ma qualche volta buttiamo via del cibo". E ancora 1 italiano su 2 (52%) dichiara di acquistare sempre frutta e verdura di stagione, 6 italiani su 10 (62%) si accertano che il cibo a rischio deperibilità venga mangiato prima. Per questo il 58% congela il cibo che non riesce a mangiare subito. Le cause dello

spreco sono spesso attribuite alla conservazione a monte della filiera alimentare: più di 1 italiano su 3 (37%) sostiene che "frutta e verdura spesso sono conservate in frigo e quando le porti a casa vanno a male", il 29% che "i cibi venduti sono già vecchi", il 31% ammette che "me ne dimentico e scade/fa la muffa/marcisce/si deteriora" e che "ho sempre paura di non avere a casa cibo a sufficienza", il 29% dà la colpa alle troppe offerte. La sincerità degli italiani affiora dalla domanda sulle difficoltà a tenere abitudini antispreco: 1 italiano su 10 si scoraggia perché il proprio comportamento non farebbe la differenza, sempre 1 su 10 sostiene che 'costa troppo', mentre 2 italiani su 10 (18%) dice che "richiede troppo tempo" e il 36% ammette che "non ci penso: me ne dimentico". I tentativi virtuosi vedono in testa chi mangia prima il cibo che rischia di guastarsi (50%), e congela i cibi che non si possono mangiare a breve (47%), ma c'è anche chi fa il test con gli alimenti appena scaduto, e se il cibo sembra ancora buono lo utilizza: una pratica che coinvolge più di 1 italiano su 3 (39%), così come quella di valutare attentamente le quantità, prima di cucinare (37%), di fare la lista della spesa (35%), mentre solo il 28% privilegia l'acquisto di piccoli formati e solo il 24% cerca di "fare il programma di cosa cucinare in ogni giorno della settimana".

LA LEZIONE DEL 2025: #SPRECOZERO FA TENDENZA, LA APP SPRECOMETRO.

Solo in Europa, ogni anno vengono gettate 59 milioni di tonnellate di cibo, per un valore di 132 miliardi di euro. In media, ogni cittadino europeo spreca circa 70 chili di cibo in ambito domestico e 12 chili nei ristoranti, a livello globale le famiglie rappresentano il 60% dello spreco alimentare globale (UNEP, 2024). Proprio per questo, in occasione della 6ª Giornata Internazionale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari istituita dalle Nazioni Unite, si festeggiano oggi, 25 settembre, a Roma, i vincitori del Premio Vivere a spreco zero, che individua le migliori buone pratiche di sviluppo sostenibile. E ha presentato i suoi dati aggiornati la app Sprecometro che conta 21000 utenti. Ad oggi sono state registrate oltre 40 tonnellate di cibo sprecato, l'equivalente di circa 80.000 pasti completi. Questo spreco ha un valore economico di 430.000 €, una cifra sufficiente a coprire lo stipendio medio annuale di più di 15 persone. Ma lo spreco non pesa solo sul portafoglio: ogni tonnellata di cibo buttato porta con sé conseguenze ambientali enormi. Parliamo di circa 260.000 kg di CO_2 rilasciati, pari alle emissioni generate da oltre 1.700 voli aerei di linea nazionali. Lo spreco alimentare significa anche 15.000 metri cubi di acqua consumata inutilmente, l'equivalente di più di 6 piscine olimpioniche. Infine, per produrre questo cibo mai consumato, sono stati impiegati 270.000 metri quadrati di suolo, pari a quasi 40 campi da calcio.

Un panel speciale è stato dedicato al progetto Food is Never Waste, guidato dall'Università di Bologna e da CIHEAM Bari nell'ambito della Food Coalition – l'iniziativa globale guidata dalla FAO e promossa dal Governo italiano – con il sostegno della Direzione Generale per la Cooperazione allo Sviluppo (DGCS) del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale (MAECI). L'obiettivo è aiutare i Paesi target (Albania, Egitto e Tunisia) a sviluppare strategie locali per prevenire e ridurre perdite e sprechi alimentari, rafforzando le capacità locali e nazionali, attivando piattaforme multiattore, migliorando le competenze tecniche per la misurazione di perdite e gli sprechi alimentari lungo le filiere e favorendo la consapevolezza e la mobilitazione attraverso azioni pilota e la condivisione delle conoscenze. In Tunisia lo spreco di pane rappresenta un problema persistente e costoso nelle mense universitarie, l'attuale indice di spreco nel piatto supera il 15% (Ben Ismail et al., 2022). Il pane da solo costituisce il 29% dello spreco totale, risultando il prodotto più sprecato. Tale criticità è aggravata dalla forte dipendenza della Tunisia dalle importazioni di cereali e dalla presenza di sussidi statali sul pane. Food is Never Waste propone una strategia sperimentale basata su interventi comportamentali, per ridurre lo spreco di pane attraverso una riorganizzazione del sistema di distribuzione dei pasti in quattro mense universitarie pubbliche di Tunisi. In collaborazione con partner accademici e istituzionali, saranno progettati, implementati e valutati quattro interventi: (1) la possibilità di scegliere la porzione di pane o rinunciarvi, (2) una campagna informativa sugli effetti dello spreco alimentare, (3) un approccio combinato con contenuti educativi e una revisione dell'architettura decisionale; (4) l'introduzione di nuovi sistemi per la misurazione dello spreco di pane.

FOOD
BEAUTY
FASHION
EXPERIENCE

THE LUNCH GIRLS

WWW.THELUNCHGIRLS.IT

SURGELATI ALLEATI NELLA LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE: 1 ITALIANO SU 2 LI SCEGLIE PER RIDURRE IL FOOD WASTE

14:09

29 SETTEMBRE - GIORNATA INTERNAZIONALE DELLA CONSAPEVOLEZZA DELLE PERDITE E DEGLI SPRECHI ALIMENTARI

SURGELATI ALLEATI NELLA LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE: 1 ITALIANO SU 2 LI SCEGLIE PER RIDURRE IL FOOD WASTE. FINDUS LANCIA LA CAMPAGNA "SPRECHI SOTTO ZERO" PER PROMUOVERE IL FROZEN FOOD COME SCELTA CONSAPEVOLE E ANTISPRECO

DALLA CHEF BOWERMAN TRE RICETTE INEDITE CON I VEGETALI FINDUS PER RIDURRE LO SPRECO IN CUCINA

- *Cresce in Europa la consapevolezza sui benefici antispreco dell'utilizzo dei surgelati, con l'Italia sopra la media europea: secondo il report "Frozen in Focus" 2025 di Findus, un italiano su due sceglie il frozen food per la capacità di ridurre lo spreco domestico.*
- *Al via "Sprechi sotto Zero", la campagna di Findus per sensibilizzare i consumatori sull'importanza di scelte consapevoli e sostenibili, promuovendo i surgelati come alternativa concreta per ridurre il food waste, valida anche dal punto di vista nutrizionale.*
- *In collaborazione con la Chef stellata Cristina Bowerman, Findus propone tre ricette originali con i prodotti della linea Vegetali, ognuna accompagnata da una variante di recupero, per trasformare gli ingredienti eventualmente avanzati in nuovi piatti gustosi e sostenibili.*

Nonostante l'attenzione crescente ai temi della sostenibilità, lo spreco alimentare domestico continua ad aumentare: in Italia gettiamo in media **667,4 grammi di cibo a settimana a persona**[1], con un incremento del **+17,9% in un solo anno**. Numeri che confermano la portata critica del fenomeno, in linea con quanto accade negli altri Paesi europei. Eppure, in questo scenario poco rassicurante, una soluzione concreta emerge con forza: i **surgelati**, una leva concreta e strategica per la riduzione degli sprechi alimentari. Grazie alla **lunga conservabilità**, alla **porzionatura flessibile** e alla **possibilità di utilizzare solo ciò che serve, quando serve**, il frozen food si distingue come scelta pratica e responsabile, capace di unire convenienza e sostenibilità, mantenendo inalterate le qualità nutrizionali dei prodotti. Non a caso, rappresenta appena il **2,23% dello spreco individuale settimanale** (14,9 gr)[2].

Un ruolo, quello antispreco, che i consumatori di tutta Europa riconoscono sempre di più, come evidenzia il **report internazionale *Frozen in Focus* presentato da Findus**, parte del gruppo Nomad Foods, leader europeo del settore surgelati. Dall'indagine, che ha analizzato le abitudini alimentari di oltre **7.500 consumatori in 5 Paesi europei**[3], **è emersa infatti una crescente consapevolezza sul tema**: quasi la metà degli intervistati (**47%**) dichiara di scegliere gli alimenti surgelati proprio per la loro capacità di ridurre lo spreco domestico. **L'Italia si posiziona ai vertici di questa sensibilità** (**50%**), subito dietro al Regno Unito (**59%**) e davanti a Francia (**49%**), Germania (**44%**) e Svezia (**43%**).

Per rafforzare ulteriormente il proprio impegno in questa direzione, **Findus**, in occasione della **Giornata Internazionale della Consapevolezza sulle Perdite e gli Sprechi Alimentari** (29 settembre), lancia la **campagna *"Sprechi sotto zero"***, facendosi portavoce di un appello volto a sensibilizzare i consumatori sull'importanza di scelte alimentari consapevoli e promuovendo il **ruolo del surgelato come alleato strategico nella lotta contro lo spreco alimentare**. Dalla lunga durata di conservazione all'efficiente porzionatura, fino ai minori consumi di acqua ed energia elettrica necessari per la preparazione dei piatti, che ne garantiscono anche una elevata sostenibilità economica, il **frozen si conferma una soluzione concreta per ridurre il food waste domestico e rendere più sostenibile la gestione quotidiana del cibo.** Un ruolo particolare lo giocano **i vegetali**, tra gli alimenti più sprecati nelle case degli italiani: secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher – IIAS, frutta e verdura fresche raggiungono rispettivamente picchi di 26,82 g e 23,89 g settimanali[4]. Le **verdure surgelate, che conservano intatti gusto e nutrienti**, offrono così una valida alternativa antispreco.

"Produrre cibo impattando meno sull'ambiente e tutelando le risorse naturali è la sfida di Findus: ci impegniamo per un progresso costante e responsabile, affinché la sostenibilità diventi sempre più un valore condiviso da tutto il settore e dai consumatori" ha dichiarato **Renato Roca, Country Manager di Findus Italia**. *"Spreco alimentare non significa soltanto gettare via cibo, ma anche vanificare acqua, energia, terreno fertile e lavoro impiegati per produrlo. In particolare, i vegetali, tra gli alimenti più soggetti a spreco nelle case degli italiani, trovano nel frozen una soluzione concreta: conservano gusto e nutrienti e permettono di portare in cucina materie prime pronte all'uso, riducendo gli sprechi. Con la campagna 'Sprechi sotto zero' vogliamo rafforzare nei nostri consumatori questa consapevolezza, promuovendo il ruolo del surgelato come alleato per combattere il problema del food waste e valorizzare appieno il potenziale del frozen food negli anni a venire".*

FINDUS E LA CHEF CRISTINA BOWERMAN PRESENTANO TRE RICETTE CON I VEGETALI E TRE VARIANTI CIRCOLARI PER IL RIUTILIZZO DEGLI INGREDIENTI EVENTUALMENTE AVANZATI

Nel suo impegno nella lotta allo spreco alimentare, Findus ha coinvolto la **Chef stellata Cristina Bowerman**, nota per la sua attenzione alla sostenibilità e alla riduzione degli sprechi in cucina, per sviluppare un progetto speciale con i **prodotti della linea Vegetali**. Una scelta non casuale: i vegetali, infatti, rientrano tra gli alimenti più soggetti a spreco nelle case degli italiani. La Chef ha ideato **tre ricette originali** che vedono protagonisti **i Pisellini Primavera, il Minestrone Tradizione e gli Spinaci Primavera**, prodotti surgelati che rappresentano una soluzione antispreco che mantiene inalterati gusto, nutrienti e qualità. Per **ciascuna di queste ricette**, è stata inoltre pensata un'ulteriore **variante** di recupero che consente di riutilizzare gli ingredienti eventualmente avanzati, trasformandoli in nuove preparazioni. Un percorso creativo che, attraverso le ricette ideate dalla Chef Bowerman, mostra come i surgelati siano per definizione un alleato nella riduzione del food waste, portando davvero gli ***"Sprechi sotto zero"***.

Per gli Spinaci Primavera, la Chef propone **cannellone di patate e pesto avvolto in foglie di Spinaci Primavera con salsa di pomodori secchi e capperi.** Ma non gettate via gli ingredienti che dovessero eventualmente avanzare! Dagli avanzi di questa ricetta nascono squisite **crocchette di patate e pesto con crema di pomodori secchi e capperi e Spinaci Primavera.** Per la seconda proposta della Chef, i protagonisti sono gli iconici **Pisellini Primavera**, presenti da 60 anni sulle tavole degli italiani. Vengono proposti insieme al **Fiore di Merluzzo Findus in infusione di rapa rossa fermentata.** Anche in questo caso, se durante la preparazione dovessero avanzare degli ingredienti, **questi** possono essere trasformati in gustose **polpette rosse di merluzzo e salsa cremosa di rapa fermentata accompagnate dai Pisellini Primavera sbollentati.** Infine, con il Minestrone Tradizione, la Chef propone **gnocchetti di Minestrone Tradizione Findus, con crema di verdure e olio affumicato.** E seci dovessero essere avanzi? **Questi**si trasformano in sfiziose **frittelle di Minestrone Tradizione, con crema verde e croccante di Parmigiano Reggiano.**

FOOD
BEAUTY
FASHION
EXPERIENCE

THE LUNCH GIRLS

WWW.THELUNCHGIRLS.IT

"Per me l'antispreco non è una moda, è un atto di responsabilità. Ogni prodotto ha una storia: il lavoro del produttore, la fatica della terra, il valore della cultura che rappresenta. Sprecarlo significa cancellare tutto questo. I dati di Zero Waste del Prof. Segrè, di cui sono Ambasciatrice, dimostrano che la maggior parte degli sprechi avviene in ambito domestico: questo ci ricorda che il cambiamento parte da gesti quotidiani", ha dichiarato la **Chef Cristina Bowerman**. *"In cucina cerco sempre di trasformare ciò che sembra "in più" in un'occasione creativa, ma il passo fondamentale è ridurre lo spreco prima ancora che si generi. In questo senso i surgelati sono veri campioni antispreco: grazie alla lunga conservabilità e alla possibilità di usare solo la quantità necessaria, permettono di evitare avanzi e di rispettare davvero la materia prima fino all'ultimo grammo. Credo che il compito di uno chef oggi sia proprio questo: costruire consapevolezza e stimolare un cambiamento culturale che parta dal piatto e arrivi alla società".*

"SPRECHI SOTTO ZERO", AL VIA LA CAMPAGNA FINDUS PER VALORIZZARE IL FROZEN FOOD COME ALLEATO ANTI-SPRECO

Per sostenere la lotta allo spreco alimentare, Findus lancia **"Sprechi sotto zero"**, **una campagna multicanale pensata per sensibilizzare i consumatori italiani e promuovere il frozen - in particolare i vegetali surgelati - come scelta consapevole e antispreco**. La campagna sarà visibile su TV, digital e social, e sarà promossa anche nei punti vendita. A partire da domenica 21 settembre e fino a sabato 11 ottobre 2025, la comunicazione sarà supportata da due spot televisivi: uno da 10" interamente dedicato al concept "Sprechi sotto Zero" e uno da 20", dei quali i primi 10" racconteranno dei Pisellini Primavera e i restanti 10" saranno focalizzati sulla campagna e sul tema della riduzione degli sprechi.

A completare l'iniziativa, dal 15 agosto e fino al 12 febbraio 2026 è attiva una speciale consumer promo legata alla campagna: acquistando uno qualsiasi dei prodotti dell'intera linea Vegetali Findus, inclusi i nuovi lanci 2025 come Minestrone Tradizione con Pasta e Broccoli Primavera, i consumatori potranno vincere un Frigorifero Samsung Side by Side Family Hub™ al mese e uno Starter Set Sottovuoto Zwilling Fresh & Save Bowls a settimana, ulteriori alleati per contribuire alla riduzione dello spreco alimentare. Maggiori dettagli su www.sprechisottozero.it.

Hanno collaborato al progetto le agenzie **Apload** (per l'ideazione della consumer promo); **Havas Milan e Prose On Pixels** (per la creatività e la produzione della campagna); **Zenith** (per la pianificazione media); **INC Pr Agency** (per l'attività di ufficio stampa).

Findus

Findus è un marchio di proprietà in Italia di CSI – Compagnia Surgelati Italiana Spa - azienda leader nella produzione e commercializzazione di prodotti nel settore Surgelati e annovera tra i suoi marchi alcuni tra i più conosciuti ed amati in Italia. Il portfolio, infatti, include anche marchi quali Quattro Salti in Padella, Sofficini, Capitan Findus e tanti altri. www.findus.it

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
online
1945 2025

SPRECO ALIMENTARE IN LEGGERO CALO

Rapporto Waste Watcher International: nel 2025 in Italia si è gettato un po' meno cibo, ma si resta sopra la media europea. Stoppani: "continua l'impegno di Confcommercio per far crescere sensibilità e attenzione delle imprese".



25 settembre 2025

Nel 2025 lo spreco alimentare in Italia **è sceso di 95 grammi settimanali**, da 650 grammi a 555,8. Il nostro Paese, insomma, migliora anche se non abbastanza restando al di sopra della media europea. È quanto emerge dai dati del nuovo rapporto dell'**Osservatorio Waste Watcher International** (link al documento in pdf), presentati il 25 settembre scorso a Roma nell'ambito di un evento promosso dalla campagna pubblica "Spreco Zero", in vista della sesta Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e sprechi alimentari del 29 settembre.

Secondo il rapporto *"aumenta la consapevolezza del legame fra spreco e ambiente, ma è lontano il traguardo, fissato per il 2030, di 369,7 grammi settimanali"*. **Si spreca meno al centro** (490,6 grammi) e al nord (515,2 grammi) rispetto al sud (628,6 grammi). **Sprecano meno le famiglie con figli** (-17%) e i grandi Comuni (-9%), mentre la classifica dei cibi sprecati è guidata dalla **frutta fresca** (22,9 grammi), seguita da verdura fresca (21,5 grammi), pane (19,5), insalata (18,4) e cipolle/tuberi (16,9).

Waste Watcher evidenzia poi il **legame fra le guerre, i dazi e la crisi climatica**: più di un italiano su tre (il 37%) sceglie prodotti made in Italy, due italiani su tre hanno aumentato o tenuto alta l'attenzione all'ambiente e la metà dei connazionali presta più attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari che acquista nel tempo della crisi climatica. Sono i "nativi digitali" il motore del cambiamento: riutilizzano gli avanzi (+10% rispetto alla media), condividono il cibo (+5%), acquistano frutta e verdura di stagione (+2%), prestano più attenzione all'impatto ambientale (+2%).

A livello internazionale l'indagine registra che **nel mondo vengono sprecate 1,05 miliardi di tonnellate di cibo**, ovvero un terzo della produzione alimentare globale. Lo spreco di cibo è responsabile di quasi il 10% delle emissioni globali di gas serra ed è pari a cinque volte quelle generate dall'aviazione. Il 28% dei terreni agricoli, 1,4 miliardi di ettari, viene utilizzato per produrre cibo che non verrà mai mangiato.

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
online
1945 2025

Waste Watcher evidenzia poi il **legame fra le guerre, i dazi e la crisi climatica**: più di un italiano su tre (il 37%) sceglie prodotti made in Italy, due italiani su tre hanno aumentato o tenuto alta l'attenzione all'ambiente e la metà dei connazionali presta più attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari che acquista nel tempo della crisi climatica. Sono i "nativi digitali" il motore del cambiamento: riutilizzano gli avanzi (+10% rispetto alla media), condividono il cibo (+5%), acquistano frutta e verdura di stagione (+2%), prestano più attenzione all'impatto ambientale (+2%).

A livello internazionale l'indagine registra che **nel mondo vengono sprecate 1,05 miliardi di tonnellate di cibo**, ovvero un terzo della produzione alimentare globale. Lo spreco di cibo è responsabile di quasi il 10% delle emissioni globali di gas serra ed è pari a cinque volte quelle generate dall'aviazione. Il 28% dei terreni agricoli, 1,4 miliardi di ettari, viene utilizzato per produrre cibo che non verrà mai mangiato.

Stoppani: "continua l'impegno di Confcommercio per far crescere sensibilità e attenzione delle imprese"



"I dati italiani confortano rispetto al confronto europeo, anche se occorre fare di più e meglio. Descrivono una popolazione attenta alla gestione domestica del cibo, ma ancora non del tutto consapevole dell'impatto che hanno le proprie abitudini di vita, in particolare negli acquisti e nel consumo dentro e fuori casa. Ma in un contesto che per certi versi è ancora soggetto a interpretazioni, gli obiettivi definiti dall'Europa potranno essere raggiunti solo se, oltre all'impegno e alla responsabilità di tutti gli attori della filiera alimentare, verrà prioritariamente definita la metodologia di calcolo per misurare i progressi di riduzione dei rifiuti alimentari. Ad oggi, purtroppo, su questo non c'è chiarezza. Ritengo che questo sia un punto dirimente per impostare qualsiasi azione seria di contrasto dello spreco alimentare. Confcommercio continuerà a sostenere le attività dell'Osservatorio e ad impegnarsi per far crescere sensibilità e attenzione nel sistema delle imprese che rappresenta": questo il commento di **Lino Enrico Stoppani, presidente di Fipe e vicepresidente vicario di Confcommercio.**

26.09.2025

L'ECO DI BERGAMO

Spreco di cibo, in Italia buttato oltre mezzo chilogrammo a testa ogni settimana

IL RAPPORTO. Il nostro Paese sopra la media europea. Più virtuose le famiglie con figli e i grandi Comuni. Martina (Fao): servono cambiamenti strutturali.



Italia ancora troppo sprecona in fatto di cibo anche se mostra un **leggero miglioramento**. Ma non basta, perché ancora una volta è sopra la media europea. E questo a 10 anni dall'approvazione dell'Agenda Onu 2030 e a 9 anni dalla legge Gadda sullo spreco alimentare: dal 2015 ad oggi, infatti, nel nostro Paese lo **spreco settimanale medio pro capite è sceso sì di 95 grammi settimanali,** passando da 650 a 555,8, ma a fronte però dei 512,9 grammi settimanali della Germania, 459,9 grammi della Francia, 446,5 grammi della Spagna, 469,5 dei Paesi Bassi.

I prodotti made in Italy

Guerre e dazi spingono poi più di 1 italiano su 3 (il 37%) a scegliere prodotti made in Italy. A scattare la fotografia 2025 è il nuovo rapporto Waste Watcher International, presentato a Roma in vista della sesta Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e sprechi alimentari, lunedì prossimo. Aumenta dunque la coscienza del legame fra spreco e ambiente ma occorre lavorare per rafforzare la tendenza «perché il traguardo fissato per il 2030 di 369,7 grammi settimanali è lontano», rileva il rapporto.

L'ECO DI BERGAMO

La campagna «Spreco Zero»

Acquisti più ponderati Infatti «l'inflazione che questa estate ha colpito fortemente i generi alimentari, +3,7%, può aver suggerito alle famiglie acquisti più ponderati e una maggiore attenzione alla prevenzione degli sprechi», ha spiegato il direttore scientifico di Waste Watcher, **l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna «Spreco Zero»,** promotrice dell'indagine con il Dipartimento Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna, su monitoraggio Ipsos. In particolare, si spreca meno al Centro (dato record: 490,6 grammi) e al Nord (515,2 gr.) e più al Sud (628,6 gr.); sprecano meno le famiglie con figli (-17%) e i grandi Comuni (-9%). Nella hit dei cibi che si buttano figura la frutta fresca (22,9 gr.), la verdura fresca (21,5 gr.) e il pane (19,5 gr.), seguono insalata (18,4 gr.) e cipolle/tuberi (16,9 gr).

Aumenta l'attenzione all'ambiente

Due italiani su tre (66%) hanno aumentato o tenuto alta l'attenzione all'ambiente. Un italiano su due presta più attenzione all'impatto ambientale dei prodotti acquistati in tempo di crisi climatica. I comportamenti più virtuosi in Italia arrivano dai nativi digitali con il riutilizzo degli avanzi (+10% rispetto alla media), condivisione del cibo (+5%), acquisto di frutta e verdura di stagione (+2%) e attenzione all'impatto ambientale (+2%). «C'è

maggiore consapevolezza ma servono anche cambiamenti strutturali nel sistema oltre che sul piano dell'atteggiamento degli individui», ha detto il direttore generale aggiunto della Fao, Maurizio Martina mentre la vicepresidente della Commissione Agricoltura, Maria Chiara Gadda ha evidenziato i **tanti risultati positivi a 10 anni dalla legge** di cui è prima firmataria rilevando «maggiore consapevolezza e migliore rapporto fra le imprese della filiera produttiva che donano e il mondo del volontariato e del terzo settore». Dati «confortanti ma anche se occorre fare di più e meglio», ha detto il presidente di Fipe Confcommercio, Lino Stoppani.

Nel mondo, infine, secondo il **rapporto Waste Watcher**, vengono sprecate 1,05 miliardi di tonnellate di cibo, un terzo della produzione alimentare globale. Lo spreco di cibo è responsabile di quasi il 10% delle emissioni globali di gas serra, 5 volte quelle generate dall'aviazione. Il 28% dei terreni agricoli, pari a 1,4 miliardi di ettari, viene utilizzato per produrre cibo che non verrà mai mangiato.

26.09.2025

QUOTIDIANO NAZIONALE

EDITORIALE E COMMENTO

Italiani re degli sprechi. Gettati 3,4 miliardi di pasti

La buona notizia? Dal 2015 è cresciuta la capacità di riutilizzare il cibo. Ma l'obiettivo fissato dalle Nazioni Unite resta ancora molto lontano



Bologna, 26 settembre 2025 – A dieci anni dall'Agenda Onu 2030 e a nove dalla legge Gadda, l'Italia resta sopra la media europea nello **spreco alimentare**. Lo certifica il nuovo Rapporto dell'**Osservatorio Waste Watcher International 2025**, diffuso in vista della **Giornata mondiale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari**. Il bilancio è in chiaroscuro: dal 2015 lo spreco settimanale è sceso da 650 a 555,8 grammi pro capite. Quasi 100 grammi in meno, ma lontani dal traguardo Onu di 369,7 grammi entro il 2030. Tradotto: si tratta di oltre 1,7 milioni di tonnellate in un anno, pari a 3,4 miliardi di pasti da 500 grammi. Basterebbero a sfamare più di 3 milioni di persone, cioè due terzi degli italiani in povertà alimentare.

I divari interni restano ampi: Centro Italia più virtuoso (490,6 g), Sud in coda (628,6 g). Le famiglie con figli sprecano il 17% in meno, i grandi comuni il 9% in meno. In cima alla lista dei cibi buttati ci sono frutta, verdura, pane e insalata. Il 2025 è anche l'anno dei conflitti e della crisi climatica: il 37% degli italiani sceglie prodotti Made in Italy come risposta all'instabilità, due su tre mantengono alta l'attenzione all'ambiente, uno su due valuta con più cura l'impatto ambientale dei propri acquisti. Le ondate di calore hanno spinto molti a consumare prima i cibi deperibili o a preferire prodotti a lunga conservazione.

Il Rapporto dedica un focus alla **Generazione Z** (una definizione statistica che include le persone nate all'incirca tra il 1997 e il 2012, definite 'nativi digitali' poiché sono cresciute con Internet, smartphone e social media): circa 9 milioni di italiani che mostrano comportamenti più virtuosi della media. Riutilizzano gli avanzi con ricette online (+10%), condividono il cibo (+5%), acquistano frutta e verdura di stagione (+2%). La loro forza è la creatività digitale, capace di attivare reti e relazioni che riducono lo spreco e ispirano altre generazioni.

A livello globale, lo spreco tocca 1,05 miliardi di tonnellate l'anno, responsabile del 10% delle **emissioni di gas serra** e del 28% del consumo di terreni agricoli. E l'Europa? Con la nuova direttiva del 9 settembre 2025 ha abbassato gli obiettivi: –10% nella trasformazione e –30% nei consumi, meno del –50% chiesto dall'**Agenda Onu**. Con i suoi 555,8 grammi settimanali l'Italia resta sopra la media europea (Francia 459,9, Spagna 446,5, Germania 512,9). La sfida ora è passare dalle buone pratiche individuali a trasformazioni strutturali. Un esempio è lo **Sprecometro**, l'app dell'Università di Bologna e Waste Watcher, che aiuta a monitorare e prevenire lo spreco domestico. Con oltre 21.000 utenti, ha già registrato 40 tonnellate di cibo buttato, pari a 80.000 pasti.

Il Rapporto lancia anche un monito: lo spreco alimentare non è solo un problema economico o etico, ma un nodo cruciale di sostenibilità. L'Italia migliora, ma non abbastanza. Senza un'accelerazione, **l'obiettivo "spreco zero"** rischia di restare un traguardo mancato.

26.09.2025

IN TERRIS
La voce degli ultimi

Spreco alimentare: aumenta la consapevolezza dei cittadini italiani

I dati del rapporto Waste Watcher International, presentato a Roma, hanno evidenziato una maggiore attenzione dei cittadini al consumo consapevole del cibo



26.09.2025

La mescolanza

Sprechi alimentari in calo, ma restano le differenze geografiche



Lo spreco alimentare in Italia è in calo nel 2025, ma la lotta è ancora lunga, specialmente a causa delle differenze tra le regioni e di abitudini difficili da sradicare. È quanto emerge dal nuovo rapporto dell'**Osservatorio Waste Watcher International** di Andrea Segrè, presentato presso lo Spazio Europa di Roma. L'evento ha visto la partecipazione di **Maria Chiara Gadda**, promotrice della legge 166 del 2016, e ha messo in luce il ruolo cruciale di tutti gli attori della filiera.

Il ruolo cruciale dell'agricoltura

Luca Brondelli di Brondello, membro della giunta di Confagricoltura, ha offerto il punto di vista del settore primario durante la tavola rotonda. L'agricoltura, ha sottolineato, subisce perdite dirette quando il cibo viene sprecato, e per questo è fondamentale che ogni anello della catena – dal produttore al consumatore – faccia la propria parte.

La mescolanza

"Per l'agricoltura, spreco alimentare vuol dire perdita del lavoro delle imprese e di risorse, non solo naturali ma anche economiche. L'intera filiera del cibo è chiamata a fare la propria parte. Settore primario, logistica, trasformazione, Gdo e terzo settore devono condividere strategie", ha dichiarato Brondelli.

L'agricoltura può contribuire concretamente programmando le semine e investendo in **filiere integrate**. Queste permettono di recuperare gli scarti e destinarli alla produzione di energia o mangimi. Brondelli ha anche evidenziato l'importanza delle **nuove tecnologie** e della **formazione** dei lavoratori agricoli, in particolare durante la fase di raccolta.

"Il settore agricolo può fare la propria parte programmando le semine e puntando su filiere integrate, che prevedano il recupero degli scarti domestici per destinarli alla produzione di energia e mangimi. Nei limiti che ci impongono il clima e la natura. Importante è anche il contributo delle nuove tecnologie e della formazione dei lavoratori, soprattutto nelle operazioni di raccolta nei campi", ha proseguito.

Sensibilizzare per ridurre gli sprechi

La vera svolta, secondo Brondelli, avviene a livello culturale. I cittadini sono i veri protagonisti nella lotta allo spreco, e l'agricoltura ha il compito di educarli al valore del cibo. **Confagricoltura** è attiva su questo fronte a livello nazionale, grazie al coordinamento **AGRINSIEME** e alla collaborazione con realtà come **Banco Alimentare**.

"Il nostro mondo può fare tanto anche contribuendo alla creazione di una cultura del cibo. Aspetto fondamentale, dato che i cittadini sono i veri protagonisti quando si parla di sprechi alimentari. Confagricoltura lavora a questo da tempo a livello nazionale con il coordinamento AGRINSIEME e con realtà del terzo settore, come @Banco Alimentare".

L'impegno si estende anche a livello locale, con iniziative nelle scuole per mostrare agli studenti l'origine degli alimenti. "Cultura del cibo si fa anche a livello locale con le scuole, portando gli studenti nelle aziende per mostrare come gli alimenti nascono e quindi quale sia il loro vero valore. Come da 34 anni facciamo in provincia di Alessandria", ha concluso Brondelli.

greenreport.it
il quotidiano dell'ecologia e dell'economia sostenibile

Aumenta la consapevolezza del legame tra spreco alimentare e ambiente. Segnali incoraggianti dalla Generazione Z

Nel mondo si buttano 1,5 mld di tonnellate di cibo l'anno, 1/3 della produzione. In Italia? Mezzo Kg pro capite a settimana

È quanto emerge dal Cross country report dell'Osservatorio Waste watcher international. La situazione nel nostro Paese è migliorata, ma siamo sempre sopra la media europea e lontani dagli obiettivi dell'Agenda 2030

Di Redazione Greenreport

26 Settembre 2025 | Approfondimenti



Nel mondo vengono sprecate ogni anno 1,5 miliardi di tonnellate di cibo, che corrispondono a un terzo della produzione alimentare globale. Di questo 33% buttato via, il 19% del cibo viene sprecato a livello di vendita al dettaglio, ristorazione e famiglie, mentre il 13–14% nella fase di produzione e raccolta. E, inutile dirlo, mentre il cibo viene sprecato, la fame persiste: 673 milioni di persone soffrono la fame, pari all'8,2% della popolazione mondiale, di cui il 20,2% in Africa e il 6,7% in Asia. In aggiunta: 2,3 miliardi di persone vivono in condizioni di insicurezza alimentare, senza accesso garantito a un'alimentazione sufficiente e nutriente. Non finiscono qui le note dolenti. Lo spreco e le perdite alimentari non sono infatti solo un problema etico e sociale: hanno un impatto devastante sull'ambiente: lo spreco di cibo è responsabile di quasi il 10% delle emissioni globali di gas serra, ovvero 5 volte quelle generate dall'aviazione. Il 28% dei terreni agricoli, pari a 1,4 miliardi di ettari, viene utilizzato per produrre cibo che non verrà mai mangiato. È una superficie pari a 4 volte l'intera Unione Europea. E un quarto dell'acqua dolce utilizzata in agricoltura viene sprecato nella produzione di alimenti che finiranno nella spazzatura: si tratta di circa 250 km³ di acqua, l'equivalente del fabbisogno idrico annuo dell'intera popolazione mondiale.

A fornire tutte queste informazioni è il Cross country report dell'Osservatorio Waste watcher international, presentato in vista della sesta Giornata internazionale di consapevolezza delle perdite e sprechi alimentari (29 settembre). Tra l'altro, l'indagine arriva anche mentre si stanno celebrando i 10 anni dell'Agenda 2030, che al punto 12.3 prevede di dimezzare lo spreco alimentare entro i prossimi cinque anni.

greenreport.it
il quotidiano dell'ecologia e dell'economia sostenibile

Se a livello globale i dati Fao continuano a indicare un'asticella ancora troppo alta, con appunto oltre 1,5 miliardi di tonnellate di cibo sperperati ogni anno sul pianeta, restringendo lo sguardo al nostro Paese emerge che l'Italia segna un miglioramento generale ma non adeguato a cogliere il traguardo dei 369,7 grammi di cibo sprecato settimanalmente, obiettivo che dovremmo raggiungere entro il 2030.

L'indagine con focus sull'Italia è stata promossa dalla campagna pubblica Spreco Zero con l'Università di Bologna. Ecco i risultati del rapporto: vale 555,8 gr lo spreco settimanale medio in Italia registrato quest'estate, un dato che riferito all'agosto 2024 era di 683 grammi, e che scende in modo significativo nell'area centrale del Paese, diventata la più virtuosa con "soli" 490,6 grammi, mentre a nord si sprecano mediamente 515,2 grammi di cibo ogni 7 giorni, e al sud il dato si impenna con 628,6 grammi a settimana. Dal report emerge che sono più virtuose le famiglie con figli, che abbassano la soglia di spreco del 17% rispetto alle famiglie senza figli (+ 14 %) e più virtuosi i grandi comuni (-9%) di quelli medi (+ 16%). Nella hit dei cibi sprecati la frutta fresca (22,9 g), la verdura fresca (21,5 g) e il pane (19,5 g), segue l'insalata (18,4 g) e cipolle/tuberi (16,9 g).

Spiega il direttore scientifico di Waste Watcher, l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero: «Le pressioni economiche, in particolare l'inflazione che questa estate ha colpito fortemente i generi alimentari (+ 3,7%) possono aver suggerito alle famiglie acquisti più ponderati e una maggiore attenzione alla prevenzione degli sprechi. L'utilizzo di strumenti semplici e mirati, come la app Sprecometro, strumento di autovalutazione e monitoraggio dello spreco domestico, permette di attivare trasformazioni comportamentali durature, contribuendo a consolidare comportamenti virtuosi: quindi un percorso concreto verso la riduzione del 50% dello spreco alimentare entro il 2030. Trasformazione "strutturale" è anche l'atteggiamento dei cittadini nei confronti dello spreco: ma un rinnovato senso di giustizia, responsabilità e interconnessione globale. La sfida dei prossimi anni sarà rafforzare questa tendenza, affinché il traguardo del 2030 non resti un auspicio, ma diventi un risultato condiviso». Il vicedirettore generale FAO Maurizio Martina, intervenuto all'evento di oggi, ha osservato: «Serve certo maggiore consapevolezza, ma servono anche cambiamenti strutturali nel sistema, oltre che sul piano dell'atteggiamento degli individui. Nel corso del G20 Agricoltura attraverso il SOFI abbiamo messo in rilievo la strategicità di un lavoro intorno allo spreco ma anche alle perdite alimentari, per intervenire sul tema collegato della prevenzione del rincaro dei prezzi e abbiamo sottolineato quanto sia strategico lavorare sulle infrastrutture di stoccaggio anche nei Paesi più fragili, e sulla catena del freddo. Un adeguato stoccaggio delle produzioni significa un approvvigionamento costante e stabile, quindi un aiuto alla stabilità dei prezzi e in definitiva alla sicurezza alimentare delle comunità, soprattutto nei Paesi più fragili. In questa direzione deve andare la trasformazione sostenibile ed equa dei mercati alimentari, perché impatta direttamente sulla sicurezza alimentare. Perdite e sprechi alimentari sono due facce della stessa medaglia».

Per il monitoraggio di quest'anno, tra l'altro, caratterizzato da guerre, effetti della crisi climatica, sfida dei dazi statunitensi, Waste Watcher ha deciso di aprire un focus speciale per capire se e come questi fattori influiscono sulle nostre abitudini di approvvigionamento, fruizione e gestione del cibo. Il risultato è, con tutta evidenza, di impatto tangibile: più di 1 cittadino su 3 (il 37%) ritiene utile puntare sui prodotti made in Italy nell'attuale contesto di guerre e tensioni internazionali, ma anche di crisi dei dazi. Uno su 10 privilegia semplicemente i prodotti più economici, a prescindere dalla loro sostenibilità, mentre il 5% ha direttamente ridotto la spesa alimentare per ragioni economiche, percentuale che raddoppia negli under 25. Un italiano su 5, ovvero il 22%, afferma di preferire prodotti locali e a chilometro zero, confermando una crescente attenzione alla prossimità e al legame con il territorio, soprattutto nel Mezzogiorno. Il dato interessante è che una parte consistente della popolazione (20%) non ha modificato le proprie abitudini d'acquisto, dichiarando che le scelte alimentari restano indipendenti dal contesto internazionale. Questo segmento è più rappresentato nel Nord Est e nelle aree rurali, e potrebbe indicare una maggiore stabilità delle preferenze o una minore esposizione percepita alle dinamiche globali.

greenreport.it
il quotidiano dell'ecologia e dell'economia sostenibile

Due italiani su 3 (66%) hanno aumentato o conservato molto alta l'attenzione all'ambiente e ai comportamenti sostenibili. E 1 italiano su 2 dichiara di prestare maggiore attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari che acquista nel tempo della crisi climatica: il 17% degli italiani, però, dichiara di non aver modificato i suoi comportamenti perché "non ritengo che ci sia alcun legame tra la crisi climatica e temperature anomale". Le temperature elevate dell'estate 2025 hanno avuto un impatto diretto e concreto sui comportamenti alimentari degli italiani: per fronteggiare la crisi climatica in rapporto allo spreco del cibo, 1 italiano su 2 (45%) cerca di consumare prima gli alimenti più deperibili e 1 su 5 (21%) prova ad aumentare la frequenza di acquisto degli alimenti deperibili oppure di privilegiare l'acquisto di prodotti non deperibili o a lunga conservazione (19%). Solo il 14% dichiara di non aver modificato i propri comportamenti e appena il 6% afferma di non aver percepito alcun impatto delle temperature anomale sulla deperibilità degli alimenti. «I dati Waste Watcher sembrano restituire una trasformazione culturale che viaggia in profondità - sottolinea Luca Falasconi, coordinatore del Rapporto Waste Watcher "Il caso Italia" - Il contesto internazionale alimenta una nuova attenzione al valore delle risorse, e in particolare al cibo. Ogni giorno immagini di carestie e fame - da Gaza o da altri teatri di conflitto – entrano nelle nostre case risvegliando la nostra sensibilità, un rinnovato senso di giustizia, insieme alla consapevolezza di una interconnessione globale che chiama in causa e rende responsabili tutti i cittadini del mondo».

Un ultimo dato interessante del rapporto riguarda la cosiddetta Generazione Z, che emerge dall'indagine come una fascia di popolazione molto attenta alle questioni legate allo spreco alimentare e alla sostenibilità dei consumi. Mostra una forte propensione a riutilizzare gli avanzi in tempi rapidi, affidandosi a ricette trovate online (+10% rispetto al campione nazionale), porta a casa gli avanzi (+6%) o condivide il cibo con parenti e vicini (+5%), porziona e surgela gli alimenti più deperibili (+2%) aumentando la frequenza di acquisto (+1%), presta più attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari acquistati (+2%), è molto più sensibile (+8%) rispetto alle tensioni internazionali, è molto più attenta (+11%) all'economia dei prodotti indipendentemente dalla loro provenienza, compra sempre frutta e verdura di stagione (+2%). Insomma, i Zeta sono dei veri campioni antispreco.

«La GenZ, quindi – sottolinea il direttore scientifico Waste Watcher Andrea Segrè - risulta un vero e proprio motore di sostenibilità sia per smussare gli aspetti critici legati alla gestione degli alimenti sia per trasmettere e amplificare quelli positivi centrati sulla digitalizzazione, la relazione e la sostenibilità. Le politiche pubbliche per contrastare lo spreco alimentare e promuovere diete sane e sostenibili devono introdurre l'uso diffuso di strumenti digitali, integrando piattaforme come Sprecometro nei programmi di educazione alimentare. La vera sfida è trasformare il caso della Gen Z in pratica diffusa, capace di coinvolgere le generazioni meno digitali, le fasce più vulnerabili e naturalmente le generazioni future».

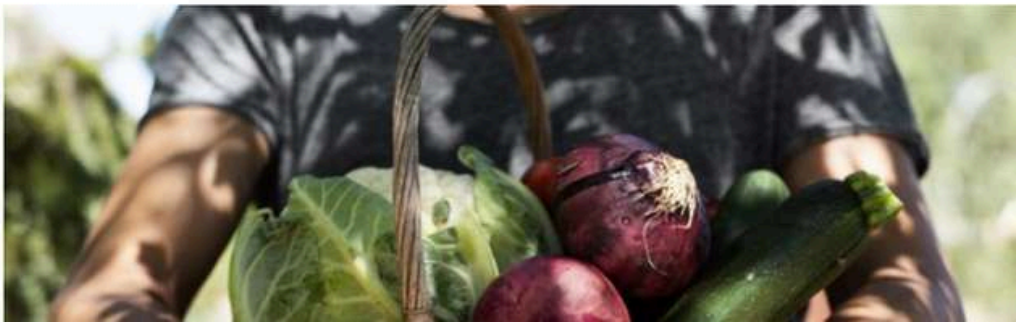
26.09.2025

Eco dalle Città
Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia

Il peso politico e climatico dello spreco alimentare

Secondo i dati di Waste Watcher in vista della giornata del 29 settembre, lo spreco alimentare in Italia è leggermente diminuito ma rimane, ovviamente, un enorme problema a livello globale. L'Osservatorio evidenzia il legame fra le guerre, i dazi e la crisi climatica: più di un italiano su tre (il 37%) sceglie prodotti made in Italy, due italiani su tre hanno aumentato o tenuto alta l'attenzione all'ambiente e la metà dei connazionali presta più attenzione all'impatto ambientale dei prodotti. Sono i "nativi digitali" il motore del cambiamento

Da **Redazione** - 26 Settembre 2025



Nel 2025 lo **spreco alimentare in Italia è sceso di 95 grammi settimanali**, passando da 650 a 555,8 grammi. È quanto emerge dal nuovo rapporto dell'**Osservatorio Waste Watcher International**, presentato il 25 settembre a Roma nell'ambito di un evento promosso dalla campagna "Spreco Zero", in vista della sesta **Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e sprechi alimentari** del 29 settembre.

Secondo il rapporto **"aumenta la consapevolezza del legame fra spreco e ambiente**, ma è lontano il traguardo fissato per il 2030 di 369,7 grammi settimanali". **Si spreca meno al centro** (490,6 grammi) e al nord (515,2 grammi) rispetto al sud (628,6 grammi). **Sprecano meno le famiglie con figli** (-17%) e i grandi Comuni (-9%), mentre la classifica dei cibi sprecati è guidata dalla **frutta fresca** (22,9 grammi), seguita da verdura fresca (21,5 grammi), pane (19,5), insalata (18,4) e cipolle/tuberi (16,9).

Waste Watcher evidenzia poi il **legame fra le guerre, i dazi e la crisi climatica**: più di un italiano su tre (il 37%) sceglie prodotti made in Italy, due italiani su tre hanno aumentato o tenuto alta l'attenzione all'ambiente e la metà dei connazionali presta più attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari che acquista nel tempo della crisi climatica. Sono i "nativi digitali" il motore del cambiamento: riutilizzano gli avanzi (+10% rispetto alla media), condividono il cibo (+5%), acquistano frutta e verdura di stagione (+2%), prestano più attenzione all'impatto ambientale (+2%).

A livello internazionale l'indagine registra che **nel mondo vengono sprecate 1,05 miliardi di tonnellate di cibo**, ovvero un terzo della produzione alimentare globale. Lo spreco di cibo è responsabile di quasi il 10% delle emissioni globali di gas serra ed è pari a cinque volte quelle generate dall'aviazione. Il 28% dei terreni agricoli, 1,4 miliardi di ettari, viene utilizzato per produrre cibo che non verrà mai mangiato.

"**Non mancano tuttavia segnali incoraggianti** – dice **Andrea Segrè, fondatore della Campagna Spreco Zero, sul Manifesto** – La Generazione Z, ad esempio, si mostra particolarmente attenta: più incline a riutilizzare avanzi, a cercare ricette online, a valutare l'impatto ambientale delle proprie scelte alimentari. È una generazione che può fare da traino, purché venga sostenuta con strumenti adeguati, come l'applicazione Sprecometro, che unisce tecnologia e educazione alimentare, e politiche pubbliche che favoriscano comportamenti virtuosi".

"**Serve una visione più ambiziosa** – aggiunge Segrè – l'Europa deve riallinearsi agli obiettivi dell'Agenda 2030 e recuperare lo spirito coraggioso della risoluzione del 2012. Parallelamente, i cittadini devono essere coinvolti con strumenti concreti, capaci di tradurre la consapevolezza in azione quotidiana. In un mondo che rischia di affamarsi sprecando, **la sfida è tutta lì: ritrovare il valore del cibo come bene comune, non come merce usa e getta**".

gustoSano
migliora la tua vita un pasto alla volta

FINDUS E LA CHEF CRISTINA BOWERMAN INSIEME CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: TRE RICETTE CREATIVE CON I SURGELATI



In vista della *Giornata Internazionale della Consapevolezza sulle Perdite e gli Sprechi Alimentari* (29 settembre), **Findus**, leader nel settore dei surgelati e parte del Gruppo Nomad Foods, presenta un progetto speciale in collaborazione con la **Chef stellata Cristina Bowerman**. L'iniziativa nasce con l'obiettivo di dimostrare come i surgelati possano essere alleati preziosi nella **lotta allo spreco alimentare**, garantendo gusto e qualità a tavola.

PERCHÉ I SURGELATI AIUTANO A RIDURRE GLI SPRECHI

I dati dell'**Osservatorio Waste Watcher – IIAS** confermano che frutta e verdura fresche sono tra gli alimenti più sprecati nelle case degli italiani, con picchi di oltre 20 grammi settimanali a persona. In questo scenario, i **vegetali surgelati Findus** offrono una soluzione sostenibile: mantengono intatti sapore e nutrienti, si conservano più a lungo e permettono di utilizzare solo le quantità necessarie, evitando così inutili sprechi.

TRE RICETTE FIRMATE CRISTINA BOWERMAN

Per il progetto, la Chef Bowerman ha ideato **tre ricette inedite** con i protagonisti della linea Vegetali Findus: *Pisellini Primavera*, *Minestrone Tradizione* e *Spinaci Primavera*. Ogni piatto è pensato per valorizzare al meglio i prodotti surgelati e dimostrare che si può coniugare praticità e alta cucina.

gustoSano
migliora la tua vita un pasto alla volta

TRE RICETTE FIRMATE CRISTINA BOWERMAN

Per il progetto, la Chef Bowerman ha ideato **tre ricette inedite** con i protagonisti della linea Vegetali Findus: *Pisellini Primavera*, *Minestrone Tradizione* e *Spinaci Primavera*. Ogni piatto è pensato per valorizzare al meglio i prodotti surgelati e dimostrare che si può coniugare praticità e alta cucina.

Ma non finisce qui: per ciascuna ricetta, la Chef ha studiato anche una **variante di recupero**, ossia un'idea creativa per trasformare eventuali avanzi in una nuova preparazione. Un approccio che porta davvero gli "**Sprechi sotto zero**".

UN IMPEGNO CONCRETO PER LA SOSTENIBILITÀ

Con questa iniziativa, Findus ribadisce il proprio impegno nella **lotta al food waste** e nella promozione di **scelte alimentari consapevoli**. I surgelati si confermano così un alleato pratico e sostenibile per le famiglie italiane: meno sprechi, più gusto e maggiore attenzione all'ambiente.

RICETTA ORIGINALE



CANNELLONE DI PATATE E PESTO AVVOLTO IN FOGLIE DI *SPINACI PRIMAVERA FINDUS*, CON SALSA DI POMODORI SECCHI E CAPPERI

INGREDIENTI (4 PERSONE)

PER IL RIPIENO

- 400 g di patate a pasta bianca
- 60 g di pesto di basilico
- Sale e pepe q.b.

PER L'INVOLUCRO

- 500 g di *Spinaci Primavera Findus*
- Olio extravergine d'oliva

PER LA SALSA

- 150 g di pomodori secchi sott'olio, ben sgocciolati
- 25 g di capperi sotto sale, dissalati
- 1 spicchio d'aglio piccolo
- 50 ml di olio extravergine d'oliva
- Acqua q.b.

FINITURA

- Germogli o basilico fresco
- Olio extravergine a crudo
- Pepe nero macinato

gustoSano
migliora la tua vita un pasto alla volta

PROCEDIMENTO

1. **Preparare il ripieno**
   Lessare le patate con la buccia, pelarle e schiacciarle (non frullare). Amalgamarle con il pesto, sale e pepe fino a ottenere una purea consistente.
2. **Preparare le foglie di *Spinaci Primavera Findus***
   Scongelare gli spinaci. Strizzarli per eliminare l'acqua in eccesso e cuocerli in padella con poco olio all'aglio. Stenderli su un tappetino di silicone o carta forno, asciugandoli quanto più possibile. Tenere da parte alcune foglie per avvolgere i "cannelloni".
3. **Formare i cannelloni**
   Mettere la purea di patate al pesto in un sac à poche e distribuirla sulla sfoglia di spinaci formando un rettangolo; avvolgere per ottenere un cilindro compatto. Ripetere fino a terminare il composto. Al momento del servizio, scaldare i cannelloni al vapore o in forno coperti per pochi minuti, per non seccare le foglie.
4. **Preparare la salsa**
   Frullare pomodori secchi, capperi, aglio e olio, aggiungendo acqua fino a ottenere una crema morbida e vellutata.
5. **Impiattamento**
   Velare il fondo del piatto con la salsa di pomodori secchi e capperi. Adagiare sopra il cannellone, lasciando ben visibili le foglie di spinaci per creare una texture naturale. Rifinire con germogli o foglie di basilico, un filo d'olio e pepe nero.

RICETTA DI RECUPERO



SPINACI PRIMAVERA FINDUS. CROCCHETTE DI PATATE E PESTO CON CREMA DI POMODORI SECCHI E CAPPERI

INGREDIENTI (PER 4-6 PERSONE)

- Avanzi di patate schiacciate con pesto (200-300 g circa)
- 1 uovo
- 50 g di pangrattato (anche da pane avanzato tostato)
- 30 g di Parmigiano Reggiano o pecorino grattugiato (facoltativo)

gustoSano
migliora la tua vita un pasto alla volta

PER LA CREMA

- Avanzi della salsa di pomodori secchi e capperi (100–150 g)
- Acqua o brodo vegetale q.b. per renderla più fluida

PER LA FINITURA

- *Spinaci Primavera Findus* avanzati
- Olio extravergine d'oliva
- Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

1. **Preparare le crocchette**
   Mescolare le patate al pesto con l'uovo, il formaggio e poco pangrattato, fino a ottenere un impasto compatto. Formare delle piccole quenelle, cilindri o polpettine e passarle leggermente nel pangrattato. Disporle su una teglia e cuocerle in forno a 180 °C per 12–15 minuti, finché dorate.
2. **Recuperare la salsa**
   Scaldare la salsa di pomodori secchi e capperi, aggiungendo poca acqua o brodo per ottenere una consistenza morbida da crema.
3. **Foglie croccanti**
   Condire gli *Spinaci Primavera* rimasti con un filo d'olio, salarli leggermente e passarli in forno ventilato a 120 °C per 8–10 minuti, fino a renderli croccanti (chips naturali).
4. **Impiattamento**
   Stendere la crema rossa sul fondo del piatto e adagiare sopra le crocchette calde. Completare con chips di *Spinaci Primavera*, un filo d'olio a crudo e pepe nero.

RICETTA ORIGINALE



PISELLINI PRIMAVERA FINDUS E *FIORI DI MERLUZZO FINDUS* IN INFUSIONE DI RAPA ROSSA FERMENTATA

INGREDIENTI (4 PERSONE)

PER IL MERLUZZO

- Fiori di Merluzzo Findus

gustoSano

migliora la tua vita un pasto alla volta

PISELLINI PRIMAVERA FINDUS E *FIORI DI MERLUZZO FINDUS* IN INFUSIONE DI RAPA ROSSA FERMENTATA

INGREDIENTI (4 PERSONE)

PER IL MERLUZZO

- 4 *Fiori di Merluzzo Findus*
- 250 ml di succo di rapa rossa fermentata
- Sale fino q.b.
- Zucchero di canna q.b.

PER I PISELLINI

- 250 g di *Pisellini Primavera Findus*
- 20 g di burro
- Sale e pepe q.b.

PER LA CREMA DI PISELLINI

- 150 g di *Pisellini Primavera Findus*
- 15 ml di olio extravergine d'oliva (e, se desiderato, 1 spicchio d'aglio)
- Acqua q.b.

FINITURA

- Germogli freschi (pisello, ravanello o senape)
- Olio extravergine d'oliva
- Scorza di limone grattugiata

PROCEDIMENTO

1. **Infusione dei Fiori di Merluzzo Findus**
   Mescolare il succo di rapa rossa fermentata con un pizzico di sale e zucchero. Immergere i *Fiori di Merluzzo Findus* e lasciare in infusione in frigorifero per 2-3 ore. Il pesce assumerà un colore rosso intenso. Al servizio, cuocere delicatamente al vapore (10 minuti) o in forno coperto a 220 °C per non asciugarlo. In alternativa, in padella, coperto con pochissima acqua e fuoco bassissimo.
2. **Pisellini Primavera Findus**
   Sbollentare i *Pisellini Primavera* in acqua salata per 5 minuti, quindi raffreddarli in acqua e ghiaccio. Saltarne metà in padella con olio all'aglio e sale, per servirli interi e lucidi.
3. **Crema di Pisellini Primavera Findus**
   Frullare l'altra metà dei *Pisellini Primavera* con olio extravergine e poca acqua, fino a ottenere una crema liscia. Passare al setaccio fine per un risultato vellutato, se necessario.

RICETTA DI RECUPERO



PISELLINI PRIMAVERA FINDUS, POLPETTINE ROSSE DI *FIORI DI MERLUZZO FINDUS* E SALSA CREMOSA DI RAPA FERMENTATA

gustoSano
migliora la tua vita un pasto alla volta

PISELLINI PRIMAVERA FINDUS, POLPETTINE ROSSE DI *FIORI DI MERLUZZO FINDUS* E SALSA CREMOSA DI RAPA FERMENTATA

INGREDIENTI (4–6 PERSONE)

- 200–250 g di *Fiori di Merluzzo Findus* avanzati già infusi nel succo di rapa rossa fermentata
- 150 g di *Pisellini Primavera Findus* cotti avanzati
- 1 patata lessa piccola (per legare)
- 1 uovo
- Pangrattato q.b. (ricavato da pane secco)
- Sale e pepe q.b.
- Olio extravergine d'oliva

PER LA SALSA

- 100 ml di succo di rapa rossa fermentata (quello rimasto dalla marinatura, dopo averla fatta bollire)
- 30 g di *Pisellini Primavera Findus* cotti avanzati
- 1 cucchiaio di yogurt naturale (o kefir, per restare sul fermentato)
- Olio extravergine q.b.

DECORAZIONE

- *Pisellini Primavera Findus* cotti avanzati
- Germogli freschi o erbe aromatiche

PROCEDIMENTO

1. **Impasto polpettine**
   Sminuzzare i *Fiori di Merluzzo* già marinati. Schiacciare la patata e unirla al pesce con i *Pisellini Primavera*, l'uovo e pangrattato quanto basta per ottenere un composto compatto. Aggiustare di sale e pepe.
2. **Formatura e cottura**
   Formare piccole crocchette tonde o a quenelle. Passarle leggermente nel pangrattato. Cuocerle in forno ventilato a 190 °C per 15–18 minuti, oppure in padella con poco olio fino a doratura.
3. **Salsa di recupero**
   Frullare il succo di rapa fermentata con i *Pisellini Primavera Findus* e lo yogurt fino a ottenere una salsa rosaviolacea, leggermente acida e cremosa.
4. **Impiattamento**
   Stendere la salsa sul fondo di un piatto piano o ciotolina. Adagiare sopra le polpette calde. Decorare con *Pisellini Primavera* interi e germogli freschi.

gustoSano
migliora la tua vita un pasto alla volta

RICETTA ORIGINALE



GNOCCHETTI DI *MINESTRONE TRADIZIONE FINDUS* CON CREMA DI VERDURE E OLIO AFFUMICATO

INGREDIENTI (4 PERSONE)

PER GLI GNOCCHETTI

- 400 g di *Minestrone Tradizione Findus*
- 200 g di patate lessate
- 80 g di farina 00 (più q.b. per la lavorazione)
- 1 tuorlo
- Sale e pepe q.b.

PER LA CREMA DI VERDURE

- 250 g di *Minestrone Tradizione Findus*
- 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
- Brodo vegetale q.b.
- Sale q.b.

PER LA FINITURA

- Olio extravergine affumicato (o normale con gocce di essenza affumicata)
- Germogli freschi o erbe aromatiche (timo, basilico, erba cipollina)
- Parmigiano Reggiano grattugiato (opzionale)

PROCEDIMENTO

1. **Preparare il Minestrone Tradizione Findus**
   Cuocere il *Minestrone Tradizione* in acqua salata fino a che le verdure siano morbide. Dividerlo in due parti: una servirà per l'impasto degli gnocchi, l'altra per la crema.
2. **Gnocchetti di Minestrone Tradizione Findus**
   Frullare metà del *Minestrone Tradizione* e unirlo alle patate schiacciate. Incorporare il tuorlo e la farina fino a ottenere un impasto morbido ma lavorabile. Formare dei piccoli gnocchetti. Lessarli in acqua bollente salata: sono pronti quando salgono a galla.
3. **Crema di verdure**
   Frullare il resto del *Minestrone Tradizione* con poco brodo vegetale e olio, fino a ottenere una crema liscia e vellutata. Aggiustare di sale.
4. **Impiattamento**
   Velare il fondo del piatto con la crema di verdure. Disporre sopra gli gnocchetti caldi. Condire con un filo di olio affumicato, germogli freschi e, a piacere, una spolverata di Parmigiano Reggiano.

gustoSano
migliora la tua vita un pasto alla volta

RICETTA DI RECUPERO



FRITTELLE DI *MINESTRONE TRADIZIONE FINDUS* CON CREMA VERDE E CROCCANTE DI PARMIGIANO REGGIANO

INGREDIENTI (4-6 PERSONE)

- 300 g di *Minestrone Tradizione Findus* avanzato (già cotto)
- 1 uovo
- 40 g di farina (o pane raffermo grattugiato o amido di riso o patate)
- 20 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- Sale e pepe q.b.
- Olio extravergine d'oliva

PER LA CREMA VERDE

- 100 g di *Minestrone Tradizione Findus* avanzato (già cotto)
- 20 ml di olio extravergine d'oliva
- Acqua o brodo q.b.

PER IL CROCCANTE

- 40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

PROCEDIMENTO

1. **Frittelle di recupero**
   Scolare bene il *Minestrone Tradizione* avanzato (deve risultare poco umido). Tritarlo grossolanamente al coltello. Amalgamarlo con l'uovo, la farina e il Parmigiano Reggiano. Formare delle piccole frittelle e cuocerle in padella con poco olio extravergine, 2-3 minuti per lato, finché dorate.
2. **Crema verde**
   Frullare le verdure verdi prese dal *Minestrone Tradizione* con olio e poca acqua, ottenendo una crema verde liscia.
3. **Croccante di Parmigiano Reggiano**
   Su carta forno stendere piccoli dischi di Parmigiano Reggiano grattugiato. Cuocere in forno a 180 °C per 5–6 minuti, fino a doratura. Lasciare raffreddare: diventeranno croccanti.
4. **Impiattamento**
   Stendere la crema verde sul fondo del piatto e adagiare sopra 2–3 frittelle calde. Completare con il croccante di Parmigiano e un filo d'olio a crudo.

TGCOM24

ALIMENTAZIONE

A tavola: i surgelati alleati nella lotta allo spreco alimentare

Findus lancia la campagna "sprechi sotto zero" per promuovere il frozen food come scelta consapevole e antispreco

26 Set 2025 - 14:15

COMMENTA



Chef Cristina Bowerman © Ufficio stampa

Nonostante l'attenzione crescente ai temi della **sostenibilità**, lo **spreco alimentare domestico** continua ad aumentare: in Italia gettiamo in media 667,4 grammi di cibo a settimana a persona, con un incremento del +17,9% in un solo anno. I numeri confermano la portata del fenomeno, in linea con quanto accade negli altri Paesi europei. Eppure, in questo scenario poco rassicurante, una soluzione emerge con forza: i **surgelati**, una leva concreta e strategica per la riduzione degli sprechi in cucina. Grazie alla lunga conservabilità, alla porzionatura flessibile e alla possibilità di utilizzare solo ciò che serve e quando serve, il frozen food si distingue come scelta pratica e responsabile, capace di unire convenienza e sostenibilità, mantenendo inalterate le qualità nutrizionali dei prodotti. Non a caso, rappresenta appena il 2,23% dello spreco individuale settimanale (14,9 gr). E non a caso **un italiano su due** sceglie i surgelati proprio per questa ragione.

Questo **ruolo antispreco** è riconosciuto dai consumatori di tutta Europa, come evidenzia il report internazionale Frozen in Focus presentato da **Findus**, parte del gruppo Nomad Foods, leader europeo del settore surgelati. Dall'indagine, che ha analizzato le abitudini alimentari di oltre **7.500 consumatori in 5 Paesi europei**, è emersa infatti una crescente consapevolezza sul tema: quasi la metà degli intervistati (47%) dichiara di scegliere gli alimenti surgelati proprio per la loro capacità di ridurre lo spreco domestico. **L'Italia si posiziona ai vertici di questa sensibilità (50%)**, subito dietro al Regno Unito (59%) e davanti a Francia (49%), Germania (44%) e Svezia (43%).

Per rafforzare ulteriormente il proprio impegno in questa direzione, Findus lancia **la campagna "Sprechi sotto zero"**, facendosi portavoce di un appello volto a sensibilizzare i consumatori sull'importanza di scelte alimentari consapevoli e promuovendo il ruolo del surgelato come alleato strategico nella lotta contro lo spreco alimentare. Dalla lunga durata di conservazione all'efficiente porzionatura, fino ai minori consumi di acqua ed energia elettrica necessari per la preparazione dei piatti, il frozen si conferma una soluzione concreta per ridurre il food waste domestico e rendere più sostenibile la gestione quotidiana del cibo. Un ruolo particolare spetta ai vegetali, tra gli alimenti più sprecati nelle case degli italiani: secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher – IIAS, frutta e verdura fresche raggiungono rispettivamente picchi di 26,82 g e 23,89 g settimanali[2]. Le verdure surgelate, che conservano intatti gusto e nutrienti, offrono così una valida alternativa antispreco.

TGCOM24

"SPRECHI SOTTO ZERO", AL VIA LA CAMPAGNA FINDUS - Per sostenere la lotta allo spreco alimentare, Findus lancia "Sprechi sotto zero", una campagna multicanale pensata per sensibilizzare i consumatori italiani e promuovere il frozen - in particolare i vegetali surgelati - come scelta consapevole e antispreco. A completare l'iniziativa, fino al 12 febbraio 2026 è attiva **una speciale consumer promo** legata alla campagna: acquistando uno qualsiasi dei prodotti dell'intera linea Vegetali Findus, inclusi i nuovi lanci 2025 come Minestrone Tradizione con Pasta e Broccoli Primavera, i consumatori potranno vincere un Frigorifero Samsung Side by Side Family HubTM al mese e uno Starter Set Sottovuoto Zwilling Fresh & Save Bowls a settimana, ulteriori alleati per contribuire alla riduzione dello spreco alimentare. Maggiori dettagli su www.sprechisottozero.it.

"Produrre cibo impattando meno sull'ambiente e tutelando le risorse naturali è la sfida di Findus: ci impegniamo per un progresso costante e responsabile, affinché la sostenibilità diventi sempre più un valore condiviso da tutto il settore e dai consumatori" ha dichiarato **Renato Roca,** Country Manager di Findus Italia. *"Spreco alimentare non significa soltanto gettare via cibo, ma anche vanificare acqua, energia, terreno fertile e lavoro impiegati per produrlo. In particolare, i vegetali, tra gli alimenti più soggetti a spreco nelle case degli italiani, trovano nel frozen una soluzione concreta: conservano gusto e nutrienti e permettono di portare in cucina materie prime pronte all'uso, riducendo gli sprechi. Con la campagna 'Sprechi sotto zero' vogliamo rafforzare nei nostri consumatori questa consapevolezza, promuovendo il ruolo del surgelato come alleato per combattere il problema del food waste e valorizzare appieno il potenziale del frozen food negli anni a venire".*

FINDUS E LA CHEF CRISTINA BOWERMAN ALLEATI CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE - Nel suo impegno nella lotta allo spreco alimentare, Findus ha coinvolto **la Chef stellata Cristina Bowerman,** nota per la sua attenzione alla sostenibilità e alla riduzione degli sprechi in cucina, per sviluppare un progetto speciale con i prodotti della linea Vegetali. La Chef ha ideato alcune ricette originali che vedono protagonisti i Pisellini Primavera, il Minestrone Tradizione e gli Spinaci Primavera e alcune varianti di recupero per riutilizzare gli ingredienti eventualmente avanzati, trasformandoli in nuove preparazioni. *"Per me l'antispreco non è una moda, è un atto di responsabilità. Ogni prodotto ha una storia: il lavoro del produttore, la fatica della terra, il valore della cultura che rappresenta. Sprecarlo significa cancellare tutto questo. I dati di* ***Zero Waste*** *del Prof. Segrè, di cui sono Ambasciatrice, dimostrano che la maggior parte degli sprechi avviene in ambito domestico: questo ci ricorda che il cambiamento parte da gesti quotidiani"*, ha dichiarato la Chef Cristina Bowerman. *"In cucina cerco sempre di trasformare ciò che sembra "in più" in un'occasione creativa, ma il passo fondamentale è ridurre lo spreco prima ancora che si generi. In questo senso i surgelati sono veri campioni antispreco: grazie alla lunga conservabilità e alla possibilità di usare solo la quantità necessaria, permettono di evitare avanzi e di rispettare davvero la materia prima fino all'ultimo grammo. Credo che il compito di uno chef oggi sia proprio questo: costruire consapevolezza e stimolare un cambiamento culturale che parta dal piatto e arrivi alla società".*

GreenCity
Per un futuro sostenibile

Surgelati alleati nella lotta allo spreco alimentare: 1 italiano su 2 li sceglie per ridurre il food waste



Pubblicato il: 26/09/2025

Autore: Redazione GreenCity

Cresce in Europa la consapevolezza sui benefici antispreco dell'utilizzo dei surgelati, con l'Italia sopra la media europea: secondo il report "Frozen in Focus" 2025 di Findus, un italiano su due sceglie il frozen food per la capacità di ridurre lo spreco domestico.

Nonostante l'attenzione crescente ai temi della sostenibilità, lo spreco alimentare domestico continua ad aumentare: in Italia gettiamo in media **667,4 grammi di cibo a settimana a persona**, con un incremento del **+17,9% in un solo anno**. Numeri che confermano la portata critica del fenomeno, in linea con quanto accade negli altri Paesi europei. Eppure, in questo scenario poco rassicurante, una soluzione concreta emerge con forza: i **surgelati**, una leva concreta e strategica per la riduzione degli sprechi alimentari. Grazie alla **lunga conservabilità**, alla **porzionatura flessibile** e alla **possibilità di utilizzare solo ciò che serve, quando serve**, il frozen food si distingue come scelta pratica e responsabile, capace di unire convenienza e sostenibilità, mantenendo inalterate le qualità nutrizionali dei prodotti. Non a caso, rappresenta appena il **2,23% dello spreco individuale settimanale** (14,9 gr).

Un ruolo, quello antispreco, che i consumatori di tutta Europa riconoscono sempre di più, come evidenzia il **report internazionale *Frozen in Focus* presentato da Findus**, parte del gruppo Nomad Foods, leader europeo del settore surgelati. Dall'indagine, che ha analizzato le abitudini alimentari di oltre **7.500 consumatori in 5 Paesi europei, è emersa infatti una crescente consapevolezza sul tema**: quasi la metà degli intervistati (**47%**) dichiara di scegliere gli alimenti surgelati proprio per la loro capacità di ridurre lo spreco domestico. **L'Italia si posiziona ai vertici di questa sensibilità** (**50%**), subito dietro al Regno Unito (**59%**) e davanti a Francia (**49%**), Germania (**44%**) e Svezia (**43%**).

Per rafforzare ulteriormente il proprio impegno in questa direzione, **Findus**, in occasione della **Giornata Internazionale della Consapevolezza sulle Perdite e gli Sprechi Alimentari** (29 settembre), lancia la **campagna *"Sprechi sotto zero"***, facendosi portavoce di un appello volto a sensibilizzare i consumatori sull'importanza di scelte alimentari consapevoli e promuovendo il **ruolo del surgelato come alleato strategico nella lotta contro lo spreco alimentare**. Dalla lunga durata di conservazione all'efficiente porzionatura, fino ai minori consumi di acqua ed energia elettrica necessari per la preparazione dei piatti, che ne garantiscono anche una elevata sostenibilità economica, il **frozen si conferma una soluzione concreta per ridurre il food waste domestico e rendere più sostenibile la gestione quotidiana del cibo.** Un ruolo particolare lo giocano **i vegetali**, tra gli alimenti più sprecati nelle case degli italiani: secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher – IIAS, frutta e verdura fresche raggiungono rispettivamente picchi di 26,82 g e 23,89 g settimanali. Le **verdure surgelate, che conservano intatti gusto e nutrienti**, offrono così una valida alternativa antispreco.

Regioni & Ambiente®
RIVISTA DI INFORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

Food waste: slightly decreasing but still a significant economic burden

September 26, 2025 0 126



On 25 September 2025, on the eve of the International Day of Awareness of Food Loss and Waste (29 September), a preview of the 13th edition of the 2025 Report of the Waste Watcher International Observatory was presented in Rome, showing how, despite the slight decrease, food waste in Italy is still above the European average.

In view of the sixth edition of the **International Day of Awareness for Food Loss and Waste** (IDAFLW), celebrated on **29 September** and which this year has the theme " **No more food waste! For people and the planet** ", to urge **urgent and collective measures to ensure a sustainable food future for all** , the Waste Watcher International Observatory presented a preview of its **Special Report** on **Food Waste** (**Cross Country and Italy**) in Rome on 25 September 2025 during a **dedicated event** . The report , with data updated to August 2025, focuses on the link between climate crisis, international conflicts and eating **habits** .

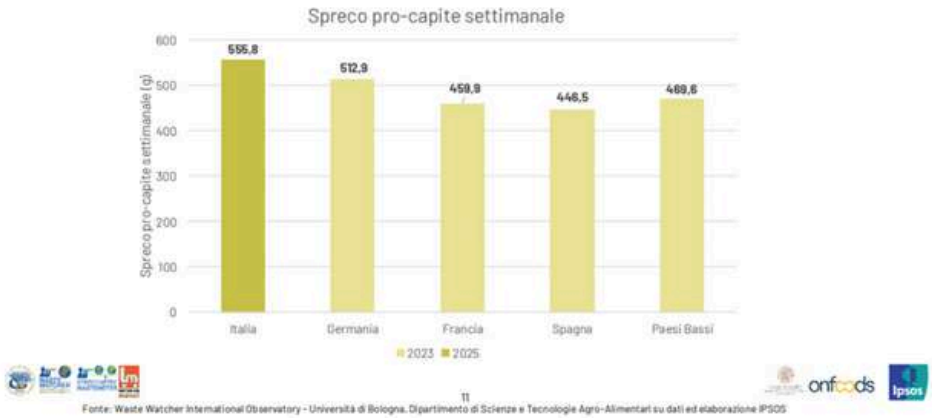
The survey is based on the behavior of Italians in August 2025, through the survey promoted by the *Zero Waste public campaign* with the *Department of Agri-food Sciences and Technologies* (DISTAL) of the University of Bologna, processed by *Ipsos* .

Globally , food waste reaches staggering proportions: every year, 1.5 billion tons of food are lost or wasted, equal to approximately one-third of total production. This phenomenon is responsible for nearly 10% of global greenhouse gas emissions and entails a huge waste of resources: 28% of cultivated agricultural land and 25% of freshwater are used to produce food that never reaches the table. The social consequences are paradoxical: **while 3.5 billion meals are wasted every day, 673 million people suffer from hunger and 2.3 billion live in conditions of food insecurity** .

Il quadro continentale conferma le contraddizioni

"Nell'Unione europea si sprecano 59 milioni di tonnellate di cibo all'anno, equivalenti a 132 kg pro capite – ha affermato l'economista e fondatore di Last Minute Market, **Andrea Segrè** – *L'Italia, con 139 kg, si colloca poco sopra la media europea, segnale di una minore attenzione delle famiglie. Il peso economico rimane assai rilevante: oltre 14 miliardi di euro buttati ogni anno lungo la filiera agroalimentare. La politica europea ha recentemente compiuto un passo avanti con la revisione della Waste Framework Directive, che introduce obiettivi vincolanti: -10% di spreco nell'industria alimentare e -30% nei consumi finali (famiglie e ristorazione) entro il 2030. Obiettivi importanti, ma meno ambiziosi rispetto al traguardo fissato dall'Agenda ONU 2030, che chiede di dimezzare sprechi e perdite alimentari in tutta la filiera. Una differenza che segnala il rischio di un impegno non all'altezza delle sfide globali, soprattutto a livello domestico".*

Regioni & Ambiente®
RIVISTA DI INFORMAZIONE E AGGIORNAMENTO



Ogni cittadino italiano spreca in media 555,8 grammi di cibo ogni settimana (-18,7% rispetto al 2024), ovvero oltre 28,9 kg l'anno. Il dato, in calo di 95 grammi rispetto al 2015, mantiene però

Nella settimana di rilevazione, la quantità media di cibo buttato per persona è stata pari a 555,8 grammi, contro i 683,3 grammi registrati nello stesso periodo dello scorso anno. Si tratta di un calo significativo (-19%), anche se ogni individuo continua a gettare via oltre mezzo chilo di alimenti a settimana, che nell'arco dell'anno diventano quasi 29 kg. I prodotti più sprecati sono quelli freschi e deperibili: frutta (22,9 g), verdure (21,5 g), pane fresco (19,5 g), insalata (18,4 g) e ortaggi come cipolle, aglio e tuberi (16,9 g). Questa graduatoria evidenzia quanto la gestione dei prodotti a breve conservazione resti una sfida domestica, legata alla pianificazione dei pasti e alle pratiche di conservazione.



Profili familiari

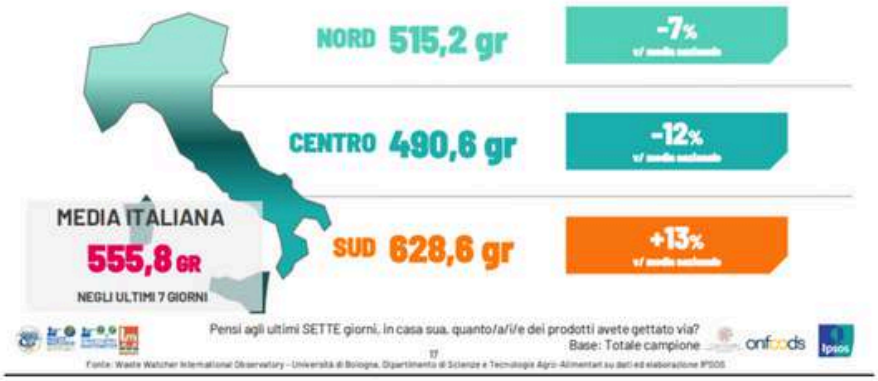
Al contrario, famiglie del ceto medio, residenti nei piccoli comuni (-2%) e nelle grandi città (-9%) appaiono più attente nella gestione del cibo. Queste differenze dimostrano che lo spreco è un fenomeno tutt'altro che uniforme: a influenzarlo sono la composizione familiare, il reddito, il livello di istruzione e la complessità organizzativa della vita quotidiana.

Le diversità geografiche

"La geografia dello spreco rivela differenze marcate – ha osservato **Luca Falasconi dell'Università di** Bologna-DISTAL e curatore del rapporto *–Il Sud si conferma l'area più critica, con 628,6 grammi pro capite alla settimana (+13% rispetto alla media nazionale), dove a finire nel cestino sono soprattutto pasta cruda, salse, pizza fatta in casa, legumi, formaggi e pesce. Il Nord si attesta a 515,2 grammi (-7%), mentre il Centro registra i valori più bassi, con 490,6 grammi a settimana (-12%). Questo quadro dimostra che lo spreco alimentare non è legato solo ai comportamenti individuali, ma riflette anche stili di consumo, abitudini familiari e contesti socioculturali. Per questo motivo, le politiche di prevenzione dovranno necessariamente tenere conto delle specificità territoriali".*

Regioni & Ambiente®
RIVISTA DI INFORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

LO SPRECO ALIMENTARE DELLE FAMIGLIE ITALIANE: LA MAPPA DELLO SPRECO



La gestione domestica

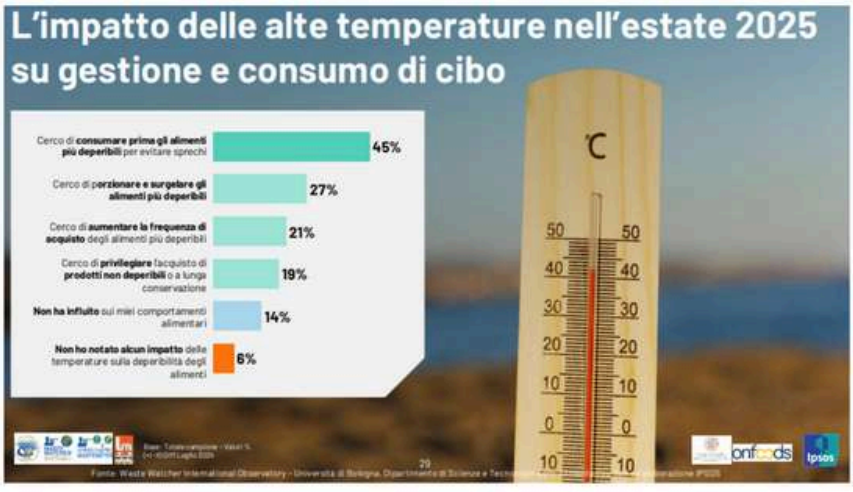
Quando si chiede alle famiglie di spiegare le cause dello spreco, emergono soprattutto fattori legati alla gestione domestica: la frutta e la verdura che si deteriorano troppo in fretta (37%), la dimenticanza degli alimenti in frigo o dispensa (31%, in calo di 6 punti) e la paura di restare senza scorte (31%, -1 punto). Seguono motivazioni legate al momento dell'acquisto: offerte troppo numerose (29%) o prodotti già poco freschi al momento della vendita (29%, -8 punti). Altri motivi ricorrenti sono l'incapacità di conservare bene il cibo (-6%), la scarsa propensione a consumare gli avanzi, gli acquisti eccessivi o errori nel calcolo delle quantità. In sintesi, lo spreco nasce soprattutto da un mix di disattenzioni, cattive abitudini e carenza di competenze pratiche nella gestione della cucina.

Serve più educazione e supporto

Il quadro che emerge conferma che, nonostante i progressi, resta ancora molto da fare. Lo spreco domestico continua a essere il risultato di comportamenti quotidiani, abitudini radicate e difficoltà organizzative. Per ridurlo in modo strutturale servono interventi mirati: dall'educazione alimentare alla promozione di strumenti pratici di supporto, fino a strategie di comunicazione differenziate per territorio e gruppo sociale. Solo così sarà possibile trasformare i segnali positivi in un cambiamento duraturo, riducendo il peso dello spreco sulle famiglie, sull'ambiente e sull'economia.

Il contesto internazionale influenza fortemente le scelte dei consumatori

La difficile situazione internazionalecon guerre, dazi e cambiamenti climatici hanno spinto il 37% degli italiani a privilegiare prodotti made in Italy e il 22% a orientarsi su alimenti locali e a chilometro zero. Due italiani su tre dichiarano di aver rafforzato l'attenzione all'ambiente, mentre uno su due guarda all'impatto ambientale dei prodotti acquistati. Il caldo anomalo dell'estate, inoltre, ha reso più urgente il consumo immediato di alimenti deperibili.



Regioni & Ambiente®
RIVISTA DI INFORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

Generazione antispreco

Il vero motore del cambiamento è la Generazione Z (nati tra 1997 e 2012), circa 9 milioni di italiani. I dati li incoronano campioni di sostenibilità: sprecano il 22% in meno dei boomers e il 15% in meno dei Millennials, con un calo domestico del 12% nell'ultimo anno, superiore alla media nazionale (-8%). **Gli Z sfruttano anche il digitale per gestire meglio il cibo**: il 72% **usa app per spesa e pianificazione pasti**, il 61% ha scaricato lo **Sprecometro**, il 45% partecipa a **community online di cucina anti avanzi**. Inoltre, il 41% predilige prodotti locali e stagionali, il 17% riduce il consumo di carne, oltre metà riutilizza gli scarti. L'educazione alimentare ha un ruolo decisivo: il 64% dei giovani coinvolti in progetti scolastici dichiara di aver ridotto lo spreco domestico

Eco dalle Città
Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia

A livello internazionale l'indagine registra che **nel mondo vengono sprecate 1,05 miliardi di tonnellate di cibo**, ovvero un terzo della produzione alimentare globale. Lo spreco di cibo è responsabile di quasi il 10% delle emissioni globali di gas serra ed è pari a cinque volte quelle generate dall'aviazione. Il 28% dei terreni agricoli, 1,4 miliardi di ettari, viene utilizzato per produrre cibo che non verrà mai mangiato.

"**Non mancano tuttavia segnali incoraggianti** – dice **Andrea Segrè, fondatore della Campagna Spreco Zero, sul Manifesto** – La Generazione Z, ad esempio, si mostra particolarmente attenta: più incline a riutilizzare avanzi, a cercare ricette online, a valutare l'impatto ambientale delle proprie scelte alimentari. È una generazione che può fare da traino, purché venga sostenuta con strumenti adeguati, come l'applicazione Sprecometro, che unisce tecnologia e educazione alimentare, e politiche pubbliche che favoriscano comportamenti virtuosi".

"**Serve una visione più ambiziosa** – aggiunge Segrè – l'Europa deve riallinearsi agli obiettivi dell'Agenda 2030 e recuperare lo spirito coraggioso della risoluzione del 2012. Parallelamente, i cittadini devono essere coinvolti con strumenti concreti, capaci di tradurre la consapevolezza in azione quotidiana. In un mondo che rischia di affamarsi sprecando, **la sfida è tutta lì: ritrovare il valore del cibo come bene comune, non come merce usa e getta**".

Italia a Tavola

555 grammi a settimana per persona: il bilancio dello spreco alimentare italiano

In Italia lo spreco alimentare cala ma resta elevato: 555,8 grammi settimanali per persona contro l'obiettivo 2030 di 369,7. Lo spreco incide per il 10% sulle emissioni di gas serra e 1,5 miliardi di tonnellate di cibo vengono buttate ogni anno nel mondo [...]

26 settembre 2025 | 16:06

Il nuovo rapporto dell'**Osservatorio Waste Watcher International** evidenzia un calo dello **spreco alimentare** in Italia, con 555,8 grammi di cibo gettato a persona ogni settimana. Un risultato migliore rispetto ai 683 grammi dell'agosto 2024, ma ancora lontano dall'obiettivo di 369,7 grammi fissato per il 2030 dall'**Agenda ONU 2030**.



Ogni italiano spreca ogni settimana più di mezzo chilo di cibo

A livello territoriale, il Centro Italia risulta l'area più virtuosa con 490,6 grammi, seguita dal Nord con 515,2 grammi, mentre il Sud registra 628,6 grammi. Le **famiglie con figli** mostrano comportamenti più responsabili, riducendo lo spreco del 17% rispetto a quelle senza. I grandi comuni presentano un calo del 9% rispetto ai centri medi.

Italia a Tavola

Gli alimenti più sprecati e l'impatto economico

Secondo i dati, la **frutta fresca** guida la classifica degli alimenti più buttati con 22,9 grammi a settimana, seguita da **verdura fresca** (21,5 grammi) e **pane** (19,5 grammi). In Europa vengono sprecate 59 milioni di tonnellate di cibo l'anno, per un valore di 132 miliardi di euro, con una media di 70 chili per cittadino.

Effetti ambientali dello spreco alimentare

Lo spreco non è solo un problema sociale ma anche ambientale. È responsabile di quasi il **10% delle emissioni globali di gas serra**, pari a cinque volte quelle dell'aviazione. Il 28% dei terreni agricoli, circa 1,4 miliardi di ettari, viene utilizzato per produrre alimenti che non saranno mai consumati. Inoltre, un quarto dell'acqua dolce destinata all'agricoltura – circa 250 km^3 – viene sprecato.

La dimensione globale della fame e dell'insicurezza alimentare

Mentre il cibo viene sprecato, **673 milioni di persone** soffrono la fame, pari all'8,2% della popolazione mondiale. Altri **2,3 miliardi di individui**, inclusi 4,9 milioni di italiani, vivono in condizioni di **insicurezza alimentare**, senza un accesso costante a cibi nutrienti.

Comportamenti dei consumatori e Generazione Z

Il rapporto evidenzia che il 66% degli italiani è più attento alla sostenibilità, ma il 17% non ha cambiato abitudini. La **Generazione Z** emerge come campione antispreco: riutilizza gli avanzi, condivide il cibo, congela gli alimenti deperibili e utilizza strumenti digitali come l'app **Sprecometro**, che calcola l'impatto economico e ambientale di ogni spreco.

Prospettive future e strumenti per ridurre lo spreco

Secondo Andrea Segrè, direttore scientifico di Waste Watcher, è necessario rafforzare l'**educazione alimentare** e il valore del cibo per diminuire lo spreco, soprattutto nelle fasce più vulnerabili. La Legge 166/2016 ha già permesso il recupero di migliaia di tonnellate di alimenti, ma resta essenziale migliorare logistica e misure normative.

26.09.2025

cinquantamila.it

Gli italiani sprecano troppo cibo

A dieci anni dall'approvazione dell'Agenda Onu 2030 e a nove dalla legge Gadda, l'Italia spreca meno, ma ancora troppo rispetto al traguardo di dimezzare gli eccessi di cibo entro la fine del decennio. Secondo il nuovo rapporto di Waste Watcher International, diffuso in occasione della Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, gli avanzi pro capite gettati nella spazzatura in una settimana sono scesi mediamente dai 650 grammi del 2015 ai 555,8 del 2025. Si migliora, insomma, ma non abbastanza, visto che il target da raggiungere è 369,7 grammi. Se si va ad analizzare il quadro geografico, si notano differenze piuttosto significative, correlate a stile e tenore di vita: al Centro Italia si sprecano 490 grammi a settimana, al Nord 515, mentre il Sud resta fanalino di coda con 628 grammi. Le famiglie con figli risultano più virtuose (-17%), così come i residenti dei grandi comuni (-9%). Tra i cibi più gettati spiccano frutta fresca, verdura, pane e insalata. Sempre significativo, e non potrebbe essere altrimenti, l'impatto dei prezzi sulle abitudini alimentari: l'inflazione (+3,7% nell'estate 2025) ha spinto giocoforza ad acquisti più consapevoli. «Nel 2025 ogni italiano spreca ancora 555,8 grammi di cibo a settimana: oltre 1,7 milioni di [...]

sky tg24

ECONOMIA

Spreco alimentare, Italia sopra media Ue: buttiamo 555,8 grammi a settimana. I consigli

27 set 2025 - 06:30

©IPA/Fotogramma



Introduzione

Anche se si registra un leggero miglioramento, l'Italia è ancora troppo sprecona per quanto riguarda il cibo: a testa, ogni settimana buttiamo più alimenti rispetto alla media dell'Unione europea. È quanto emerge dal nuovo rapporto Waste Watcher International. Dall'Iss, intanto, è arrivato un decalogo per prevenire lo spreco

Quello che devi sapere

Lo spreco alimentare

In **Italia** nel 2025 lo spreco settimanale medio pro capite è di **555,8 grammi di cibo**: nel 2015 era di 650 grammi a testa a settimana. C'è, quindi, un miglioramento: lo spreco settimanale medio pro capite, infatti, **è sceso di 95 grammi settimanali**. Ma non basta. Guardando agli **altri Paesi**, in Germania si registrano 512,9 grammi settimanali, in Francia 459,9 grammi, in Spagna 446,5 grammi, nei Paesi Bassi 469,5 grammi. **L'Italia resta sopra la media europea**, a dieci anni dall'approvazione dell'Agenda Onu 2030 e a nove anni dalla legge Gadda sullo spreco alimentare

Per approfondire: Cibo e data di scadenza, quando buttarlo via? Le regole contro lo spreco alimentare

1/12

Il rapporto

A scattare la fotografia 2025 è il nuovo **rapporto Waste Watcher International**, presentato a Roma in vista della sesta Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e sprechi alimentari prevista per lunedì 29 settembre

Per approfondire: Spesa alimentare, italiani sempre più attenti al risparmio: è l'era del "deconsumismo"

2/12

sky tg24

Nel mondo

Nel mondo, secondo il rapporto Waste Watcher, vengono sprecate **1,05 miliardi di tonnellate di cibo**, un terzo della produzione alimentare globale. Lo spreco di cibo è responsabile di quasi il 10% delle emissioni globali di **gas serra**, 5 volte quelle generate dall'aviazione. Il 28% dei **terreni agricoli**, pari a 1,4 miliardi di ettari, viene utilizzato per produrre cibo che non verrà mai mangiato

Per approfondire: Supermercati, dove risparmiare fino a 3.700 euro all'anno? La classifica di Altroconsumo

3/12

Il traguardo è ancora lontano

Dal rapporto emerge che anche **in Italia è aumentata la coscienza del legame fra spreco e ambiente,** ma che bisogna ancora lavorare per rafforzare la tendenza. "**Il traguardo fissato per il 2030 di 369,7 grammi settimanali è lontano**", sottolinea il report

4/12

Più attenzione

"L'inflazione che questa estate ha colpito fortemente i generi alimentari, +3,7%, può aver suggerito alle famiglie **acquisti più ponderati** e una **maggiore attenzione** alla prevenzione degli sprechi", ha spiegato il direttore scientifico di Waste Watcher, l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero, promotrice dell'indagine con il Dipartimento Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna, su monitoraggio Ipsos

5/12

sky tg24

Dove si spreca meno

In particolare, dal rapporto emerge che **si spreca meno al Centro**: 490,6 grammi, un dato record. E si spreca meno anche al Nord: 515,2 grammi settimanali a testa. **Si spreca di più, invece, al Sud:** 628,6 grammi. Inoltre, sprecano meno le famiglie con figli (-17%) e i grandi comuni (-9%)

6/12

I cibi che si buttano di più

Nella classifica dei cibi che si buttano di più troviamo la **frutta** fresca (22,9 grammi), la **verdura** fresca (21,5 grammi) e il **pane** (19,5 grammi). Seguono insalata (18,4 grammi) e cipolle/tuberi (16,9 grammi)

7/12

I comportamenti degli italiani

Da quanto emerge, **due italiani su 3 (66%) hanno aumentato o tenuto alta l'attenzione all'ambiente**. Un italiano su 2 presta più attenzione all'impatto ambientale dei prodotti acquistati in tempo di crisi climatica. Guerre e dazi, inoltre, hanno spinto più di 1 italiano su 3 (il 37%) a scegliere prodotti made in Italy

8/12

I più virtuosi

I comportamenti più virtuosi in Italia arrivano dai **nativi digitali**, con il riutilizzo degli avanzi (+10% rispetto alla media), la condivisione del cibo (+5%), l'acquisto di frutta e verdura di stagione (+2%) e l'attenzione all'impatto ambientale (+2%)

9/12

sky tg24

"Servono anche cambiamenti strutturali"

"C'è maggiore consapevolezza, ma servono anche cambiamenti strutturali nel sistema oltre che sul piano dell'atteggiamento degli individui", ha detto il direttore generale aggiunto della Fao **Maurizio Martina**. La vicepresidente della Commissione Agricoltura **Maria Chiara Gadda**, poi, ha evidenziato i tanti risultati positivi a dieci anni dalla legge di cui è prima firmataria, rilevando "maggiore consapevolezza e migliore rapporto fra le imprese della filiera produttiva che donano e il mondo del volontariato e del terzo settore". Dati "confortanti, anche se occorre fare di più e meglio", ha detto anche il presidente di Fipe Confcommercio **Lino Stoppani**

10/12

I consigli dell'Iss

Per cercare di prevenire lo spreco alimentare, **l'Iss ha diffuso alcuni consigli.** Per contrastare lo spreco di prodotti alimentari, spiega l'Istituto, servono tre elementi: **equilibrio negli acquisti, creatività e attenzione**. Ridurre il proprio impatto sull'ambiente legato agli scarti di cibo significa anche, in molti casi, optare per **alimenti più sani**. Come sottolineano gli esperti del Reparto Alimentazione Nutrizione e Salute dell'Iss, diretto da Laura Rossi, frutta fresca, verdure, pane fresco, insalate, cipolle, aglio e tuberi, prodotti principe della dieta mediterranea, sono nella top five degli alimenti più sprecati: utilizzandoli prima che vadano a male facciamo con un solo gesto del bene al nostro Pianeta e al nostro organismo

11/12

sky tg24

Il decalogo

Dagli esperti dell'Iss è arrivato anche un **decalogo** per prevenire lo spreco alimentare.

1. Tra i suggerimenti c'è quello di **pianifica** con intelligenza: fai una lista della spesa basata su ciò che hai già in casa e su un piano settimanale dei pasti.
2. **Riduci** gli acquisti impulsivi e compra solo ciò che ti serve davvero.
3. Poi si raccomanda di stare attenti alle **offerte**: evita le confezioni giganti o le promozioni "3x2" se non sei certo di consumare tutto in tempo. Lo sconto non vale lo spreco.
4. L'Iss consiglia di acquistare con **consapevolezza**. "Scegli quantità adeguate e valuta la possibilità di acquistare prodotti 'brutti ma buoni'".
5. Secondo gli esperti è poi importante leggere bene le **etichette**. "Controlla sempre le date di scadenza e le modalità di conservazione. Etichette chiare aiutano a conservare meglio e più a lungo".
6. Inoltre, bisogna leggere e interpretare con attenzione le **scadenze**: "Da consumarsi entro" significa che il prodotto va consumato entro quella data (es. latte fresco); "Da consumarsi preferibilmente entro" significa invece che può essere consumato anche dopo, se ben conservato, senza rischi per la salute (es. biscotti o pasta).

sky tg24

7. l'Iss raccomanda di **cucinare il giusto**. "Presta attenzione alle porzioni. Cuocere più del necessario spesso porta a sprechi. Se cucini in eccesso, pre-porziona e conserva".
8. Inoltre suggerisce di valorizzare gli **avanzi**. "Riutilizza il cibo del giorno prima in nuove ricette: zuppe, frittate, polpette. Creatività e risparmio vanno a braccetto". Anche nelle feste bisogna usare il buon senso. "Dopo pranzi o cene con ospiti, condividi con loro il cibo avanzato. Un piccolo dono gastronomico è sempre gradito", suggeriscono gli esperti.
9. Come abitudine si consiglia di chiedere la "**doggy bag**". "Al ristorante, non esitare a chiedere di portare a casa ciò che non hai finito. È segno di rispetto per il cibo e per chi lo ha preparato".
10. Infine, l'Iss raccomanda di **donare** il surplus. "Se hai cibo in eccesso ancora buono, informati sui programmi locali di recupero e donazione alimentare. Aiuterai chi è in difficoltà"

la VOCE di ROVIGO.it
nuova

Il rapporto col cibo sta cambiando

Il legame tra cambiamento climatico e scelte di consumo è riconosciuto da metà della popolazione

MATTIA TRIDELLO
cronaca.ro@lavoce-nuova.it

27.09.2025 - 09:00



L'ultima rilevazione dell'**Osservatorio internazionale Waste Watcher** della **Campagna Spreco Zero**, presentata a Roma il 25 settembre in vista della **VI Giornata mondiale** sulla consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari (29 settembre), evidenzia come questi fattori stiano rimodellando il rapporto degli italiani con il cibo, incidendo su acquisti, abitudini domestiche e percezione della **sostenibilità**.

L'**instabilità internazionale** — dai conflitti in Ucraina e in Medio Oriente alle frizioni nei commerci — si riflette sul carrello: il **37%** privilegia prodotti **Made in Italy**, mentre un ulteriore **22%** predilige il **chilometro zero** e il **locale**. È una scelta di rassicurazione, qualità percepita e sostegno all'economia nazionale. Solo il **10%** continua a puntare sui prodotti più economici a prescindere dall'origine, e il **20%** non ha modificato le proprie consuetudini d'acquisto. In un contesto globale incerto, il cibo assume anche un valore **identitario** e **territoriale**.

Le differenze generazionali e geografiche sono marcate: i **35–44enni** e gli **over 64**, insieme ai residenti del **Centro** e del **Sud**, sono i più propensi a preferire l'**origine italiana**.

Guerre e **crisi climatica** non hanno indebolito l'attenzione alla **sostenibilità**: il **29%** dichiara di aver rafforzato il proprio **impegno ambientale**, un altro **37%** lo ha mantenuto elevato, solo il **2%** segnala un calo e il **10%** non coglie relazioni tra conflitti e ambiente. La sensibilità "**verde**" appare dunque radicata, sebbene non sempre si traduca in azioni concrete.

L'**estate 2025**, tra le più calde mai registrate, ha influito sulle modalità di consumo e gestione degli alimenti. Il **45%** ha consumato prima i prodotti più **deperibili** per ridurre il rischio di deterioramento; il **27%** ha adottato misure preventive come **porzionamento** e **surgelazione**; il **21%** ha scelto di acquistare più spesso, mantenendo **scorte** più contenute. Queste scelte rivelano una notevole **capacità di adattamento**, ma anche la **vulnerabilità** delle famiglie di fronte agli effetti tangibili della crisi climatica.

Il legame tra **cambiamento climatico** e scelte di consumo è riconosciuto da metà della popolazione: il **50%** ha modificato gli acquisti per privilegiare prodotti **sostenibili**. Un **33%** resta alla sola consapevolezza senza cambiare comportamenti, mentre il **17%** non percepisce alcuna connessione tra cambiamento climatico e **temperature anomale**. Ne risulta una **società a due velocità**: da un lato una quota rilevante integra la sostenibilità nei consumi, dall'altro persiste una fascia ferma o scettica, a conferma della necessità di rafforzare **interventi educativi** e **campagne di sensibilizzazione**.

LuccaInDiretta

SOSTENIBILITÀ | CAPANNORI E PIANA

Capannori sa Vivere a spreco zero e coltivare il gusto: premiato a Roma

27 Settembre 2025 | 12:14



Ha vinto nella categoria comuni e categoria scuola con il progetto di educazione alimentare di Foodclic

L'assessora alle politiche educative e alla Piana del Cibo, **Silvia Sarti,ha ritirato** giovedì scorso a Roma, **nella sede di *Spazio Europa***, il premio **'Vivere a Spreco Zero 2025'** della categoria Comuni **per il progetto, il quale vede i Comuni di Capannori (capofila), Altopascio, Porcari e Villa Basilica uniti nella gestione associata delle politiche del cibo con la partecipazione attiva dei cittadini.**

Capannori ha inoltre vintoanche per la categoria scuola con il progetto di educazione alimentare di *Foodclic* 'Coltiviamo il gusto'. Questo secondo riconoscimento è stato ritirato da **Giorgio Dalsasso, Coordinatore del Tavolo della Piana del Cibo 'Educazione alimentare nelle scuole'**. Quest'ultimo è stato riconosciuto come progetto importante perché **fornisce agli studenti una maggiore consapevolezza rispetto alla provenienza degli alimenti, ai ritmi delle stagioni e alla sensorialità alimentare**, tale da stimolarne **il consumo a tavola con attenzione alla prevenzione e riduzione degli sprechi.**

LuccaInDiretta

“**Questo premio** non è soltanto un riconoscimento. **È un invito a continuare a credere che le politiche sul cibo** non **siano** un capitolo marginale delle nostre amministrazioni, ma **uno dei luoghi in cui si misura la qualità della giustizia sociale** – spiega l’assessora **Silvia Sarti** – perché parlare di cibo significa parlare di accesso, di dignità, di cura. **Significa garantire a tutti** non soltanto **il nutrimento, ma anche la possibilità di riconoscersi in ciò che si mangia a partire dalle mense scolastiche, luogo per eccellenza dove si incontrano educazione ed opportunità.** Ridurre lo spreco alimentare non è una questione tecnica, è una questione di sguardo. **È imparare** a misurare ciò che produciamo, **a raccontare ai bambini che quello che hanno nel piatto è una storia, è un viaggio, è un dono. E se il cibo ha una narrazione**, non lo si lascia abbandonato, non diventa scarto, **diventa memoria e valore”.**

“Sono molto contento che il progetto ‘Foodclic’ del Comune di Capannori sia stato premiato nella categoria scuole del concorso ‘Vivere a Spreco Zero’ – dichiara **Giorgio Dalsasso**, coordinatore del Tavolo della Piana del Cibo ‘Educazione alimentare nelle scuole’ – il nostro lavoro parte da una certezza: lo spreco si può ridurre già “a monte”, recuperando le eccedenze del centro cottura del comune e trasformandole in risorsa grazie alla rete solidale del territorio. Ma **la sfida più importante è** un’altra**: educare le giovani generazioni a un rapporto nuovo con il cibo**. Per questo **abbiamo immaginato e realizzato un percorso fatto di esperienze concrete e creative: laboratori didattici, un fumetto, ‘La zuppa di Durvere’, incontri con i produttori locali, open day con famiglie e insegnanti, orti didattici e aule all’aperto dove i bambini seminano, osservano i cicli naturali e imparano direttamente dalla terra.** I primi risultati ci incoraggiano: **lo spreco alimentare nelle scuole di Capannori durante lo scorso anno scolastico è sceso dal trentasei per cento al trentuno per cento”.**

Il premio ‘Vivere a Spreco Zero’ è organizzato dalla campagna ***Spreco Zero*****di Last Minute Market e dall’Osservatorio Waste Watcher International.La premiazione è avvenuta nell’ambito della sesta Giornata internazionale di consapevolezze delle perdite e sprechi alimentari**.

pressenza
INTERNATIONAL PRESS AGENCY

Sprechiamo ancora 555,8 grammi di cibo pro capite a settimana

27.09.25 - Giovanni Caprio



Nel primo decennale dall'approvazione dell'**Agenda ONU 2030** (settembre 2015) diventa urgente tracciare un bilancio sugli **Obiettivi di Sostenibilità** indicati nella Carta, in particolare quello al punto 12.3 che prevede di **dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030**.

L'Italia segna un miglioramento generale ma non adeguato a cogliere il traguardo dei 369,7 grammi di cibo sprecato settimanalmente, obiettivo che il nostro Paese dovrebbe raggiungere entro il 2030. Ad attestarlo sono i dati del nuovo **Rapporto** dell'Osservatorio Waste Watcher International che, in vista del 29 settembre 2025, **6^ Giornata Internazionale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari** istituita dalle Nazioni Unite, ha monitorato il comportamento degli italiani nel mese di agosto 2025, attraverso l'indagine promossa dalla **campagna pubblica Spreco Zero con l'Università di Bologna**, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, su monitoraggio **Ipsos**.

L'indagine conferma che vale **555,8 gr lo spreco settimanale medio in Italia** registrato quest'estate, un dato che riferito all'agosto 2024 era di 683 grammi, e che scende in modo significativo nell'area centrale del Paese, diventata la più virtuosa con "soli" 490,6 grammi, mentre a nord si sprecano mediamente 515,2 grammi di cibo ogni 7 giorni, e al sud il dato si impenna con 628,6 grammi a settimana.
Più virtuose le famiglie con figli, che abbassano la soglia di spreco del 17% rispetto alle famiglie senza figli (+ 14 %) e più virtuosi i grandi comuni (-9%) di quelli medi (+ 16%). Nella hit dei cibi sprecati la frutta fresca (22,9 g), la verdura fresca (21,5 g) e il pane (19,5 g), segue l'insalata (18,4 g) e cipolle/tuberi (16,9 g).

"*Le pressioni economiche, in particolare l'inflazione che questa estate ha colpito fortemente i generi alimentari (+ 3,7%)*, sottolinea il direttore scientifico di **Waste Watcher**, l'agroeconomista Andrea Segrè, fondatore della **campagna Spreco Zero**, *possono aver suggerito alle famiglie acquisti più ponderati e una maggiore attenzione alla prevenzione degli sprechi.*

L'utilizzo di strumenti semplici e mirati, come la ***app Sprecometro****, strumento di autovalutazione e monitoraggio dello spreco domestico, permette di attivare trasformazioni comportamentali durature, contribuendo a consolidare comportamenti virtuosi: quindi un percorso concreto verso la riduzione del 50% dello spreco alimentare entro il 2030.*

Trasformazione 'strutturale' è anche l'atteggiamento dei cittadini nei confronti dello spreco: ma con un rinnovato senso di giustizia, responsabilità e interconnessione globale. La sfida dei prossimi anni sarà rafforzare questa tendenza, affinché il traguardo del 2030 non resti un auspicio, ma diventi un risultato condiviso".

Nel mondo vengono sprecate ogni anno 1,05 miliardi di tonnellate di cibo, 1/3 della produzione alimentare globale. Di questo 33%, il 19% del cibo viene sprecato a livello di vendita al dettaglio, ristorazione e famiglie, mentre il 13–14% nella fase di produzione e raccolta.
Mentre il cibo viene sprecato, **la fame** persiste: 673 milioni di persone soffrono la fame, pari all'8,2% della popolazione mondiale, di cui il 20,2% in Africa e il 6,7% in Asia. In aggiunta: 2,3 miliardi di persone vivono in condizioni di insicurezza alimentare, senza accesso garantito a un'alimentazione sufficiente e nutriente.

Lo spreco e le perdite alimentari non sono solo un problema etico e sociale: hanno **un impatto devastante sull'ambiente**: lo spreco di cibo è responsabile di quasi il 10% delle emissioni globali di **gas serra**, ovvero 5 volte quelle generate dall'aviazione. Il 28% dei terreni agricoli, pari a 1,4 miliardi di ettari, viene utilizzato per produrre cibo che non verrà mai mangiato. È una superficie pari a 4 volte l'intera Unione Europea.

E un quarto dell'**acqua dolce** utilizzata in agricoltura viene sprecato nella produzione di alimenti che finiranno nella spazzatura: si tratta di circa 250 km^3 di acqua, l'equivalente del fabbisogno idrico annuo dell'intera popolazione mondiale.

Nel 2025, anno delle guerre in Ucraina e in Medio Oriente, della crisi di Gaza e dell'emergenza climatica ma anche della sfida sui dazi, Waste Watcher ha deciso di aprire un focus speciale per capire se e come questi fattori influiscono sulle nostre abitudini di approvvigionamento, fruizione e gestione del cibo. Il risultato è, con tutta evidenza, l'impatto tangibile di essi sulle scelte di fruizione alimentare degli italiani: più di 1 cittadino su 3 (il 37%) ritiene utile puntare sui **prodotti *made in Italy*** nell'attuale contesto di guerre e tensioni internazionali, ma anche di crisi dei dazi.

E ancora: 1 su 10 privilegia semplicemente i prodotti più economici, a prescindere dalla loro sostenibilità, mentre il 5% ha direttamente ridotto la spesa alimentare per ragioni economiche, percentuale che raddoppia negli under 25. Un italiano su 5, ovvero il 22%, afferma di preferire **prodotti locali e a chilometro zero**, confermando una crescente attenzione alla prossimità e al legame con il territorio, soprattutto nel Mezzogiorno.

quicosenza.it

Spreco alimentare: l'Italia migliora ma resta indietro in Europa, Sud maglia nera

Il rapporto Waste Watcher international registra "che aumenta la consapevolezza del legame fra spreco e ambiente, ma è lontano il traguardo fissato per il 2030"

Scritto da **S.M.**



ROMA – Nel 2025, a 10 anni dall'approvazione dell'Agenda Onu 2030 e a 9 anni dalla legge Gadda sullo **spreco del cibo**, l'Italia migliora ma non abbastanza, e resta sempre sopra la media europea. Nel nostro Paese, dal 2015 ad oggi lo spreco settimanale medio pro capite è sceso di 95 grammi settimanali, da 650 grammi a 555,8 a fronte di 512,9 grammi settimanali per la Germania, 459,9 grammi per la Francia, 446,5 grammi per la Spagna, 469,5 per i Paesi Bassi.

È quanto emerge con i dati del nuovo **rapporto Waste Watcher international**, presentati oggi a Roma e in occasione dell'evento promosso dalla campagna pubblica Spreco Zero, in vista della 6^ Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e sprechi alimentari, in programma lunedì 29 settembre. **Il rapporto registra "che aumenta la consapevolezza del legame fra spreco e ambiente, ma è lontano il traguardo fissato per il 2030** di 369,7 gr. settimanali. Dal punto di vista delle zone territoriali del Paese lo studio rileva che si spreca meno al centro (dato record: 490,6 g) e al nord (515,2 g) e più al sud (628,6 gr.).

quicosenza.it

La hit dei cibi sprecati

È registrato che sprecano meno le famiglie con figli (-17%) e i grandi Comuni (-9%). Nella hit dei cibi sprecati la **frutta fresca (22,9 g), la verdura fresca (21,5 g) e il pane (19,5 g), segue l'insalata (18,4 g) e cipolle/tuberi (16,9 g)**. Waste Watcher evidenzia inoltre il legame fra le guerre, i dazi e la crisi climatica. I risultati registrano che più di 1 italiano su 3 (il 37%) sceglie prodotti made in Italy in un contesto di guerre e crisi dei dazi. Due italiani su 3 (66%) hanno aumentato o tenuto alta l'attenzione all'ambiente. Un italiano su 2 presta più attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari che acquista nel tempo della crisi climatica. Gli analisti rilevano inoltre che in Italia i "nativi digitali" sono motore del cambiamento mostrando comportamenti virtuosi con il riutilizzo degli avanzi (+10% rispetto alla media), condividendo il cibo (+5%), acquistando frutta e verdura di stagione (+2%) e prestando più attenzione all'impatto ambientale (+2%).

L'indagine, a livello internazionale, registra che n**el mondo vengono sprecate 1,05 miliardi di tonnellate di cibo**, 1/3 della produzione alimentare globale. Lo spreco di cibo è **responsabile di quasi il 10% delle emissioni globali di gas serra**, 5 volte quelle generate dall'aviazione. Il 28% dei terreni agricoli, pari a 1,4 miliardi di ettari, viene utilizzato per produrre cibo che non verrà mai mangiato.

28.09.2025

la Sentinella
del Canavese

IL GUSTO

Lo spreco alimentare oggi in Italia vale quanto una manovra finanziaria

di Luisa Mosello



La perdita economica quest'anno è salita a 22 miliardi. In calo il dispendio settimanale, ma il problema resta aperto: iniziative locali, app, petizioni e buone pratiche cercano di cambiare il nostro rapporto col cibo, a partire dalla gestione di frigo e dispensa

Prima una buona, anche se minuscola, notizia: secondo il nuovo rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International, appena presentato nel 2025, lo spreco alimentare in Italia è sceso di 95 grammi settimanali, passando da 650 a 555,8 grammi. Poi l'augurio e la speranza: che la diminuzione di questo malcostume presente in cucina, in frigo e in dispensa, aumenti, e in maniera sostanziosa. Sarebbe un bel e soprattutto buon modo di celebrare la **Giornata mondiale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari** del 29 settembre. Giornata istituita nel 2019 dall'Onu e promossa congiuntamente dalla Fao e dal Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente per sensibilizzare l'opinione pubblica sul tema dello spreco di cibo, con l'obiettivo di dimezzarlo lungo la filiera agroalimentare, dai produttori ai consumatori, e ridurne le perdite. Come prevede il punto 12.3 degli Obiettivi di Sostenibilità dell'Agenda 2030.

Undici semplici regole per combattere lo spreco alimentare

Stefano Vecellio
29 Settembre 2022



L'appuntamento internazionale

Durante la giornata sono previsti degli eventi ufficiali a livello internazionale che si svolgono in versione virtuale, per coinvolgere il maggior numero di persone in tutto il mondo L'appuntamento centrale è quello organizzato dalle Nazioni Unite online dalle 13,30 alle 15,30, ora italiana (per registrarsi qui) dedicato "all'urgenza di costruire un futuro alimentare sostenibile, in cui la riduzione delle perdite e dello spreco diventi una leva strategica per affrontare le sfide ambientali, economiche e sociali". Per l'occasione la Fao ha pubblicato una guida per incoraggiare la partecipazione attiva di enti pubblici, imprese, scuole e consumatori. Ci saranno momenti di condivisione di buone pratiche, interventi di esperti internazionali, presentazioni di progetti e campagne di sensibilizzazione sui social media.

28.09.2025

la Sentinella
del Canavese

IL GUSTO



La tassa invisibile

In Italia per la giornata anti spreco non mancano inviti a una mobilitazione consapevole e soprattutto continuativa a favore delle buone pratiche, che non si fermi a un solo giorno, ma diventi per l'appunto una buona abitudine. Per questo l'app Too Good To Go nei giorni scorsi ha "inviato" agli italiani una lettera simile a una notifica di pagamento dell'Agenzia delle Entrate in cui si informa il cittadino che è stata istituita una nuova imposta, la cosiddetta Tassa S.A. che sta per Spreco Alimentare e prevede un contributo annuo pari a 378 euro pro capite, pari a 58 giorni di spesa alimentare gettati nella pattumiera. Una somma che, viene specificato al destinatario, "in realtà lei già sta pagando". Al livello collettivo si parla di una **perdita economica di circa 22 miliardi**, in base ai numeri dell'Elaborazione Centro Studi Divulga su dati Eurostat che ha svolto uno studio sul tema: praticamente quanto una manovra finanziaria. Dei 22 miliardi, 15,8 miliardi relativi al consumo domestico (76%), il 1,7 miliardi alla distribuzione (8%), 1,3 miliardi alla ristorazione (6%), 1,1

miliardi alla produzione primaria (6%) e 965 milioni all'industria alimentare (5%).



la Sentinella
del Canavese

IL GUSTO

"La buona notizia - si legge nella missiva di Too Good To Go - è che ognuno di noi può ridurre questa 'tassa invisibile' con piccoli gesti quotidiani. E quale momento migliore per iniziare se non la Giornata mondiale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari del 29 settembre? Fare una lista della spesa, reinventare gli avanzi con ricette creative...".

Le iniziative

Recup, l'Associazione che recupera cibo ancora buono nei mercati di Milano e Roma e lo redistribuisce ai cittadini e alle associazioni del terzo settore, ha invece lanciato una raccolta firme che dovranno essere 3mila proprio entro il 29 settembre (e 5mila entro la fine dell'anno) per dare un segnale concreto alle istituzioni e chiedere di includere nelle agende legislative il tema dello spreco alimentare. L'obiettivo è fare di più "perché l'indignazione si trasformi in partecipazione. E che il recupero di frutta e verdura invenduta nei mercati rionali sia oggetto di un provvedimento legislativo a carattere nazionale in cui vengano previsti degli obblighi con aree di recupero e redistribuzione cibo e sgravi fiscali per i commercianti che decidono di conferire le eccedenze. Nell'ambito del progetto GenerAzione Cibo, l'associazione ha organizzato anche "Oltre la Buccia fest la sagra del cibo sovversivo!": a Milano domenica 28 settembre, dove si recupera si cucina e si gusta l'aperitivo preparato insieme, e a Roma, 1° ottobre nella Villetta Social Lab in Via Degli Armatori 3, dove si recupera si cucina e si gusta l'aperitivo preparato insieme. Mani Tese promuove progetti che affrontano lo spreco alimentare, attraverso iniziative che mirano a un sistema alimentare più giusto e sostenibile come Turn the Tables e Rebooting the Food System, co-finanziate dal Programma Dead dell'Unione Europea. Poi Vlaco associazione belga di riciclaggio organico per il 29 settembre lancia una nuova app gratuita "Plan -Eat" contro lo spreco fruibile in tutto il mondo. Viene indicato un menu settimanale che "aiuta a fare la spesa in modo efficiente, a gestire con creatività i resti e a mangiare una varietà di cibi senza pensarci troppo".

Basta buttare via cibo, lo spreco alimentare vale 15 miliardi

05 Febbraio 2024



I consigli degli esperti

Per ridurre l'impatto ambientale degli scarti di cibo, gli esperti del Reparto Alimentazione, Nutrizione e Salute dell'Istituto Superiore di Sanità in occasione del 29 settembre propongono un decalogo di consigli. Fra i principali: pianificare la spesa in base a ciò che già si ha in casa; fare acquisti consapevoli e nelle quantità giuste; organizzare i pasti settimanali e valorizzare gli avanzi; consumare tempestivamente frutta fresca, verdure, pane, insalate, cipolle, aglio e tuberi, tra i prodotti più soggetti a spreco. Viene raccomandato di prestare attenzione alle confezioni "giganti", di leggere attentamente le etichette per conservarli più a lungo.

28.09.2025

L'ECO DI BERGAMO

Nel 2024 salvate 470 tonnellate di cibo. «Sempre più famiglie chiedono aiuto»

CONTRO GLI SPRECHI. La «Dispensa Sociale» da gennaio a oggi ha distribuito 2.791 spese gratuite. Ai magazzini Mt25 accedono 300 nuclei: ricevono prodotti per un valore di 4mila euro all'anno.



La dispensa sociale all'Ortomercato di Bergamo

Si celebra lunedì 29 settembre la sesta Giornata mondiale contro gli sprechi alimentari. E c'è ancora tanto lavoro da fare, in Italia, per raggiungere gli obiettivi dell'agenda Onu 2030, se è vero, come racconta l'ultimo rapporto Waste Watcher International presentato a Roma, che nel nostro Paese gli sprechi alimentari pro capite sono scesi sì, dal 2015 a oggi, di 95 grammi settimanali (passando da 650 a 555,08 grammi a testa), ma il target (369,7 grammi settimanali) resta ancora troppo lontano.

newsNovara.it

Spreco alimentare, l'Italia riduce ma resta sopra la media Ue: 555 grammi a settimana per cittadino

Rapporto Waste Watcher 2025: calo del 18,7% rispetto al 2024, ma il traguardo europeo è ancora lontano. Il progetto "MenSana" nelle mense scolastiche dimostra che tecnologia ed educazione possono fare la differenza



Gli italiani migliorano nella lotta allo spreco alimentare, ma non abbastanza. Nel 2025 ogni cittadino ha buttato in media 555,8 grammi di cibo a settimana, pari a 28,9 chili l'anno: un dato in calo del 18,7% rispetto al 2024, ma ancora ben superiore alla media europea e distante dal traguardo fissato per il 2030, pari a 369,7 grammi.

Lo evidenzia il nuovo rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International, presentato a Roma il 25 settembre in vista della sesta Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari (29 settembre). L'indagine, promossa dalla campagna pubblica Spreco Zero insieme all'Università di Bologna e realizzata da Ipsos, mostra un'Italia che riduce progressivamente gli sprechi, ma resta sopra a Paesi come Francia (459,9 g), Spagna (446,5 g) e Paesi Bassi (469,5 g). Solo la Germania (512,9 g) ci supera.

Il fenomeno non è uniforme: il Centro Italia si conferma l'area più virtuosa con 490 grammi settimanali, il Nord si attesta a 515, mentre il Sud rimane il fanalino di coda con 628 grammi. Più attente le famiglie con figli (-17%) e i residenti nei grandi comuni (-9%).

newsNovara.it

Il paradosso dello spreco

I prodotti più sprecati sono frutta fresca (22,9 g a persona a settimana), verdura (21,5 g), pane (19,5 g), insalata (18,4 g) e tuberi (16,9 g). Le cause? Per lo più organizzative: dimenticanze, scadenze non rispettate (31%) e offerte commerciali troppo allettanti (29%). Solo il 24% pianifica i pasti in anticipo.

Nonostante ciò, cresce l'attenzione: il 59% degli italiani dichiara di impegnarsi attivamente a non sprecare, mentre la Generazione Z mostra comportamenti più responsabili, dal riutilizzo creativo degli avanzi al consumo di frutta e verdura di stagione.

L'impatto globale e ambientale

Lo spreco alimentare ha dimensioni enormi: 1,05 miliardi di tonnellate di cibo buttato nel mondo, pari a un terzo della produzione globale. Il 60% deriva dalle famiglie. In Europa si parla di 59 milioni di tonnellate l'anno, con un valore economico di 132 miliardi di euro.
Le conseguenze ambientali sono pesantissime: quasi il 10% delle emissioni globali di gas serra deriva dal cibo che non viene consumato, cinque volte di più rispetto al trasporto aereo.

L'esperimento nelle mense scolastiche

Una possibile risposta arriva dal progetto MenSana, sviluppato da Planeat e attuato nella mensa scolastica di Borgarello (Pavia). Coinvolgendo famiglie e bambini nella scelta delle porzioni tramite un sistema digitale, in tre mesi si è ottenuta una riduzione del 20% del cibo prodotto e fino al 52% in meno di sprechi in sala. Pane, verdura e legumi sono scesi ai minimi storici.

Il modello, già replicabile su larga scala, integra pianificazione digitale, educazione alimentare e tracciamento Qr Code, con benefici sia ambientali che economici. «Educare famiglie e scuole a scelte consapevoli è un passo fondamentale», spiega il fondatore Nicola Lamberti. «Il prossimo obiettivo è sviluppare moduli di intelligenza artificiale predittiva per ottimizzare i menù e ridurre ulteriormente gli scarti».

Con la direttiva europea sui rifiuti alimentari in arrivo, l'Italia è chiamata a rafforzare le buone pratiche per avvicinarsi agli obiettivi 2030, dimostrando che la lotta allo spreco passa non solo dai numeri, ma soprattutto dai comportamenti quotidiani.

ALTOVICENTINONLINE.it
IL GIORNALE DI THIENE, SCHIO E DINTORNI
Direttore Responsabile Rosa Natalia Bandiera

Crescono i consumi di prodotti surgelati

28/09/2025 Food & Drink



Gli alimenti surgelati confermano sempre di più la loro significativa presenza nelle abitudini di consumo degli italiani, tanto da registrare un risultato in controtendenza e positivo rispetto alla diminuzione a volume del totale degli acquisti alimentari in Italia (-1% nel 2024). Sono infatti **oltre un milione le tonnellate di prodotti surgelati consumati nel 2024** (1.030.323), con una **crescita** a volume rispetto al 2023 del +2,3% e un consumo pro capite annuo di 17,5 Kg, che supera il record dello scorso anno (di 17,2 kg). Inoltre, se guardiamo ai consumi del solo canale retail (quello dei consumi domestici), si scopre che l'interessante aumento registrato nel 2024 si conferma anche nel primo semestre del 2025, con un incremento a volume dei consumi nel canale retail del +1,8% rispetto all'analogo periodo del 2024. Nel 2024, la ripartizione dei volumi nei diversi canali conferma al primo posto i consumi di surgelati tra le mura domestiche, con vendite nel settore retail che hanno raggiunto le 652.643 tonnellate (+3,1% vs.2023), seguiti dai consumi nel Fuoricasa, stimati con l'aggiunta del canale door to door a quota 377.680 tonnellate (stabile rispetto al 2023, con +0,1%).

Sono questi i **numeri che, nel 2024, hanno confermato la solidità del comparto frozen**, trainato da una crescita del Retail, e dalla stabilità del Fuoricasa: è quanto emerge dal 'Rapporto Annuale sui Consumi dei prodotti surgelati', realizzato da IIAS – Istituto Italiano Alimenti Surgelati, per fotografare l'andamento del settore in Italia nell'ultimo anno. *'Il 2024 ha confermato l'apprezzamento dei consumatori verso un comparto che oggi è emblema non solo di praticità d'uso, ma anche di sicurezza, qualità, bontà, convenienza economica e valenza antispreco. La somma di questi elementi ha favorito l'aumento complessivo del consumo di frozen food, che ha superato 1 milione e 30 mila tonnellate, oltrepassando, per il secondo anno consecutivo, la soglia del milione di tonnellate, un vero record per il nostro Paese"* – spiega il Presidente IIAS, Giorgio Donegani. *'Un impulso significativo alla crescita del settore è arrivato nel 2024 dall'aumento dei consumi tra le mura domestiche, destinato ad aumentare anche nell'anno in corso, come testimoniano le rilevazioni condotte sul primo semestre del 2025 sulle vendite nel settore retail, che registrano una crescita nel periodo gennaio/giugno 2025 di +1,8% a volume per quasi tutte le categorie merceologiche, rispetto all'analogo periodo del 2024. Un andamento positivo che riguarda tutte le merceologie, tra le quali spiccano l'ittico, le pizze, i preparati vegetali e i surgelati senza glutine".*

Nel 2024, il valore di mercato ha sfiorato i 5,7 miliardi di euro (+1,8% rispetto al 2023), con un canale retail che quota 3 miliardi e 858 milioni di euro, circa il doppio del fatturato del fuoricasa, stimato in 1 miliardo e 835 milioni di euro. Quest'ultimo potrebbe trovare nuova linfa dall'eliminazione di limitazioni e obblighi, che continuano a penalizzare i consumi degli alimenti surgelati sia nella ristorazione pubblica, che in quella privata. *'Nonostante l'evidenza dei plus che caratterizzano i prodotti surgelati, divenuti ormai preziosi alleati in cucina per i consumatori italiani, riteniamo doveroso richiamare l'attenzione del legislatore italiano su due punti, che potrebbero dare nuovo impulso alla crescita del comparto fuori dalle mura domestiche"*, sostiene il Presidente Donegani.

'Il primo punto è quello relativo ai cosiddetti Criteri Ambientali Minimi (CAM), che stabiliscono i criteri sostenibili che gli alimenti devono soddisfare per poter essere acquistati dalle Società che gestiscono gli appalti per la ristorazione pubblica collettiva: criteri che oggi risultano limitanti nei confronti degli alimenti surgelati, rispetto ai passi in avanti effettuati dal settore in termini di sostenibilità e alle loro valenze anti spreco; il secondo punto riguarda l'eliminazione dell'obbligo di indicare con un asterisco la presenza di prodotti surgelati nei menu della ristorazione: un obbligo che oggi più che mai risulta anacronistico e penalizzante, non rispondendo alle esigenze di una ristorazione moderna, che ha assoluto bisogno di utilizzare il prodotto surgelato per garantire sicurezza, qualità e ridurre gli sprechi". Analizzando i consumi nelle singole categorie merceologiche, anche nel 2024 i consumi domestici confermano la propria leadership in termini di volumi. Sul podio, al primo posto, restano stabili i vegetali surgelati, leader del settore per volumi consumati nel Retail: più di 300.000 tonnellate (con un +1,9% rispetto al 2023). In generale, i vegetali surgelati confermano e, anzi, aumentano ulteriormente la percezione positiva da parte degli italiani, che li considerano sani e gustosi, capaci di soddisfare le esigenze di salute e benessere provenienti da consumatori sempre più attenti e informati.

ALTOVICENTINONLINE.it
IL GIORNALE DI THIENE, SCHIO E DINTORNI
Direttore Responsabile Rosa Natalia Bandiera

Al secondo posto tra le preferenze degli italiani, troviamo le patate surgelate, che con circa 100 mila tonnellate consumate, si confermano un prodotto apprezzato tanto per il gusto quanto per la praticità di preparazione. Terzo classificato il prodotto ittico surgelato che, nelle sue varianti al naturale e panato/preparato, tocca le 97.000 tonnellate, con il pesce naturale surgelato (circa 62.400 tonnellate) che ha registrato una delle performance più dinamiche tra i segmenti del mercato surgelati. Superata comunque da quella del pesce surgelato preparato/panato, attestatosi sulle 35.000 tonnellate circa (con un aumento del +7% rispetto al 2023). A conferma dell'apprezzamento degli italiani per questi prodotti, caratterizzati da un inimitabile mix di sicurezza, salute, gusto, contenuto nutrizionale, disponibilità e facilità di preparazione. Qualità che li rendono adatti a tutte le fasce della popolazione. A seguire, le pizze surgelate, che nel 2024 hanno sfiorato le 70.000 tonnellate, con circa un +3% rispetto al 2023. Si è trattato di un rimbalzo, dopo la diminuzione dell'anno precedente, che ha premiato gli sforzi di innovazione portati avanti dalle aziende per introdurre nuovi formati e ingredienti in linea con le moderne esigenze di consumo. Scorrendo la classifica, troviamo i piatti pronti surgelati, con oltre 66.000 tonnellate, in tendenza positiva sul 2023.

Primi e secondi piatti, contorni ricettati e alimenti con proteine vegetali: l'alta qualità degli ingredienti, la gamma sempre più ampia di ricettazioni sia tradizionali sia innovative, la velocità di preparazione, l'attenzione all'equilibrio nutrizionale sono risultati i fattori chiave del loro successo. Da non dimenticare, infine, le specialità salate (pancake e altri prodotti), stimate in circa 30.000 tonnellate, anch'esse in tendenza positiva rispetto al 2023. Anche questo segmento appare in ripresa rispetto agli andamenti stabili o lievemente flettenti degli anni precedenti. Da segnalare, infine, la performance positiva del segmento dei surgelati senza glutine, con circa 9.000 tonnellate consumate. Pur trattandosi di un consumo di nicchia, l'aumento costante della domanda di questi prodotti indica la capacità del comparto di rispondere alle esigenze salutistiche di una fascia di popolazione con una crescente varietà di prodotti capaci, in quanto surgelati, di preservare al meglio gusto e proprietà nutritive *'Come dimostrano i dati del nostro Annual Report* – conclude il Presidente IIAS, Giorgio Donegani – *sono molteplici e diverse le ragioni alla base dell'aumento del consenso rispetto agli alimenti surgelati. Quest'anno abbiamo voluto valorizzarne meglio una in particolare – ovvero la forte valenza antispreco di questi prodotti – mettendo a punto un'indagine inedita con un partner autorevole come l'Osservatorio Internazionale Waste Watcher. Abbiamo potuto così dimostrare che dei 667,4 gr di cibo che ogni italiano getta via ogni settimana, solo 14,9 gr (appena il 2,2%), sono prodotti surgelati. Inoltre, all'aumento dei consumi di frozen food avvenuto negli ultimi anni, non è corrisposto un analogo aumento del loro spreco, che, dal 2021 al 2025, è rimasto stabile (di poco superiore al 2%), a conferma delle preziose virtù intrinseche salva-spreco di questi alimenti. Questo studio ci ha permesso pertanto di ribadire il ruolo centrale dei surgelati nella gestione sostenibile delle risorse alimentari domestiche, confermando quanto il loro utilizzo in cucina possa realmente rappresentare una soluzione per arginare il problema del food waste in Italia".*

– Foto d'archivio IPA Agency –

IN TERRIS
La voce degli ultimi

Spreco alimentare, un problema che riguarda tutti

In media ogni italiano getta via mezzo chilo di alimenti a settimana, ma c'è anche chi recupera e redistribuisce i prodotti invenduti. In occasione della Giornata internazionale di sensibilizzazione per gli sprechi e le perdite alimentari, Interris.it ha intervistato la portavoce di Recup Eleonora D'Elia

di **Lorenzo Cipolla**

29 Settembre 2025



L'AZIONE.it

Oggi è la Giornata della consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari

Per sensibilizzare sull'importanza di ridurre lo spreco di cibo

Redazione Online
29/09/2025



Si celebra oggi - 29 settembre - la sesta edizione della **Giornata Internazionale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari**, istituita dalle Nazioni Unite con la risoluzione 74/209 del 19 dicembre 2019, per sensibilizzare sull'importanza di ridurre lo spreco di cibo lungo la catena di produzione e consumo, come previsto al punto 12.3 degli Obiettivi di Sostenibilità dell'Agenda 2030 che chiede di "dimezzare lo spreco alimentare globale pro capite a livello di vendita al dettaglio e di consumo e ridurre le perdite alimentari lungo le catene di produzione e di approvvigionamento", entro il 2030.

E' un traguardo che appare tuttora lontanissimo: secondo la FAO, **ogni anno vengono sprecate nel mondo oltre 1,5 miliardi di tonnellate di cibo – un terzo del cibo prodotto nel mondo** – per un valore economico che arriva a 1.200 miliardi di dollari. Le famiglie rappresentano il 60% dello spreco alimentare globale (UNEP, 2024). E solo in Europa, ogni anno vengono gettate 59 milioni di tonnellate di cibo, per un valore di 132 miliardi di euro. In media, ogni cittadino europeo spreca circa 70 chili di cibo in ambito domestico e 12 chili nei ristoranti. Intanto, nel 2023, una persona su 11 nel mondo soffriva la fame (FAO et al., 2024) e circa il 28,9% della popolazione mondiale, ovvero 2,33 miliardi di persone, soffriva di insicurezza alimentare moderata o grave nel 2023 (FAO et al., 2024).

E quella 2025 è un'edizione speciale della Giornata Internazionale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari, perché si celebra nel decennale dall'adozione dell'Agenda ONU 2030 con i 17 Obiettivi per lo sviluppo sostenibile. E in Italia siamo a quasi 10 anni dall'approvazione della Legge Gadda, in vigore dal 2026.

Secondo il nuovo rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International, presentato nei giorni scorsi, lo spreco alimentare in Italia è sceso di 95 grammi settimanali, passando da 650 a 555,8 grammi.

Ciò dimostra che è aumentata la consapevolezza del legame fra spreco e ambiente, ma **è lontano il traguardo fissato per il 2030 di 369,7 grammi settimanali**.

Si spreca meno al centro (dato record: 490,6 g) e al nord (515,2 g) e più al sud (628,6 g), sprecano meno le famiglie con figli (-17%) e i grandi Comuni (-9%). Nella hit dei cibi sprecati la frutta fresca (22,9 g), la verdura fresca (21,5 g) e il pane (19,5 g), segue l'insalata (18,4 g) e cipolle/tuberi (16,9 g).

Nel 2025 delle guerre in ucraina e medio oriente, e dell'emergenza climatica, Waste Watcher evidenzia il legame fra le guerre, i dazi e la crisi climatica.

L'AZIONE.it

Più di 1 italiano su 3 (il 37%) sceglie prodotti Made in Italy in un contesto di guerre e crisi dei dazi. E 2 italiani su 3 (66%) hanno aumentato o tenuto alta l'attenzione all'ambiente. Un italiano su due presta più attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari che acquista nel tempo della crisi climatica.

E la generazione Z diventa motore di cambiamento in Italia: **i "nativi digitali" mostrano comportamenti virtuosi**: riutilizzano gli avanzi (+10% rispetto alla media), condividono il cibo (+5%), acquistano frutta e verdura di stagione (+2%) e prestano più attenzione all'impatto ambientale (+2%). La forza delle giovani generazioni sta nella creatività digitale e nella capacità di attivare reti e relazioni: un modello positivo che può ispirare le generazioni future e coinvolgere quelle meno digitali.

L'Italia risulta essere mediamente più "sprecona" di Germania, Francia, Spagna e Olanda.

E **l'Europa, con la Direttiva del 9 settembre scorso, ha abbassato l'asticella dei suoi obiettivi di riduzione, scendendo al 30%** e "tagliando" il concetto di perdite alimentari per focalizzarsi sui consumi (retail-ristorazione-sprechi domestici). Mentre l'Obiettivo 12.3 dell'Agenda ONU 2030 chiede di dimezzare (–50%) le perdite e gli sprechi alimentari entro il 2030, in tutti i segmenti della filiera.

29.09.2025

QdS.it



(Adnkronos) – Manto rosso, coda vaporosa e due occhietti vispi: è Sprecottolo, lo scoiattolo #sprecozero nato dalla matita della disegnatrice Valentina Stecchi, la nuova mascotte cartoon della campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero (sprecozero.it) che fa ufficialmente il suo ingresso oggi, lunedì 29 settembre, in occasione della sesta Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari, istituita dalle Nazioni Unite. "I dati sullo spreco alimentare domestico, resi noti dal Rapporto Waste Watcher International 2025, fotografano un paradosso che interpella ciascuno di noi – spiega il direttore scientifico dell'Osservatorio, Andrea Segrè – Il cibo che buttiamo potrebbe ridare dignità e salute a milioni di persone e rafforzare servizi essenziali per tutta la collettività: 1,7 milioni di tonnellate di cibo nella pattumiera domestica, per un controvalore economico di circa 7,5 miliardi di euro, sono eccedenze che potrebbero diventare risorsa. In termini di pasti, innanzitutto: considerando un pasto medio da 500 grammi, otterremmo 3,4 miliardi di pasti. Una quantità enorme, sufficiente a soddisfare oltre la metà del fabbisogno annuo dei 5,6 milioni di italiani in povertà alimentare, pari a circa 3 milioni di persone nutrite per un anno intero. Lo spreco non pesa soltanto sul piano etico e ambientale, ma anche su quello economico. Con i 7,5 miliardi di euro gettati via in cibo ancora buono, si potrebbero finanziare in un anno la costruzione di 50 nuovi ospedali o di oltre 760 scuole: infrastrutture fondamentali per il futuro del Paese, sacrificate invece sull'altare dello spreco". Da qui il vademecum della campagna Spreco Zero. Obiettivo dimezzare lo spreco di cibo (rispetto al 2015), come richiesto dall'obiettivo 12.3 dell'Agenda 2030, e arrivare a gettare non più di 369,7 grammi settimanali a testa. – Fai la lista della spesa intelligente. Controlla frigo e dispensa prima di uscire e compra solo quello che serve davvero. – Rispetta il buon senso delle date. Impara a distinguere tra 'da consumarsi entro' e 'da consumarsi preferibilmente entro'. Non buttare via cibo ancora buono: fidati dei tuoi sensi e riduci gli sprechi. – Dai nuova vita agli avanzi. Con ricette creative e semplici puoi trasformare gli avanzi in piatti gustosi. La cucina del recupero è economica, sana e divertente. – Porziona, conserva e congela. Suddividi il cibo in piccole porzioni, usa contenitori ermetici e sfrutta il congelatore: così allunghi la vita degli alimenti e proteggi la tua spesa. – Condividi con amici, vicini o familiari: un gesto semplice che rafforza le relazioni e riduce lo spreco. —sostenibilitawebinfo@adnkronos.com (Web Info)

egnews
giornale online di eno-gastronomia e turismo



(Adnkronos) – Manto rosso, coda vaporosa e due occhietti vispi: è Sprecottolo, lo scoiattolo #sprecozero nato dalla matita della disegnatrice Valentina Stecchi, la nuova mascotte cartoon della campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero (sprecozero.it) che fa ufficialmente il suo ingresso oggi, lunedì 29 settembre, in occasione della sesta Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari, istituita dalle Nazioni Unite. "I dati sullo spreco alimentare domestico, resi noti dal Rapporto Waste Watcher International 2025, fotografano un paradosso che interpella ciascuno di noi – spiega il direttore scientifico dell'Osservatorio, Andrea Segrè – Il cibo che buttiamo potrebbe ridare dignità e salute a milioni di persone e rafforzare servizi essenziali per tutta la collettività: 1,7 milioni di tonnellate di cibo nella pattumiera domestica, per un controvalore economico di circa 7,5 miliardi di euro, sono eccedenze che potrebbero diventare risorsa. In termini di pasti, innanzitutto: considerando un pasto medio da 500 grammi, otterremmo 3,4 miliardi di pasti. Una quantità enorme, sufficiente a soddisfare oltre la metà del fabbisogno annuo dei 5,6 milioni di italiani in povertà alimentare, pari a circa 3 milioni di persone nutrite per un anno intero. Lo spreco non pesa soltanto sul piano etico e ambientale, ma anche su quello economico. Con i 7,5 miliardi di euro gettati via in cibo ancora buono, si potrebbero finanziare in un anno la costruzione di 50 nuovi ospedali o di oltre 760 scuole: infrastrutture fondamentali per il futuro del Paese, sacrificate invece sull'altare dello spreco". Da qui il vademecum della campagna Spreco Zero. Obiettivo dimezzare lo spreco di cibo (rispetto al 2015), come richiesto dall'obiettivo 12.3 dell'Agenda 2030, e arrivare a gettare non più di 369,7 grammi settimanali a testa. – Fai la lista della spesa intelligente. Controlla frigo e dispensa prima di uscire e compra solo quello che serve davvero. – Rispetta il buon senso delle date. Impara a distinguere tra 'da consumarsi entro' e 'da consumarsi preferibilmente entro'. Non buttare via cibo ancora buono: fidati dei tuoi sensi e riduci gli sprechi. – Dai nuova vita agli avanzi. Con ricette creative e semplici puoi trasformare gli avanzi in piatti gustosi. La cucina del recupero è economica, sana e divertente. – Porziona, conserva e congela. Suddividi il cibo in piccole porzioni, usa contenitori ermetici e sfrutta il congelatore: così allunghi la vita degli alimenti e proteggi la tua spesa. – Condividi con amici, vicini o familiari: un gesto semplice che rafforza le relazioni e riduce lo spreco. —sostenibilitawebinfo@adnkronos.com (Web Info)

WebMagazine24



(Adnkronos) – Manto rosso, coda vaporosa e due occhietti vispi: è Sprecottolo, lo scoiattolo #sprecozero nato dalla matita della disegnatrice Valentina Stecchi, la nuova mascotte cartoon della campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero (sprecozero.it) che fa ufficialmente il suo ingresso oggi, lunedì 29 settembre, in occasione della sesta Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari, istituita dalle Nazioni Unite. "I dati sullo spreco alimentare domestico, resi noti dal Rapporto Waste Watcher International 2025, fotografano un paradosso che interpella ciascuno di noi – spiega il direttore scientifico dell'Osservatorio, Andrea Segrè – Il cibo che buttiamo potrebbe ridare dignità e salute a milioni di persone e rafforzare servizi essenziali per tutta la collettività: 1,7 milioni di tonnellate di cibo nella pattumiera domestica, per un controvalore economico di circa 7,5 miliardi di euro, sono eccedenze che potrebbero diventare risorsa. In termini di pasti, innanzitutto: considerando un pasto medio da 500 grammi, otterremmo 3,4 miliardi di pasti. Una quantità enorme, sufficiente a soddisfare oltre la metà del fabbisogno annuo dei 5,6 milioni di italiani in povertà alimentare, pari a circa 3 milioni di persone nutrite per un anno intero. Lo spreco non pesa soltanto sul piano etico e ambientale, ma anche su quello economico. Con i 7,5 miliardi di euro gettati via in cibo ancora buono, si potrebbero finanziare in un anno la costruzione di 50 nuovi ospedali o di oltre 760 scuole: infrastrutture fondamentali per il futuro del Paese, sacrificate invece sull'altare dello spreco". Da qui il vademecum della campagna Spreco Zero. Obiettivo dimezzare lo spreco di cibo (rispetto al 2015), come richiesto dall'obiettivo 12.3 dell'Agenda 2030, e arrivare a gettare non più di 369,7 grammi settimanali a testa. – Fai la lista della spesa intelligente. Controlla frigo e dispensa prima di uscire e compra solo quello che serve davvero. – Rispetta il buon senso delle date. Impara a distinguere tra 'da consumarsi entro' e 'da consumarsi preferibilmente entro'. Non buttare via cibo ancora buono: fidati dei tuoi sensi e riduci gli sprechi. – Dai nuova vita agli avanzi. Con ricette creative e semplici puoi trasformare gli avanzi in piatti gustosi. La cucina del recupero è economica, sana e divertente. – Porziona, conserva e congela. Suddividi il cibo in piccole porzioni, usa contenitori ermetici e sfrutta il congelatore: così allunghi la vita degli alimenti e proteggi la tua spesa. – Condividi con amici, vicini o familiari: un gesto semplice che rafforza le relazioni e riduce lo spreco. —sostenibilitawebinfo@adnkronos.com (Web Info)

la Voce del popolo
Quotidiano italiano dell'Istria e del Quarnero



Sostenibilità Fatti e opinioni

Spreco alimentare, come prevenirlo in 5 mosse: il vademecum

Redazione • 6 giorni fa 264 2 Minuti di lettura

(Adnkronos) – Manto rosso, coda vaporosa e due occhietti vispi: è Sprecottolo, lo scoiattolo #sprecozero nato dalla matita della disegnatrice Valentina Stecchi, la nuova mascotte cartoon della campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero (sprecozero.it) che fa ufficialmente il suo ingresso oggi, lunedì 29 settembre, in occasione della sesta Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari, istituita dalle Nazioni Unite. "I dati sullo spreco alimentare domestico, resi noti dal Rapporto Waste Watcher International 2025, fotografano un paradosso che interpella ciascuno di noi – spiega il direttore scientifico dell'Osservatorio, Andrea Segrè – Il cibo che buttiamo potrebbe ridare dignità e salute a milioni di persone e rafforzare servizi essenziali per tutta la collettività: 1,7 milioni di tonnellate di cibo nella pattumiera domestica, per un controvalore economico di circa 7,5 miliardi di euro, sono eccedenze che potrebbero diventare risorsa. In termini di pasti, innanzitutto: considerando un pasto medio da 500 grammi, otterremmo 3,4 miliardi di pasti. Una quantità enorme, sufficiente a soddisfare oltre la metà del fabbisogno annuo dei 5,6 milioni di italiani in povertà alimentare, pari a circa 3 milioni di persone nutrite per un anno intero. Lo spreco non pesa soltanto sul piano etico e ambientale, ma anche su quello economico. Con i 7,5 miliardi di euro gettati via in cibo ancora buono, si potrebbero finanziare in un anno la costruzione di 50 nuovi ospedali o di oltre 760 scuole: infrastrutture fondamentali per il futuro del Paese, sacrificate invece sull'altare dello spreco". Da qui il vademecum della campagna Spreco Zero. Obiettivo dimezzare lo spreco di cibo (rispetto al 2015), come richiesto dall'obiettivo 12.3 dell'Agenda 2030, e arrivare a gettare non più di 369,7 grammi settimanali a testa. – Fai la lista della spesa intelligente. Controlla frigo e dispensa prima di uscire e compra solo quello che serve davvero. – Rispetta il buon senso delle date. Impara a distinguere tra 'da consumarsi entro' e 'da consumarsi preferibilmente entro'. Non buttare via cibo ancora buono: fidati dei tuoi sensi e riduci gli sprechi. – Dai nuova vita agli avanzi. Con ricette creative e semplici puoi trasformare gli avanzi in piatti gustosi. La cucina del recupero è economica, sana e divertente. – Porziona, conserva e congela. Suddividi il cibo in piccole porzioni, usa contenitori ermetici e sfrutta il congelatore: così allunghi la vita degli alimenti e proteggi la tua spesa. – Condividi con amici, vicini o familiari: un gesto semplice che rafforza le relazioni e riduce lo spreco. —sostenibilitawebinfo@adnkronos.com (Web Info)

COMUNICAZIONE ITALIANA



(Adnkronos) – Manto rosso, coda vaporosa e due occhietti vispi: è Sprecottolo, lo scoiattolo #sprecozero nato dalla matita della disegnatrice Valentina Stecchi, la nuova mascotte cartoon della campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero (sprecozero.it) che fa ufficialmente il suo ingresso oggi, lunedì 29 settembre, in occasione della sesta Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari, istituita dalle Nazioni Unite. "I dati sullo spreco alimentare domestico, resi noti dal Rapporto Waste Watcher International 2025, fotografano un paradosso che interpella ciascuno di noi – spiega il direttore scientifico dell'Osservatorio, Andrea Segrè – Il cibo che buttiamo potrebbe ridare dignità e salute a milioni di persone e rafforzare servizi essenziali per tutta la collettività: 1,7 milioni di tonnellate di cibo nella pattumiera domestica, per un controvalore economico di circa 7,5 miliardi di euro, sono eccedenze che potrebbero diventare risorsa. In termini di pasti, innanzitutto: considerando un pasto medio da 500 grammi, otterremmo 3,4 miliardi di pasti. Una quantità enorme, sufficiente a soddisfare oltre la metà del fabbisogno annuo dei 5,6 milioni di italiani in povertà alimentare, pari a circa 3 milioni di persone nutrite per un anno intero. Lo spreco non pesa soltanto sul piano etico e ambientale, ma anche su quello economico. Con i 7,5 miliardi di euro gettati via in cibo ancora buono, si potrebbero finanziare in un anno la costruzione di 50 nuovi ospedali o di oltre 760 scuole: infrastrutture fondamentali per il futuro del Paese, sacrificate invece sull'altare dello spreco". Da qui il vademecum della campagna Spreco Zero. Obiettivo dimezzare lo spreco di cibo (rispetto al 2015), come richiesto dall'obiettivo 12.3 dell'Agenda 2030, e arrivare a gettare non più di 369,7 grammi settimanali a testa. – Fai la lista della spesa intelligente. Controlla frigo e dispensa prima di uscire e compra solo quello che serve davvero. – Rispetta il buon senso delle date. Impara a distinguere tra 'da consumarsi entro' e 'da consumarsi preferibilmente entro'. Non buttare via cibo ancora buono: fidati dei tuoi sensi e riduci gli sprechi. – Dai nuova vita agli avanzi. Con ricette creative e semplici puoi trasformare gli avanzi in piatti gustosi. La cucina del recupero è economica, sana e divertente. – Porziona, conserva e congela. Suddividi il cibo in piccole porzioni, usa contenitori ermetici e sfrutta il congelatore: così allunghi la vita degli alimenti e proteggi la tua spesa. – Condividi con amici, vicini o familiari: un gesto semplice che rafforza le relazioni e riduce lo spreco. —sostenibilitawebinfo@adnkronos.com (Web Info)



(Adnkronos) – Manto rosso, coda vaporosa e due occhietti vispi: è Sprecottolo, lo scoiattolo #sprecozero nato dalla matita della disegnatrice Valentina Stecchi, la nuova mascotte cartoon della campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero (sprecozero.it) che fa ufficialmente il suo ingresso oggi, lunedì 29 settembre, in occasione della sesta Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari, istituita dalle Nazioni Unite. "I dati sullo spreco alimentare domestico, resi noti dal Rapporto Waste Watcher International 2025, fotografano un paradosso che interpella ciascuno di noi – spiega il direttore scientifico dell'Osservatorio, Andrea Segrè – Il cibo che buttiamo potrebbe ridare dignità e salute a milioni di persone e rafforzare servizi essenziali per tutta la collettività: 1,7 milioni di tonnellate di cibo nella pattumiera domestica, per un controvalore economico di circa 7,5 miliardi di euro, sono eccedenze che potrebbero diventare risorsa. In termini di pasti, innanzitutto: considerando un pasto medio da 500 grammi, otterremmo 3,4 miliardi di pasti. Una quantità enorme, sufficiente a soddisfare oltre la metà del fabbisogno annuo dei 5,6 milioni di italiani in povertà alimentare, pari a circa 3 milioni di persone nutrite per un anno intero. Lo spreco non pesa soltanto sul piano etico e ambientale, ma anche su quello economico. Con i 7,5 miliardi di euro gettati via in cibo ancora buono, si potrebbero finanziare in un anno la costruzione di 50 nuovi ospedali o di oltre 760 scuole: infrastrutture fondamentali per il futuro del Paese, sacrificate invece sull'altare dello spreco". Da qui il vademecum della campagna Spreco Zero. Obiettivo dimezzare lo spreco di cibo (rispetto al 2015), come richiesto dall'obiettivo 12.3 dell'Agenda 2030, e arrivare a gettare non più di 369,7 grammi settimanali a testa. – Fai la lista della spesa intelligente. Controlla frigo e dispensa prima di uscire e compra solo quello che serve davvero. – Rispetta il buon senso delle date. Impara a distinguere tra 'da consumarsi entro' e 'da consumarsi preferibilmente entro'. Non buttare via cibo ancora buono: fidati dei tuoi sensi e riduci gli sprechi. – Dai nuova vita agli avanzi. Con ricette creative e semplici puoi trasformare gli avanzi in piatti gustosi. La cucina del recupero è economica, sana e divertente. – Porziona, conserva e congela. Suddividi il cibo in piccole porzioni, usa contenitori ermetici e sfrutta il congelatore: così allunghi la vita degli alimenti e proteggi la tua spesa. – Condividi con amici, vicini o familiari: un gesto semplice che rafforza le relazioni e riduce lo spreco. —sostenibilitawebinfo@adnkronos.com (Web Info)

Quotidiano di Bari



Sostenibilità Fatti e opinioni

Spreco alimentare, come prevenirlo in 5 mosse: il vademecum

Redazione • 6 giorni fa 264 2 Minuti di lettura

(Adnkronos) – Manto rosso, coda vaporosa e due occhietti vispi: è Sprecottolo, lo scoiattolo #sprecozero nato dalla matita della disegnatrice Valentina Stecchi, la nuova mascotte cartoon della campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero (sprecozero.it) che fa ufficialmente il suo ingresso oggi, lunedì 29 settembre, in occasione della sesta Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari, istituita dalle Nazioni Unite. "I dati sullo spreco alimentare domestico, resi noti dal Rapporto Waste Watcher International 2025, fotografano un paradosso che interpella ciascuno di noi – spiega il direttore scientifico dell'Osservatorio, Andrea Segrè – Il cibo che buttiamo potrebbe ridare dignità e salute a milioni di persone e rafforzare servizi essenziali per tutta la collettività: 1,7 milioni di tonnellate di cibo nella pattumiera domestica, per un controvalore economico di circa 7,5 miliardi di euro, sono eccedenze che potrebbero diventare risorsa. In termini di pasti, innanzitutto: considerando un pasto medio da 500 grammi, otterremmo 3,4 miliardi di pasti. Una quantità enorme, sufficiente a soddisfare oltre la metà del fabbisogno annuo dei 5,6 milioni di italiani in povertà alimentare, pari a circa 3 milioni di persone nutrite per un anno intero. Lo spreco non pesa soltanto sul piano etico e ambientale, ma anche su quello economico. Con i 7,5 miliardi di euro gettati via in cibo ancora buono, si potrebbero finanziare in un anno la costruzione di 50 nuovi ospedali o di oltre 760 scuole: infrastrutture fondamentali per il futuro del Paese, sacrificate invece sull'altare dello spreco". Da qui il vademecum della campagna Spreco Zero. Obiettivo dimezzare lo spreco di cibo (rispetto al 2015), come richiesto dall'obiettivo 12.3 dell'Agenda 2030, e arrivare a gettare non più di 369,7 grammi settimanali a testa. – Fai la lista della spesa intelligente. Controlla frigo e dispensa prima di uscire e compra solo quello che serve davvero. – Rispetta il buon senso delle date. Impara a distinguere tra 'da consumarsi entro' e 'da consumarsi preferibilmente entro'. Non buttare via cibo ancora buono: fidati dei tuoi sensi e riduci gli sprechi. – Dai nuova vita agli avanzi. Con ricette creative e semplici puoi trasformare gli avanzi in piatti gustosi. La cucina del recupero è economica, sana e divertente. – Porziona, conserva e congela. Suddividi il cibo in piccole porzioni, usa contenitori ermetici e sfrutta il congelatore: così allunghi la vita degli alimenti e proteggi la tua spesa. – Condividi con amici, vicini o familiari: un gesto semplice che rafforza le relazioni e riduce lo spreco. —sostenibilitawebinfo@adnkronos.com (Web Info)



(Adnkronos) – Manto rosso, coda vaporosa e due occhietti vispi: è Sprecottolo, lo scoiattolo #sprecozero nato dalla matita della disegnatrice Valentina Stecchi, la nuova mascotte cartoon della campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero (sprecozero.it) che fa ufficialmente il suo ingresso oggi, lunedì 29 settembre, in occasione della sesta Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari, istituita dalle Nazioni Unite. "I dati sullo spreco alimentare domestico, resi noti dal Rapporto Waste Watcher International 2025, fotografano un paradosso che interpella ciascuno di noi – spiega il direttore scientifico dell'Osservatorio, Andrea Segrè – Il cibo che buttiamo potrebbe ridare dignità e salute a milioni di persone e rafforzare servizi essenziali per tutta la collettività: 1,7 milioni di tonnellate di cibo nella pattumiera domestica, per un controvalore economico di circa 7,5 miliardi di euro, sono eccedenze che potrebbero diventare risorsa. In termini di pasti, innanzitutto: considerando un pasto medio da 500 grammi, otterremmo 3,4 miliardi di pasti. Una quantità enorme, sufficiente a soddisfare oltre la metà del fabbisogno annuo dei 5,6 milioni di italiani in povertà alimentare, pari a circa 3 milioni di persone nutrite per un anno intero. Lo spreco non pesa soltanto sul piano etico e ambientale, ma anche su quello economico. Con i 7,5 miliardi di euro gettati via in cibo ancora buono, si potrebbero finanziare in un anno la costruzione di 50 nuovi ospedali o di oltre 760 scuole: infrastrutture fondamentali per il futuro del Paese, sacrificate invece sull'altare dello spreco". Da qui il vademecum della campagna Spreco Zero. Obiettivo dimezzare lo spreco di cibo (rispetto al 2015), come richiesto dall'obiettivo 12.3 dell'Agenda 2030, e arrivare a gettare non più di 369,7 grammi settimanali a testa. – Fai la lista della spesa intelligente. Controlla frigo e dispensa prima di uscire e compra solo quello che serve davvero. – Rispetta il buon senso delle date. Impara a distinguere tra 'da consumarsi entro' e 'da consumarsi preferibilmente entro'. Non buttare via cibo ancora buono: fidati dei tuoi sensi e riduci gli sprechi. – Dai nuova vita agli avanzi. Con ricette creative e semplici puoi trasformare gli avanzi in piatti gustosi. La cucina del recupero è economica, sana e divertente. – Porziona, conserva e congela. Suddividi il cibo in piccole porzioni, usa contenitori ermetici e sfrutta il congelatore: così allunghi la vita degli alimenti e proteggi la tua spesa. – Condividi con amici, vicini o familiari: un gesto semplice che rafforza le relazioni e riduce lo spreco. —sostenibilitawebinfo@adnkronos.com (Web Info)

Quotidiano di Foggia



Sostenibilità Fatti e opinioni

Spreco alimentare, come prevenirlo in 5 mosse: il vademecum

Redazione • 6 giorni fa 264 2 Minuti di lettura

(Adnkronos) – Manto rosso, coda vaporosa e due occhietti vispi: è Sprecottolo, lo scoiattolo #sprecozero nato dalla matita della disegnatrice Valentina Stecchi, la nuova mascotte cartoon della campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero (sprecozero.it) che fa ufficialmente il suo ingresso oggi, lunedì 29 settembre, in occasione della sesta Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari, istituita dalle Nazioni Unite. "I dati sullo spreco alimentare domestico, resi noti dal Rapporto Waste Watcher International 2025, fotografano un paradosso che interpella ciascuno di noi – spiega il direttore scientifico dell'Osservatorio, Andrea Segrè – Il cibo che buttiamo potrebbe ridare dignità e salute a milioni di persone e rafforzare servizi essenziali per tutta la collettività: 1,7 milioni di tonnellate di cibo nella pattumiera domestica, per un controvalore economico di circa 7,5 miliardi di euro, sono eccedenze che potrebbero diventare risorsa. In termini di pasti, innanzitutto: considerando un pasto medio da 500 grammi, otterremmo 3,4 miliardi di pasti. Una quantità enorme, sufficiente a soddisfare oltre la metà del fabbisogno annuo dei 5,6 milioni di italiani in povertà alimentare, pari a circa 3 milioni di persone nutrite per un anno intero. Lo spreco non pesa soltanto sul piano etico e ambientale, ma anche su quello economico. Con i 7,5 miliardi di euro gettati via in cibo ancora buono, si potrebbero finanziare in un anno la costruzione di 50 nuovi ospedali o di oltre 760 scuole: infrastrutture fondamentali per il futuro del Paese, sacrificate invece sull'altare dello spreco". Da qui il vademecum della campagna Spreco Zero. Obiettivo dimezzare lo spreco di cibo (rispetto al 2015), come richiesto dall'obiettivo 12.3 dell'Agenda 2030, e arrivare a gettare non più di 369,7 grammi settimanali a testa. – Fai la lista della spesa intelligente. Controlla frigo e dispensa prima di uscire e compra solo quello che serve davvero. – Rispetta il buon senso delle date. Impara a distinguere tra 'da consumarsi entro' e 'da consumarsi preferibilmente entro'. Non buttare via cibo ancora buono: fidati dei tuoi sensi e riduci gli sprechi. – Dai nuova vita agli avanzi. Con ricette creative e semplici puoi trasformare gli avanzi in piatti gustosi. La cucina del recupero è economica, sana e divertente. – Porziona, conserva e congela. Suddividi il cibo in piccole porzioni, usa contenitori ermetici e sfrutta il congelatore: così allunghi la vita degli alimenti e proteggi la tua spesa. – Condividi con amici, vicini o familiari: un gesto semplice che rafforza le relazioni e riduce lo spreco. —sostenibilitawebinfo@adnkronos.com (Web Info)

MERIDIANA NOTIZIE



Sostenibilità Fatti e opinioni

Spreco alimentare, come prevenirlo in 5 mosse: il vademecum

Redazione • 6 giorni fa 264 2 Minuti di lettura

(Adnkronos) – Manto rosso, coda vaporosa e due occhietti vispi: è Sprecottolo, lo scoiattolo #sprecozero nato dalla matita della disegnatrice Valentina Stecchi, la nuova mascotte cartoon della campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero (sprecozero.it) che fa ufficialmente il suo ingresso oggi, lunedì 29 settembre, in occasione della sesta Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari, istituita dalle Nazioni Unite. "I dati sullo spreco alimentare domestico, resi noti dal Rapporto Waste Watcher International 2025, fotografano un paradosso che interpella ciascuno di noi – spiega il direttore scientifico dell'Osservatorio, Andrea Segrè – Il cibo che buttiamo potrebbe ridare dignità e salute a milioni di persone e rafforzare servizi essenziali per tutta la collettività: 1,7 milioni di tonnellate di cibo nella pattumiera domestica, per un controvalore economico di circa 7,5 miliardi di euro, sono eccedenze che potrebbero diventare risorsa. In termini di pasti, innanzitutto: considerando un pasto medio da 500 grammi, otterremmo 3,4 miliardi di pasti. Una quantità enorme, sufficiente a soddisfare oltre la metà del fabbisogno annuo dei 5,6 milioni di italiani in povertà alimentare, pari a circa 3 milioni di persone nutrite per un anno intero. Lo spreco non pesa soltanto sul piano etico e ambientale, ma anche su quello economico. Con i 7,5 miliardi di euro gettati via in cibo ancora buono, si potrebbero finanziare in un anno la costruzione di 50 nuovi ospedali o di oltre 760 scuole: infrastrutture fondamentali per il futuro del Paese, sacrificate invece sull'altare dello spreco". Da qui il vademecum della campagna Spreco Zero. Obiettivo dimezzare lo spreco di cibo (rispetto al 2015), come richiesto dall'obiettivo 12.3 dell'Agenda 2030, e arrivare a gettare non più di 369,7 grammi settimanali a testa. – Fai la lista della spesa intelligente. Controlla frigo e dispensa prima di uscire e compra solo quello che serve davvero. – Rispetta il buon senso delle date. Impara a distinguere tra 'da consumarsi entro' e 'da consumarsi preferibilmente entro'. Non buttare via cibo ancora buono: fidati dei tuoi sensi e riduci gli sprechi. – Dai nuova vita agli avanzi. Con ricette creative e semplici puoi trasformare gli avanzi in piatti gustosi. La cucina del recupero è economica, sana e divertente. – Porziona, conserva e congela. Suddividi il cibo in piccole porzioni, usa contenitori ermetici e sfrutta il congelatore: così allunghi la vita degli alimenti e proteggi la tua spesa. – Condividi con amici, vicini o familiari: un gesto semplice che rafforza le relazioni e riduce lo spreco. —sostenibilitawebinfo@adnkronos.com (Web Info)

l'Italiano
Direttore: Riccardo Colao
QUOTIDIANO NAZIONALE INDIPENDENTE



Sostenibilità Fatti e opinioni

Spreco alimentare, come prevenirlo in 5 mosse: il vademecum

Redazione • 6 giorni fa 264 2 Minuti di lettura

(Adnkronos) – Manto rosso, coda vaporosa e due occhietti vispi: è Sprecottolo, lo scoiattolo #sprecozero nato dalla matita della disegnatrice Valentina Stecchi, la nuova mascotte cartoon della campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero (sprecozero.it) che fa ufficialmente il suo ingresso oggi, lunedì 29 settembre, in occasione della sesta Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari, istituita dalle Nazioni Unite. "I dati sullo spreco alimentare domestico, resi noti dal Rapporto Waste Watcher International 2025, fotografano un paradosso che interpella ciascuno di noi – spiega il direttore scientifico dell'Osservatorio, Andrea Segrè – Il cibo che buttiamo potrebbe ridare dignità e salute a milioni di persone e rafforzare servizi essenziali per tutta la collettività: 1,7 milioni di tonnellate di cibo nella pattumiera domestica, per un controvalore economico di circa 7,5 miliardi di euro, sono eccedenze che potrebbero diventare risorsa. In termini di pasti, innanzitutto: considerando un pasto medio da 500 grammi, otterremmo 3,4 miliardi di pasti. Una quantità enorme, sufficiente a soddisfare oltre la metà del fabbisogno annuo dei 5,6 milioni di italiani in povertà alimentare, pari a circa 3 milioni di persone nutrite per un anno intero. Lo spreco non pesa soltanto sul piano etico e ambientale, ma anche su quello economico. Con i 7,5 miliardi di euro gettati via in cibo ancora buono, si potrebbero finanziare in un anno la costruzione di 50 nuovi ospedali o di oltre 760 scuole: infrastrutture fondamentali per il futuro del Paese, sacrificate invece sull'altare dello spreco". Da qui il vademecum della campagna Spreco Zero. Obiettivo dimezzare lo spreco di cibo (rispetto al 2015), come richiesto dall'obiettivo 12.3 dell'Agenda 2030, e arrivare a gettare non più di 369,7 grammi settimanali a testa. – Fai la lista della spesa intelligente. Controlla frigo e dispensa prima di uscire e compra solo quello che serve davvero. – Rispetta il buon senso delle date. Impara a distinguere tra 'da consumarsi entro' e 'da consumarsi preferibilmente entro'. Non buttare via cibo ancora buono: fidati dei tuoi sensi e riduci gli sprechi. – Dai nuova vita agli avanzi. Con ricette creative e semplici puoi trasformare gli avanzi in piatti gustosi. La cucina del recupero è economica, sana e divertente. – Porziona, conserva e congela. Suddividi il cibo in piccole porzioni, usa contenitori ermetici e sfrutta il congelatore: così allunghi la vita degli alimenti e proteggi la tua spesa. – Condividi con amici, vicini o familiari: un gesto semplice che rafforza le relazioni e riduce lo spreco. —sostenibilitawebinfo@adnkronos.com (Web Info)

ENTI LOCALI online



(Adnkronos) – Manto rosso, coda vaporosa e due occhietti vispi: è Sprecottolo, lo scoiattolo #sprecozero nato dalla matita della disegnatrice Valentina Stecchi, la nuova mascotte cartoon della campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero (sprecozero.it) che fa ufficialmente il suo ingresso oggi, lunedì 29 settembre, in occasione della sesta Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari, istituita dalle Nazioni Unite. "I dati sullo spreco alimentare domestico, resi noti dal Rapporto Waste Watcher International 2025, fotografano un paradosso che interpella ciascuno di noi – spiega il direttore scientifico dell'Osservatorio, Andrea Segrè – Il cibo che buttiamo potrebbe ridare dignità e salute a milioni di persone e rafforzare servizi essenziali per tutta la collettività: 1,7 milioni di tonnellate di cibo nella pattumiera domestica, per un controvalore economico di circa 7,5 miliardi di euro, sono eccedenze che potrebbero diventare risorsa. In termini di pasti, innanzitutto: considerando un pasto medio da 500 grammi, otterremmo 3,4 miliardi di pasti. Una quantità enorme, sufficiente a soddisfare oltre la metà del fabbisogno annuo dei 5,6 milioni di italiani in povertà alimentare, pari a circa 3 milioni di persone nutrite per un anno intero. Lo spreco non pesa soltanto sul piano etico e ambientale, ma anche su quello economico. Con i 7,5 miliardi di euro gettati via in cibo ancora buono, si potrebbero finanziare in un anno la costruzione di 50 nuovi ospedali o di oltre 760 scuole: infrastrutture fondamentali per il futuro del Paese, sacrificate invece sull'altare dello spreco". Da qui il vademecum della campagna Spreco Zero. Obiettivo dimezzare lo spreco di cibo (rispetto al 2015), come richiesto dall'obiettivo 12.3 dell'Agenda 2030, e arrivare a gettare non più di 369,7 grammi settimanali a testa. – Fai la lista della spesa intelligente. Controlla frigo e dispensa prima di uscire e compra solo quello che serve davvero. – Rispetta il buon senso delle date. Impara a distinguere tra 'da consumarsi entro' e 'da consumarsi preferibilmente entro'. Non buttare via cibo ancora buono: fidati dei tuoi sensi e riduci gli sprechi. – Dai nuova vita agli avanzi. Con ricette creative e semplici puoi trasformare gli avanzi in piatti gustosi. La cucina del recupero è economica, sana e divertente. – Porziona, conserva e congela. Suddividi il cibo in piccole porzioni, usa contenitori ermetici e sfrutta il congelatore: così allunghi la vita degli alimenti e proteggi la tua spesa. – Condividi con amici, vicini o familiari: un gesto semplice che rafforza le relazioni e riduce lo spreco. —sostenibilitawebinfo@adnkronos.com (Web Info)

VETRINA TV



(Adnkronos) – Manto rosso, coda vaporosa e due occhietti vispi: è Sprecottolo, lo scoiattolo #sprecozero nato dalla matita della disegnatrice Valentina Stecchi, la nuova mascotte cartoon della campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero (sprecozero.it) che fa ufficialmente il suo ingresso oggi, lunedì 29 settembre, in occasione della sesta Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari, istituita dalle Nazioni Unite. "I dati sullo spreco alimentare domestico, resi noti dal Rapporto Waste Watcher International 2025, fotografano un paradosso che interpella ciascuno di noi – spiega il direttore scientifico dell'Osservatorio, Andrea Segrè – Il cibo che buttiamo potrebbe ridare dignità e salute a milioni di persone e rafforzare servizi essenziali per tutta la collettività: 1,7 milioni di tonnellate di cibo nella pattumiera domestica, per un controvalore economico di circa 7,5 miliardi di euro, sono eccedenze che potrebbero diventare risorsa. In termini di pasti, innanzitutto: considerando un pasto medio da 500 grammi, otterremmo 3,4 miliardi di pasti. Una quantità enorme, sufficiente a soddisfare oltre la metà del fabbisogno annuo dei 5,6 milioni di italiani in povertà alimentare, pari a circa 3 milioni di persone nutrite per un anno intero. Lo spreco non pesa soltanto sul piano etico e ambientale, ma anche su quello economico. Con i 7,5 miliardi di euro gettati via in cibo ancora buono, si potrebbero finanziare in un anno la costruzione di 50 nuovi ospedali o di oltre 760 scuole: infrastrutture fondamentali per il futuro del Paese, sacrificate invece sull'altare dello spreco". Da qui il vademecum della campagna Spreco Zero. Obiettivo dimezzare lo spreco di cibo (rispetto al 2015), come richiesto dall'obiettivo 12.3 dell'Agenda 2030, e arrivare a gettare non più di 369,7 grammi settimanali a testa. – Fai la lista della spesa intelligente. Controlla frigo e dispensa prima di uscire e compra solo quello che serve davvero. – Rispetta il buon senso delle date. Impara a distinguere tra 'da consumarsi entro' e 'da consumarsi preferibilmente entro'. Non buttare via cibo ancora buono: fidati dei tuoi sensi e riduci gli sprechi. – Dai nuova vita agli avanzi. Con ricette creative e semplici puoi trasformare gli avanzi in piatti gustosi. La cucina del recupero è economica, sana e divertente. – Porziona, conserva e congela. Suddividi il cibo in piccole porzioni, usa contenitori ermetici e sfrutta il congelatore: così allunghi la vita degli alimenti e proteggi la tua spesa. – Condividi con amici, vicini o familiari: un gesto semplice che rafforza le relazioni e riduce lo spreco. —sostenibilitawebinfo@adnkronos.com (Web Info)

food&tec_



In Italia si spreca troppo cibo: siamo sopra la media UE, e indietro sugli obiettivi ONU

Waste Watcher: «miglioriamo ma l'obiettivo è lontano. Dal 2015 ad oggi lo spreco settimanale è sceso di soli 95 g settimanali»

29 Settembre 2025

A cura della redazione F&T

Dopo 10 anni dall'approvazione dell'Agenda ONU 2030 (settembre 2015) è doveroso fare un bilancio sugli Obiettivi di Sostenibilità indicati nella Carta, in particolare quello al **punto 12.3 che prevede di dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030**.

> A livello globale i dati FAO continuano a indicare un'asticella ancora troppo alta, con oltre 1,5 miliardi di tonnellate di cibo sperperati ogni anno sul pianeta, pari a 1/3 del cibo prodotto. L'Italia segna un miglioramento generale, ma non adeguato a cogliere il traguardo dei 369,7 grammi di cibo pro-capite sprecato settimanalmente, obiettivo che il nostro Paese dovrebbe raggiungere entro il 2030.

Lo attestano i dati del nuovo ***Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International*** che, in occasione del 29 settembre 2025, 6ª Giornata Internazionale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari istituita dalle Nazioni Unite, ha monitorato il comportamento degli italiani nel mese di agosto 2025, attraverso l'indagine con metodo CAWI promossa dalla campagna pubblica Spreco Zero con l'Università di Bologna- Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, su monitoraggio IPSOS, con campione di 1.000 casi rappresentativi della popolazione generale.

Italiani spreconi as *usual*

Vale 555,8 grammi lo spreco pro-capite settimanale medio in Italia registrato quest'estate. Il nostro Paese è più sprecone di Germania (512,9 g), Francia (459,9 g), Spagna (446,5 g), e Paesi Bassi (469,5 g). Il dato fa riflettere molto mettendolo a confronto con i 4,9 milioni gli italiani che vivono in situazione di insicurezza alimentare

Lo spreco di questa estate è sceso se riferito all'agosto 2024, quando il cibo buttato pro-capite ogni settimana in media era di 683 grammi.

L'area centrale del Paese è diventata la più virtuosa con "soli" 490,6 grammi, mentre a nord si sprecano mediamente 515,2 grammi di cibo ogni 7 giorni, e al sud il dato si impenna con 628,6 grammi a settimana.

Più virtuose le famiglie con figli, che abbassano la soglia di spreco del 17% rispetto alle famiglie senza figli (+ 14 %) e più virtuosi i grandi comuni (-9%) di quelli medi (+ 16%).

> Nella classifica dei cibi sprecati, svettano la frutta fresca (22,9 g), la verdura fresca (21,5 g) e il pane (19,5 g), segue l'insalata (18,4 g) e cipolle/tuberi (16,9 g).

food&tec_

Il Rapporto Waste Watcher 2015 attestava uno spreco settimanale di circa 650 grammi in Italia: dieci anni dopo il miglioramento si percepisce nella flessione generale di quasi 100 grammi, e anche nella maggiore attenzione alla gestione e fruizione del cibo: un dato quasi plebiscitario di 9 cittadini su 10 (88%) che dichiarano la propria cura nella predisposizione dei pasti, dedicando molta o parecchia attenzione "anche se non ho molto tempo". E **solo il 4% degli italiani dichiara di non avere a cuore la cucina del cibo**, per mancanza di tempo o di passione. Il 95% degli italiani dichiara la sua attenzione alla prevenzione dello spreco: il 59% si dice "attentissimo", perché non si deve sprecare niente e il 36% è "per lo più attento, ma qualche volta buttiamo via del cibo". E ancora: 1 italiano su 2 (52%) dichiara di acquistare sempre frutta e verdura di stagione, 6 italiani su 10 (63%) si accertano che il cibo a rischio deperibilità venga mangiato prima. Per questo il 58% congela il cibo che non riesce a mangiare subito.

Le **cause dello spreco sono spesso attribuite alla conservazione a monte della filiera alimentare**: più di 1 italiano su 3 (37%) sostiene che "frutta e verdura spesso sono conservate in frigo e quando le porto a casa vanno a male", il 29% che "i cibi venduti sono già vecchi", il 31% ammette che "me ne dimentico e scade/fa la muffa/marcisce/si deteriora" e che "ho sempre paura di non avere a casa cibo a sufficienza", il 29% dà la colpa alle troppe offerte.

Circa le difficoltà a tenere abitudini antispreco: **1 italiano su 10 si scoraggia perché il proprio comportamento non farebbe la differenza, sempre 1 su 10 sostiene che "costa troppo", mentre 2 italiani su 10 (18%) dice che "richiede troppo tempo" e il 36% ammette che "non ci penso: me ne dimentico"**.

I tentativi virtuosi vedono in testa chi mangia prima il cibo che rischia di guastarsi (50%), e congela i cibi che non si possono mangiare a breve (47%), ma c'è anche chi fa il test con gli alimenti appena scaduti, e se il cibo sembra ancora buono lo utilizza: una pratica che coinvolge più di 1 italiano su 3 (39%), così come quella di valutare attentamente le quantità, prima di cucinare (37%), di fare la lista della spesa (35%), mentre solo il 28% privilegia l'acquisto di piccoli formati e solo il 24% cerca di "fare il programma di cosa cucinare in ogni giorno della settimana".

La generazione Z segna il cambiamento di rotta?

Stando ai dati del *Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher* parrebbe di sì, anche se non in un modo decisivo. Ecco i **comportamenti virtuosi dei nativi digitali**: riutilizzano gli avanzi (+10% rispetto alla media), condividono il cibo (+5%), acquistano frutta e verdura di stagione (+2%) e prestano più attenzione all'impatto ambientale (+2%). Entrando maggiormente nello specifico, la Generazione Z mostra una propensione a riutilizzare gli avanzi in tempi rapidi, affidandosi a ricette trovate online (+10% rispetto al campione nazionale), porta a casa gli avanzi (+6%) o condivide il cibo con parenti e vicini (+5%), porziona e surgela gli alimenti più deperibili (+2%) aumentando la frequenza di acquisto (+1%), presta più attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari acquistati (+2%), è molto più sensibile (+8%) rispetto alle tensioni internazionali, è molto più attenta (+11%) all'economia dei prodotti indipendentemente dalla loro provenienza, compra sempre frutta e verdura di stagione (+2%).

RIPRODUZIONE RISERVATA ©Copyright FOOD&TEC

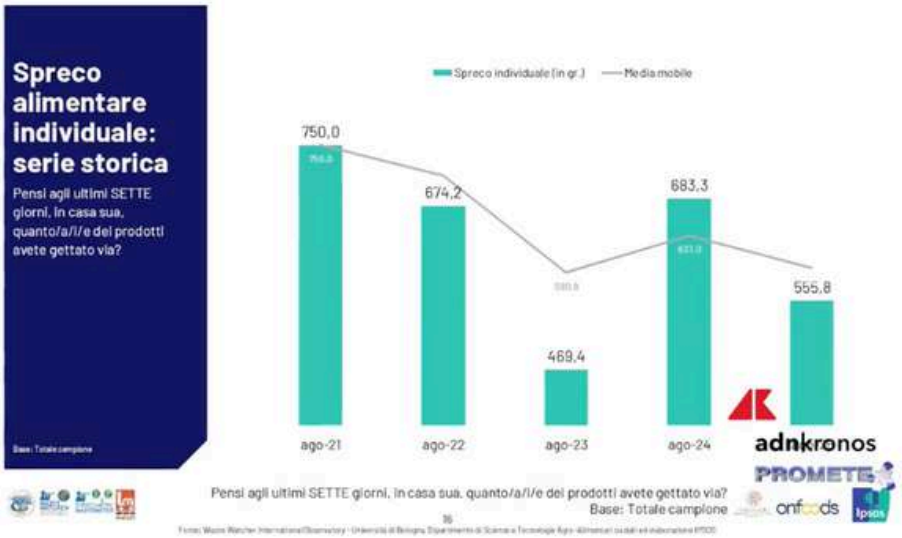
Corriere Adriatico

Spreco alimentare, nella pattumiera ancora 550 grammi a settimana a testa









TISCALI

Economia

Sprechi sotto zero: i surgelati alleati contro il food waste

di ***Teleborsa*** 29-09-2025 - **15:46**

(Teleborsa) - Nonostante l'attenzione crescente ai temi della sostenibilità, lo **spreco alimentare domestico continua ad aumentare:** in Italia **gettiamo in media 667,4 grammi di cibo a settimana a persona, con un incremento del +17,9% in un solo anno**. Numeri che confermano la portata critica del fenomeno, in linea con quanto accade negli altri Paesi europei. Eppure, in questo scenario poco rassicurante, una soluzione concreta emerge con forza: i **surgelati,** una leva concreta e strategica per la riduzione degli sprechi alimentari. Grazie alla lunga conservabilità, alla porzionatura flessibile e alla possibilità di utilizzare solo ciò che serve, quando serve, il **frozen food si distingue come scelta pratica e responsabile**, capace di unire convenienza e sostenibilità, mantenendo inalterate le qualità nutrizionali dei prodotti. Non a caso, rappresenta appena il 2,23% dello spreco individuale settimanale (14,9 gr).

Un ruolo, quello antispreco, che i consumatori di tutta Europa riconoscono sempre di più, come evidenzia il **report internazionale Frozen in Focus presentato da Findus**, parte del gruppo **Nomad Foods**, leader europeo del settore surgelati. Dall'indagine, che ha analizzato le abitudini alimentari di oltre 7.500 consumatori in 5 Paesi europei, è emersa infatti una **crescente consapevolezza sul tema:** quasi la metà degli intervistati (47%) dichiara di **scegliere gli alimenti surgelati proprio per la loro capacità di ridurre lo spreco domestico**. L'Italia si posiziona ai vertici di questa sensibilità (50%), subito dietro al Regno Unito (59%) e davanti a Francia (49%), Germania (44%) e Svezia (43%).

In occasione della Giornata Internazionale della Consapevolezza sulle Perdite e gli Sprechi Alimentari che ricade proprio oggi, **Findus lancia la campagna "Sprechi sotto zero",** facendosi portavoce di un appello volto a sensibilizzare i consumatori sull'importanza di scelte alimentari consapevoli e promuovendo il ruolo del surgelato come alleato strategico nella lotta contro lo spreco alimentare. Dalla lunga durata di conservazione all'efficiente porzionatura, fino ai minori consumi di acqua ed energia elettrica necessari per la preparazione dei piatti, che ne garantiscono anche una elevata sostenibilità economica, il **frozen si conferma una soluzione concreta per ridurre il food waste domestico e rendere più sostenibile la gestione quotidiana del cibo.** Un ruolo particolare lo giocano i vegetali, tra gli alimenti più sprecati nelle case degli italiani: secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher – IIAS, frutta e verdura fresche raggiungono rispettivamente picchi di 26,82 g e 23,89 g settimanali.

TISCALI

Le verdure surgelate, che conservano intatti gusto e nutrienti, offrono così una valida alternativa antispreco.

"Produrre cibo impattando meno sull'ambiente e tutelando le risorse naturali è la sfida di Findus: ci impegniamo per un progresso costante e responsabile, affinché la sostenibilità diventi sempre più un valore condiviso da tutto il settore e dai consumatori" ha dichiarato **Renato Roca, Country Manager di Findus Italia**. "Spreco alimentare non significa soltanto gettare via cibo, ma anche vanificare acqua, energia, terreno fertile e lavoro impiegati per produrlo. In particolare, i **vegetali, tra gli alimenti più soggetti a spreco nelle case degli italiani,** trovano nel frozen una soluzione concreta: conservano gusto e nutrienti e permettono di portare in cucina materie prime pronte all'uso, riducendo gli sprechi. Con la campagna 'Sprechi sotto zero' vogliamo r**afforzare nei nostri consumatori questa consapevolezza**, promuovendo il ruolo del surgelato come alleato per combattere il problema del food waste e valorizzare appieno il potenziale del frozen food negli anni a venire".

Nel suo impegno nella lotta allo spreco alimentare, **Findus ha coinvolto la Chef stellata Cristina Bowerman**, nota per la sua attenzione alla sostenibilità e alla riduzione degli sprechi in cucina, per sviluppare un progetto speciale con i prodotti della linea Vegetali. Una scelta non casuale: **i vegetali, infatti, rientrano tra gli alimenti più soggetti a spreco nelle case degli italiani**. La Chef ha ideato **tre ricette originali** che vedono protagonisti i **Pisellini Primavera, il Minestrone Tradizione e gli Spinaci Primavera**, prodotti surgelati che rappresentano una soluzione antispreco che mantiene inalterati gusto, nutrienti e qualità. Per ciascuna di queste ricette, è stata inoltre pensata **un'ulteriore variante di recupero che consente di riutilizzare gli ingredienti eventualmente avanzati,** trasformandoli in nuove preparazioni. Un percorso creativo che, attraverso le ricette ideate dalla Chef Bowerman, mostra come i surgelati siano per definizione un alleato nella riduzione del food waste, portando davvero gli "Sprechi sotto zero".

Per gli **Spinaci Primavera,** la Chef propone cannellone di patate e pesto avvolto in foglie di Spinaci Primavera con salsa di pomodori secchi e capperi. Ma non gettate via gli ingredienti che dovessero eventualmente avanzare! Dagli avanzi di questa ricetta nascono squisite crocchette di patate e pesto con crema di pomodori secchi e capperi e Spinaci Primavera. Per la seconda proposta della Chef, i protagonisti sono gli iconici **Pisellini Primavera**, presenti da 60 anni sulle tavole degli italiani. Vengono proposti insieme al Fiore di Merluzzo Findus in infusione di rapa rossa fermentata. Anche in questo caso, se durante la preparazione dovessero avanzare degli ingredienti, questi possono essere trasformati in gustose polpette rosse di merluzzo e salsa cremosa di rapa fermentata accompagnate dai Pisellini Primavera sbollentati. Infine, con il **Minestrone Tradizione**, la Chef propone gnocchetti di Minestrone Tradizione Findus, con crema di verdure e olio affumicato, con gli avanzi che si trasformano in sfiziose frittelle di Minestrone Tradizione, con crema verde e croccante di Parmigiano Reggiano.

TISCALI

"Per me l'antispreco non è una moda, è un **atto di responsabilità.** Ogni prodotto ha una storia: il lavoro del produttore, la fatica della terra, il valore della cultura che rappresenta. Sprecarlo significa cancellare tutto questo. I dati di Zero Waste del Prof. Segrè, di cui sono Ambasciatrice, dimostrano che la maggior parte degli sprechi avviene in ambito domestico: questo ci ricorda che il cambiamento parte da gesti quotidiani", ha dichiarato la **Chef Cristina Bowerman.** "In cucina cerco sempre di trasformare ciò che sembra "in più" in un'occasione creativa, ma il passo fondamentale è **ridurre lo spreco prima ancora che si generi**. In questo senso i surgelati sono veri campioni antispreco: grazie alla lunga conservabilità e alla possibilità di usare solo la quantità necessaria, permettono di evitare avanzi e di rispettare davvero la materia prima fino all'ultimo grammo. Credo che il compito di uno chef oggi sia proprio questo: costruire consapevolezza e stimolare un cambiamento culturale che parta dal piatto e arrivi alla società".

Per sostenere la lotta allo spreco alimentare, Findus lancia "Sprechi sotto zero", una campagna multicanale pensata per sensibilizzare i consumatori italiani e promuovere il frozen - in particolare i vegetali surgelati - come scelta consapevole e antispreco. La campagna sarà visibile su TV, digital e social, e sarà promossa anche nei punti vendita. A partire **da domenica 21 settembre e fino a sabato 11 ottobre 2025,** la comunicazione sarà supportata da due spot televisivi: uno da 10'' interamente dedicato al concept "Sprechi sotto Zero" e uno da 20'', dei quali i primi 10'' racconteranno dei Pisellini Primavera e i restanti 10'' saranno focalizzati sulla campagna e sul tema della riduzione degli sprechi.

A completare l'iniziativa, dal 15 agosto e fino al 12 febbraio 2026 è attiva una speciale consumer promo legata alla campagna: acquistando uno qualsiasi dei prodotti dell'intera linea Vegetali Findus, inclusi i nuovi lanci 2025 come Minestrone Tradizione con Pasta e Broccoli Primavera, i consumatori **potranno vincere un Frigorifero Samsung Side by Side Family HubTM al mese e uno Starter Set Sottovuoto Zwilling Fresh & Save Bowls a settimana**, ulteriori alleati per contribuire alla riduzione dello spreco alimentare.

LA CUCINA ITALIANA

IN PRIMO PIANO

Lo spreco di cibo in Italia: i dati 2025

Il rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher per la Giornata Internazionale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari, il 29 settembre



di Fabiana Salsi

29 settembre 2025

I dati sullo spreco di cibo in Italia sono rincuoranti, ma dovremmo fare meglio. Il nuovo **rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International diffuso in occasione della Giornata Internazionale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari** - istituita dall'Onu e che cade ogni anno il 29 settembre - dice che sprechiamo in media **555,8 grammi di cibo a settimana a testa, circa 100 in meno rispetto al monitoraggio del 2024 (quando erano 683)**. Un cambiamento significativo possibile anzitutto grazie alla Generazione Z (i nati tra 1997 e 2012), **che sperpera il 22% in meno dei nati tra gli anni Cinquanta e Novanta**, e più evidente nell'Italia Centrale (dove lo spreco scende a 490 grammi) e nelle famiglie con figli.

Spreco di cibo in Italia: cosa è cambiato

I motivi sono diversi: **i più virtuosi comprano più attentamente,** preparano ricette antispreco, usano strumenti di pianificazione della spesa - incluse app come *Sprecometro* (lanciata proprio da Waste Watcher) - e fanno parte di community antispreco. A pesare però è anche la **congiuntura storica**, che da un lato ha contribuito a cambiare il nostro punto di vista sul futuro e in particolare sui temi ambientali, dall'altro ci ha messo di fronte a **cambiamenti significativi anche dal punto di vista economico**. «**Le pressioni economiche, in particolare l'inflazione che questa estate ha colpito fortemente i generi alimentari (+3,7%) possono aver suggerito alle famiglie acquisti più ponderati e una maggiore attenzione alla prevenzione degli sprechi**» nota infatti Andrea Segré, economista e il direttore scientifico di Waste Watcher, sottolineando la tendenza a trasformazioni comportamentali durature nei confronti dei temi dello spreco.

Nell'***annus horribilis*** segnato dalle ennesime conseguenze dei cambiamenti climatici, **dai dazi di Trump, dalla guerra in Ucraina e del genocidio in corso a Gaza**, Waste Watcher ha realizzato un focus speciale per capire come questi fattori influiscono sulle nostre abitudini di approvvigionamento. I dati dicono molto: **1 italiano su 3 punta sui prodotti made in Italy, 1 su 10 privilegia semplicemente i prodotti più economici** a prescindere dalla loro sostenibilità, mentre il 5% ha direttamente ridotto la spesa alimentare per ragioni economiche, percentuale che raddoppia negli under 25. «**I dati Waste Watcher sembrano restituire una trasformazione culturale che viaggia in profondità**» sottolinea Luca Falasconi, coordinatore del Rapporto Waste Watcher *Il caso Italia*.

LA CUCINA ITALIANA

Spreco di cibo in Italia: cosa è cambiato in 10 anni

Del resto basta guardare cosa è cambiato a distanza di 10 anni: **il Rapporto Waste Watcher 2015 attestava uno spreco settimanale di circa 650 grammi in Italia, 100 grammi in più di adesso**, e da allora soprattutto è cambiata la nostra attenzione alla gestione e alla fruizione del cibo: ormai 9 cittadini su 10 dichiarano la propria cura nella predisposizione dei pasti, e si dicono attentissimi nel prevenire gli sprechi.

L'obiettivo da raggiungere

Ma dobbiamo fare di più: dimezzare lo spreco alimentare è uno dei punti dell'Agenda ONU 2030 e la FAO continua a registrare **uno sperpero di oltre 1,5 miliari di tonnellate di cibo** (un terzo di quello prodotto) a livello mondiale. Per raggiungere l'obiettivo, e quindi non sprecare risorse anche in termini ambientali ed economici, noi italiani dovremmo arrivare al massimo a **369,7 grammi di spreco settimanale**. Lo stesso dovrebbero fare gli altri. Da qui iniziative come **Food is Never Waste**, progetto guidato dall'Università di Bologna e da CIHEAM Bari nell'ambito della Food Coalition - l'iniziativa globale guidata dalla FAO e promossa dal Governo italiano con il sostegno della Direzione Generale per la Cooperazione allo Sviluppo (DGCS) del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale (MAECI) - per aiutare Paesi "target" (Albania, Egitto e Tunisia) a sviluppare strategie locali per prevenire e ridurre perdite e sprechi alimentari.

29.09.2025

CUCINA & VINI

Consigli anti spreco! 6 mosse per salvare cibo e portafoglio



In occasione della **Giornata Internazionale della consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari,** Molino Moras e la food blogger Angela Berton condividono le **idee anti-spreco** per trasformare gli avanzi in nuovi piatti buoni, sani e sostenibili.



CUCINA & VINI

Ogni famiglia butta più di 600 grammi di cibo a settimana

Lo spreco alimentare domestico in Italia continua a crescere. Secondo i dati più recenti elaborati dall'Osservatorio Waste Watcher, ogni famiglia butta in media **617,9 grammi di cibo a settimana**. Un costo che vale **8,242 miliardi di euro** solo tra le mura domestiche e **14,101 miliardi di euro** lungo tutta la filiera agroalimentare, con un incremento del **+9,41%** rispetto al 2024. Nella top five dei cibi più sprecati: **frutta fresca (24,3 g), pane (21,2 g), verdure (20,5 g), insalate (19,4 g) e cipolle, aglio e tuberi (17,4 g)**. Proprio questi ingredienti "base" – spesso considerati scontati – possono diventare dei preziosi alleati per contrastare lo spreco alimentare trasformando gli avanzi in nuove opportunità culinarie con un mix di creatività e la giusta farina. "Se ci pensiamo, la farina rappresenta uno degli ingredienti più versatili nella lotta contro lo spreco alimentare domestico," osserva **Anna Pantanali, responsabile marketing e R&S di Molino Moras**, l'azienda molitoria friulana che da 120 anni valorizza l'arte della macinazione del grano tenero in Friuli Venezia Giulia. "Con la giusta conoscenza, può diventare il ponte che trasforma gli avanzi in nuove creazioni culinarie, riducendo di gran lunga lo spreco nelle nostre cucine".

29.09.2025

CUCINA & VINI



Le 6 mosse per salvare cibo e portafoglio

Per dare maggiore concretezza ai consigli, Molino Moras si è confrontato con chi, nella cucina quotidiana, ha fatto della ricerca delle materie prime e dell'organizzazione in cucina per evitare gli sprechi alimentari la sua cifra distintiva. Ecco le 6 idee anti-spreco e facilmente replicabili, anche per chi ha poco tempo in cucina, di Molino Moras e **Angela Berton, food blogger e content creator**.

1. Il pane di ieri diventa protagonista di domani
Quando il pane avanza e diventa raffermo, non è un rifiuto ma una risorsa: **tostato e sbriciolato** diventa una panatura più fragrante di quelle confezionate, a cubetti può trasformarsi in crostini per vellutate o insalate, e con uova, latte e un tocco di farina rinasce come french toast o polpette vegetariane che profumano di casa.

CUCINA & VINI

2. Frutta troppo matura? È l'ingrediente perfetto
La frutta troppo matura invece, nasconde dolcezza: banane annerite, mele leggermente ammaccate o pere molto mature possono finire in **muffin e plumcake** umidi e profumati, magari arricchiti con farine integrali o di segale che aggiungono fibre e gusto rustico. Un'altra idea può essere congelare i pezzetti di frutta in eccesso per creare smoothie o sorbetti pronti anche fuori stagione.

3. Le verdure "dimenticate" si trasformano in primi piatti
Zucchine, carote, spinaci che iniziano ad appassire in frigorifero, insieme a farina e uova, diventano gnocchi colorati o pasta fresca fatta in casa; oppure, saltate in padella, possono riempire *quiche* o focacce rustiche che danno nuova vita a ciò che altrimenti sarebbe scarto.

4. Nuova vita per cipolle, aglio e tuberi
Spesso dimenticati in dispensa e pieni di germogli, bastano pazienza e semplicità per recuperarli. Una cottura lenta, un legante di farina e qualche aroma li trasformano in una zuppa alla francese o in una salsa densa e saporita. Patate e tuberi, anche se raggrinziti, possono rinascere come gnocchi morbidi o pancake salati, mentre gli spicchi d'aglio possono essere tritati, essiccati o congelati per un uso futuro.

CUCINA & VINI

5. Il freezer come alleato strategico
Spesso non è risaputo che alcuni alimenti e materie prime possono sorprendentemente essere congelati, un piccolo trucco che aiuta a ridurre gli sprechi e a gestire meglio la dispensa. La frutta troppo matura, ad esempio, può essere trasformata in **salse di frutta pronte all'uso**, ancor meglio se congelate negli stampini per il ghiaccio: basterà estrarre la porzione necessaria per arricchire pancake a colazione o cheesecake da condividere. Un ultimo esempio è quello di congelare **basi per pizza o focacce** già cotte in precedenza.

6. Pianificare con gli ingredienti di base
Infine, ultima ma non ultima, la pianificazione. E' il gesto più semplice ma più efficace: verificare il frigo una volta a settimana, congelare in anticipo pane o frutta, tenere farine diverse in dispensa permette di improvvisare piatti gustosi e ridurre lo spreco senza sforzo.

"La chiave di tutti questi consigli? Cambiare prospettiva: non dobbiamo vivere gli avanzi come scarti ma piuttosto come opportunità per dare nuova vita al cibo generando, cosa che possiamo fare anche nel nostro piccolo, un impatto nel sistema alimentare. La farina è una materia prima fondante, trasformativa, che lega sapori e consistenze e che da forma alla nostra creatività in cucina", conclude **Angela Berton**.

AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA

Dal pane avanzato ai primi piatti creativi: 6 mosse per salvare cibo e portafoglio

Redazione Agenfood

5–6 minutes

(Agen Food) – Roma, 29 set. – Lo spreco alimentare domestico in Italia continua a crescere. Secondo i dati più recenti elaborati dall'Osservatorio Waste Watcher, ogni famiglia butta in media **617,9 grammi di cibo a settimana**. Un costo che vale **8,242 miliardi di euro** solo tra le mura domestiche e **14,101 miliardi di euro** lungo tutta la filiera agroalimentare, con un incremento del **+9,41%** rispetto al 2024.

Nella top five dei cibi più sprecati: **frutta fresca (24,3 g), pane (21,2 g), verdure (20,5 g), insalate (19,4 g) e cipolle, aglio e tuberi (17,4 g)**.

Proprio questi ingredienti "base" – spesso considerati scontati – possono diventare dei preziosi alleati per contrastare lo spreco alimentare trasformando gli avanzi in nuove opportunità culinarie con un mix di creatività e la giusta farina.

"Se ci pensiamo, la farina rappresenta uno degli ingredienti più versatili nella lotta contro lo spreco alimentare domestico," osserva **Anna Pantanali, responsabile marketing e R&S di Molino Moras**, l'azienda molitoria friulana che da 120 anni valorizza l'arte della macinazione del grano tenero in Friuli Venezia Giulia. "Con la giusta conoscenza, può diventare il ponte che trasforma gli avanzi in nuove creazioni culinarie, riducendo di gran lunga lo spreco nelle nostre cucine".

Le 6 mosse per salvare cibo e portafoglio

Per dare maggiore concretezza ai consigli, Molino Moras si è confrontato con chi, nella cucina quotidiana, ha fatto della ricerca delle materie prime e dell'organizzazione in cucina per evitare gli sprechi alimentari la sua cifra distintiva. Ecco le 6 idee anti-spreco e facilmente replicabili, anche per chi ha poco tempo in cucina, di Molino Moras e **Angela Berton, food blogger e content creator**.

AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA

3. Le verdure "dimenticate" si trasformano in primi piatti

Zucchine, carote, spinaci che iniziano ad appassire in frigorifero, insieme a farina e uova, diventano gnocchi colorati o pasta fresca fatta in casa; oppure, saltate in padella, possono riempire quiche o focacce rustiche che danno nuova vita a ciò che altrimenti sarebbe scarto.

4. Nuova vita per cipolle, aglio e tuberi

Spesso dimenticati in dispensa e pieni di germogli, bastano pazienza e semplicità per recuperarli. Una cottura lenta, un legante di farina e qualche aroma li trasformano in una zuppa alla francese o in una salsa densa e saporita. Patate e tuberi, anche se raggrinziti, possono rinascere come gnocchi morbidi o pancake salati, mentre gli spicchi d'aglio possono essere tritati, essiccati o congelati per un uso futuro.

5. Il freezer come alleato strategico

Spesso non è risaputo che alcuni alimenti e materie prime possono sorprendentemente essere congelati, un piccolo trucco che aiuta a ridurre gli sprechi e a gestire meglio la dispensa. La frutta troppo matura, ad esempio, può essere trasformata in **salse di frutta pronte all'uso**, ancor meglio se congelate negli stampini per il ghiaccio: basterà estrarre la porzione necessaria per arricchire pancake a colazione o cheesecake da condividere. Un ultimo esempio è quello di congelare **basi per pizza o focacce** già cotte in precedenza.

6. Pianificare con gli ingredienti di base

Infine, ultima ma non ultima, la pianificazione. E' il gesto più semplice ma più efficace: verificare il frigo una volta a settimana, congelare in anticipo pane o frutta, tenere farine diverse in dispensa permette di improvvisare piatti gustosi e ridurre lo spreco senza sforzo.

"La chiave di tutti questi consigli? Cambiare prospettiva: non dobbiamo vivere gli avanzi come scarti ma piuttosto come opportunità per dare nuova vita al cibo generando, cosa che possiamo fare anche nel nostro piccolo, un impatto nel sistema alimentare. La farina è una materia prima fondante, trasformativa, che lega sapori e consistenze e che da forma alla nostra creatività in cucina", conclude **Angela Berton**.

myFRUIT



29 settembre 2025

Spreco alimentare, i surgelati sono la leva per ridurlo

Nonostante l'attenzione crescente ai temi della sostenibilità, **lo spreco alimentare domestico continua ad aumentare**: in Italia si buttano in media **662,4 grammi di cibo a settimana a persona**, con un incremento del **17,9% in un solo anno**.

Numeri che confermano la portata critica del fenomeno, in linea con quanto accade negli altri Paesi europei. Eppure, in questo scenario poco rassicurante, una soluzione concreta emerge con forza: i **surgelati**, una leva concreta e strategica per la riduzione degli sprechi alimentari.

Il report Frozen focus

Grazie alla **lunga conservabilità**, alla **porzionatura flessibile** e alla **possibilità di utilizzare solo ciò che serve, quando serve**, il frozen food si distingue come scelta pratica e responsabile, capace di unire convenienza e sostenibilità, mantenendo inalterate le qualità nutrizionali dei prodotti. Non a caso, rappresenta appena il **2,23% dello spreco individuale settimanale** (14,9 gr).

Un ruolo, quello antispreco, che i consumatori di tutta Europa riconoscono sempre di più, come evidenzia il report internazionale Frozen in focus presentato da Findus, parte del gruppo Nomad Foods, leader europeo del settore surgelati.

Dall'indagine, che ha analizzato le abitudini alimentari di oltre **7.500 consumatori in cinque Paesi europei**, **è emersa infatti una crescente consapevolezza sul tema**: quasi la metà degli intervistati (**47%**) dichiara di scegliere gli alimenti surgelati proprio per la loro capacità di ridurre lo spreco domestico. **L'Italia si posiziona ai vertici di questa sensibilità (50%)**, subito dietro al Regno Unito (**59%**) e davanti a Francia (**49%**), Germania (**44%**) e Svezia (**43%**).

La campagna Sprechi sotto zero

Per rafforzare ulteriormente il proprio impegno in questa direzione, **Findus**, in occasione della **Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari** (**oggi, 29 settembre**), lancia la **campagna Sprechi sotto zero**, facendosi portavoce di un appello volto a sensibilizzare i consumatori sull'importanza di scelte alimentari consapevoli e promuovendo il **ruolo del surgelato come alleato strategico nella lotta contro lo spreco alimentare**.

Dalla lunga durata di conservazione all'efficiente porzionatura, fino ai minori consumi di acqua ed energia elettrica necessari per la preparazione dei piatti, che ne garantiscono anche una elevata sostenibilità economica, il **frozen si conferma una soluzione concreta per ridurre il food waste domestico e rendere più sostenibile la gestione quotidiana del cibo.**

La campagna multicanale è pensata per sensibilizzare i consumatori italiani e promuovere il frozen – in particolare i vegetali surgelati – come scelta consapevole e antispreco. La campagna è visibile su tv, digital e social, ed è promossa anche nei punti di vendita.

A partire da domenica 21 settembre e fino a sabato 11 ottobre 2025, la comunicazione è supportata da due spot televisivi: uno da 10" interamente dedicato al concept Sprechi sotto zero e uno da 20", dei quali i primi 10" racconteranno dei Piselli Primavera e i restanti 10" saranno focalizzati sulla campagna e sul tema della riduzione degli sprechi.

A completare l'iniziativa, dal 15 agosto e fino al 12 febbraio 2026 è attiva una speciale consumer promo legata alla campagna: acquistando uno qualsiasi dei prodotti dell'intera linea Vegetali Findus, inclusi i nuovi lanci 2025 come Minestrone Tradizione con Pasta e Broccoli Primavera, i consumatori potranno vincere un Frigorifero Samsung Side by Side Family Hub al mese e uno Starter Set Sottovuoto Zwilling Fresh & Save Bowls a settimana, ulteriori alleati per contribuire alla riduzione dello spreco alimentare.

Il ruolo dei vegetali

Un ruolo particolare lo giocano i vegetali, tra gli alimenti più sprecati nelle case degli italiani secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher – Ilas. **frutta e verdura fresche** raggiungono rispettivamente picchi di 26,82 grammi e 23,89 grammi settimanali. Le **verdure surgelate, che conservano intatti gusto e nutrienti**, offrono così una valida alternativa antispreco.

"Produrre cibo impattando meno sull'ambiente e tutelando le risorse naturali è la sfida di Findus: ci impegniamo per un progresso costante e responsabile, affinché la sostenibilità diventi sempre più un valore condiviso da tutto il settore e dai consumatori – ha dichiarato **Renato Roca**, **c**ountry manager di Findus Italia – Spreco alimentare non significa soltanto gettare via cibo, ma anche vanificare acqua, energia, terreno fertile e lavoro impiegati per produrlo".

"In particolare, **i vegetali,** tra gli alimenti più soggetti a spreco nelle case degli italiani, trovano nel frozen una soluzione concreta: conservano gusto e nutrienti e permettono di portare in cucina materie prime pronte all'uso, riducendo gli sprechi. Con la campagna 'Sprechi sotto zero' vogliamo rafforzare nei nostri consumatori questa consapevolezza, promuovendo il ruolo del surgelato come alleato per combattere il problema del food waste e valorizzare appieno il potenziale del frozen food negli anni a venire".

Tre ricette antispreco

Nel suo impegno nella lotta allo spreco alimentare, Findus ha coinvolto la chef stellata **Cristina Bowerman**, nota per la sua attenzione alla sostenibilità e alla riduzione degli sprechi in cucina, per sviluppare un progetto speciale con i **prodotti della linea Vegetali**. Una scelta non casuale: i vegetali, infatti, rientrano tra gli alimenti più soggetti a spreco nelle case degli italiani.

La chef ha ideato **tre ricette originali** che vedono protagonisti i **Pisellini Primavera**, il **Minestrone Tradizione** e gli **Spinaci Primavera**, prodotti surgelati che rappresentano una soluzione antispreco che mantiene inalterati gusto, nutrienti e qualità.

Per **ciascuna di queste ricette**, è stata inoltre pensata un'ulteriore **variante** di recupero che consente di riutilizzare gli ingredienti eventualmente avanzati, trasformandoli in nuove preparazioni. Un percorso creativo che, attraverso le ricette ideate dalla Chef Bowerman, mostra come i surgelati siano per definizione un alleato nella riduzione del food waste, portando davvero gli **Sprechi sotto zero**.

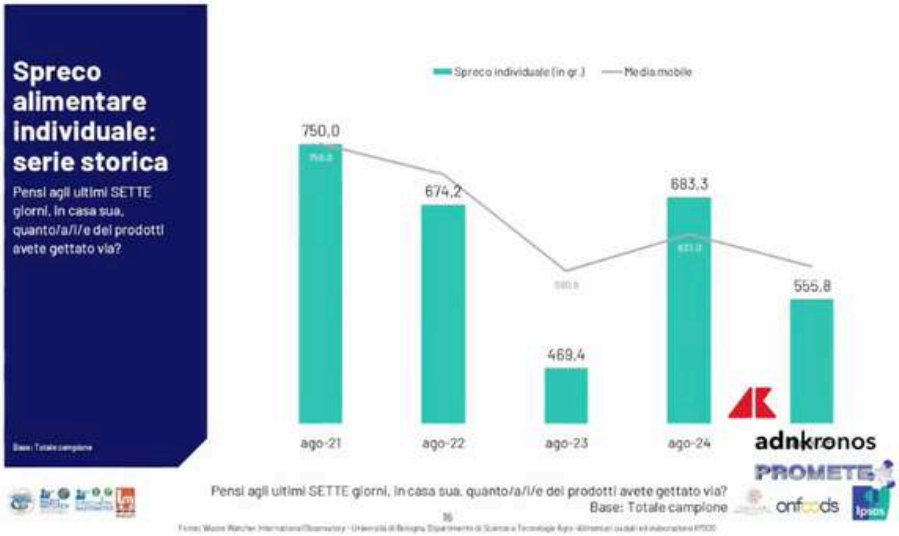
LO_SPECIALE

Spreco alimentare, nella pattumiera ancora 550 grammi a settimana a testa









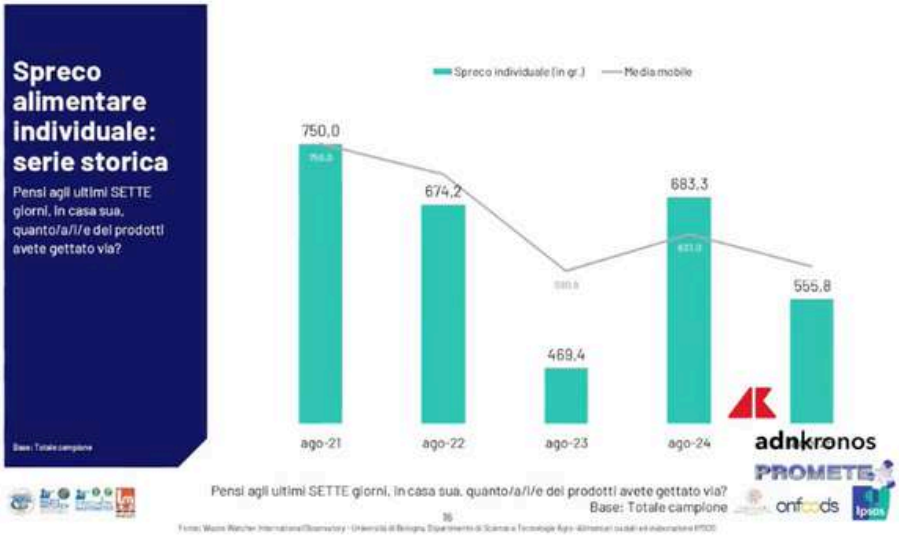
La RAGIONE
le Ali alla libertà

Spreco alimentare, nella pattumiera ancora 550 grammi a settimana a testa









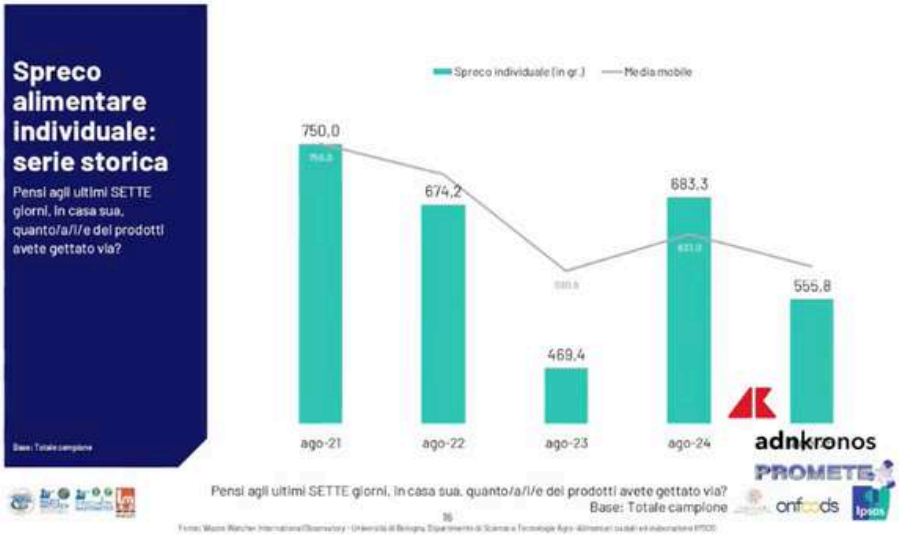
LEGGO

Spreco alimentare, nella pattumiera ancora 550 grammi a settimana a testa









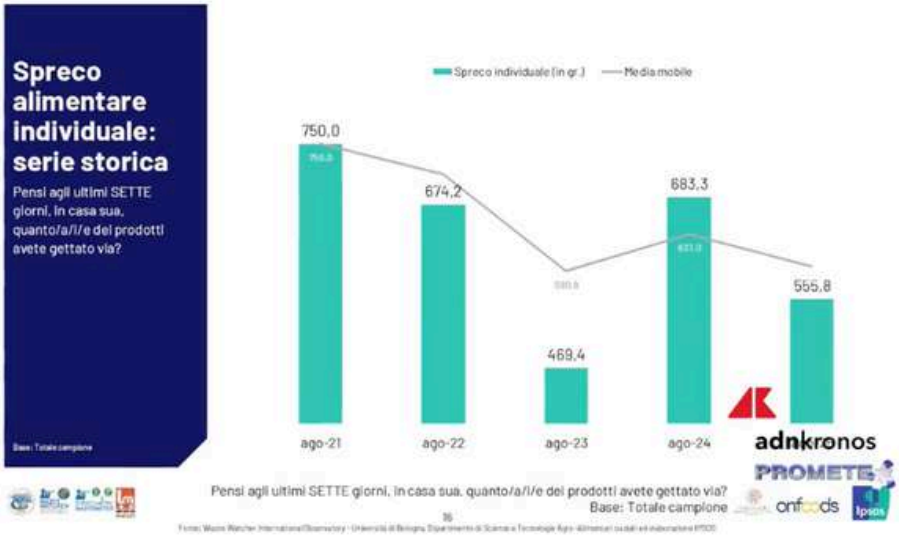
Help CONSUMATORI
L'informazione per i cittadini responsabili

Spreco alimentare, nella pattumiera ancora 550 grammi a settimana a testa









food&tec_



Nel mondo si butta 1/3 del cibo prodotto. Ma l'UE abbassa i suoi obiettivi di riduzione

673 milioni di persone soffrono la fame, 2,3 miliardi vivono in condizioni di insicurezza alimentare. Il 28% dei terreni agricoli produce cibo che non verrà mai mangiato

A cura della redazione F&T

Giova sempre ricordarlo, anche se gli esseri umani, ormai, sono anestetizzati a tutto, anche alle più grandi nefandezze che si realizzano sotto i nostri occhi. In questo caso parliamo di spreco alimentare: nel mondo vengono sperperate ogni anno **1,05 miliardi di tonnellate di cibo, 1/3 della produzione alimentare globale.** Di questo 33%, il 19% del cibo viene sprecato a livello di vendita al dettaglio, ristorazione e famiglie, mentre il 13-14% nella fase di produzione e raccolta.

Questione etica e ambientale

E **mentre il cibo viene sprecato, la fame persiste**: 673 milioni di persone soffrono la fame, pari all'8,2% della popolazione mondiale, di cui il 20,2% in Africa e il 6,7% in Asia. Inoltre ben 2,3 miliardi di persone vivono in condizioni di insicurezza alimentare, senza accesso garantito a un'alimentazione sufficiente e nutriente.

> Lo spreco e le perdite alimentari non sono solo un problema etico e sociale. Hanno un impatto devastante sull'ambiente: lo spreco di cibo è responsabile di quasi il 10% delle emissioni globali di gas serra.

Il 28% dei terreni agricoli, pari a 1,4 miliardi di ettari, viene utilizzato per produrre cibo che non verrà mai mangiato. È una superficie pari a 4 volte l'intera Unione europea.
E un quarto dell'acqua dolce utilizzata in agricoltura viene sprecato nella produzione di alimenti che finiranno nella spazzatura: si tratta di circa 250 km^3 di acqua, l'equivalente del fabbisogno idrico annuo dell'intera popolazione mondiale.

L'Unione europea fa grandi passi... indietro

In questo scenario globale, l'Europa, con la Direttiva approvata dal Parlamento Europeo il 9 settembre 2025, ha abbassato l'asticella dei suoi obiettivi di riduzione: mentre l'Obiettivo 12.3 dell'Agenda ONU 2030 chiede di dimezzare (-50%) le perdite e gli sprechi alimentari entro il 2030, in tutti i segmenti della filiera, l'Europa adesso, con una drastica revisione della Direttiva 2008/98/EC -Waste Framework Directive, si accontenta di fissare -10% nello spreco della trasformazione e -30% pro capite nei consumi finali (retail, ristorazione, famiglie), tagliando sostanzialmente il concetto di perdite alimentari in campo. Guardando in particolare lo spreco delle famiglie, l'Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare pro-capite settimanale: le rilevazioni Waste Watcher attestano infatti uno spreco settimanale medio pro capite di 555,8 grammi per l'Italia, a fronte di 512,9 g settimanali per la Germania, 459,9 grammi per la Francia, 446,5 grammi per la Spagna, 469,5 per i Paesi Bassi.
Intanto sono 33 milioni i cittadini europei in situazione di insicurezza alimentare e ben 4,9 milioni gli italiani che versano nella medesima condizione.

RIPRODUZIONE RISERVATA ©Copyright FOOD&TEC

LA NOTIZIA
LANOTIZIAGIORNALE.IT

L'Italia butta in 24 ore più alimenti di quanti ne passino a Gaza in cinque giorni

Ogni anno 1,7 miliardi di tonnellate di cibo sprecato. In Italia in un giorno si butta più di quanto entra a Gaza in cinque.



Secondo l'ultima elaborazione **Coldiretti** su dati internazionali, ogni anno nel mondo vengono sprecati 1,7 miliardi di tonnellate di cibo, per un valore stimato di 4.500 miliardi di dollari. Si tratta di una quantità sufficiente a garantire nutrimento a 1,26 miliardi di persone, quasi un settimo dell'umanità. Frutta e verdura rappresentano oltre la metà degli sprechi, i cereali il 23%, mentre carne e latticini incidono per appena l'8% in volume ma per un terzo del valore disperso. Senza inversioni di tendenza, entro il 2033 si aggiungeranno altri 230 milioni di tonnellate di sprechi, un fardello insostenibile anche dal punto di vista ambientale: tra l'8 e il 10% delle emissioni globali di gas serra è legato al cibo che viene perso o buttato.

LA NOTIZIA
LANOTIZIAGIORNALE.IT

IL QUADRO ITALIANO ED EUROPEO

In **Europa**, i dati **Eurostat** certificano la portata del fenomeno: 59 milioni di tonnellate di cibo buttate nel 2022, pari a 132 chili pro capite. Le famiglie da sole ne producono più della metà: 72 chili a testa in un anno. L'Italia segue questo andamento. Secondo **Waste Watcher**, nel 2025 lo spreco domestico medio è di 555,8 grammi a persona alla settimana, in calo rispetto ai 617,9 grammi del 2024. In valori assoluti significa che ogni giorno in Italia finiscono nella spazzatura 4.685 tonnellate di cibo, circa 33 mila tonnellate a settimana, 1,7 milioni di tonnellate in un anno: l'equivalente di oltre 120 navi cargo di medie dimensioni caricate solo di alimenti da buttare.

Il confronto con **Gaza** mostra in maniera brutale cosa significhi l'asimmetria nell'accesso al cibo. Nei primi quindici giorni di settembre 2025, secondo i dati **dell'Ocha**, nella Striscia sono entrate circa 12.500 tonnellate di derrate alimentari, cioè 830 tonnellate al giorno per due milioni di persone. Lo spreco domestico italiano giornaliero è quindi più di cinque volte la quantità totale di alimenti che riescono a varcare i valichi della Striscia. Tradotto in logistica: mentre a Gaza entrano in media 60 camion di cibo al giorno, in Italia ne buttiamo l'equivalente di 335. In altri termini, un singolo giorno di sprechi italiani potrebbe coprire per quasi una settimana l'intero fabbisogno alimentare della popolazione assediata.

LO SQUILIBRIO GLOBALE

Lo squilibrio non è soltanto geografico. Il rapporto **Unep** mostra che lo spreco domestico pro capite non cambia significativamente tra Paesi ricchi e poveri: la differenza media è di appena sette chili all'anno. Il vero divario sta a monte. Nei Paesi a basso reddito si perdono fino al 20% dei raccolti per mancanza di infrastrutture, stoccaggi e trasporti adeguati, mentre in Europa e Nord America le perdite restano contenute al 5-6%. Il risultato è che in Africa subsahariana o in Sud-Est asiatico intere comunità vedono svanire raccolti già scarsi senza che arrivino mai sul mercato, mentre in Occidente si sprecano prodotti perfettamente commestibili a valle della filiera.

In **Italia** e in Europa i numeri sono stabili, segno che campagne di sensibilizzazione e progetti di recupero non hanno ancora inciso a fondo. Tra il 2020 e il 2022 la media europea è rimasta ferma a 131-132 chili pro capite. Ogni giorno che passa, mentre i cittadini europei continuano a scartare frutta, pane e carne cucinati o acquistati in eccesso, una popolazione assediata a Gaza deve sopravvivere con un quinto di quanto gli italiani gettano nei rifiuti.

I dati raccontano con chiarezza la distanza tra abbondanza e carestia. Nel tempo in cui un italiano rovescia nella pattumiera un piatto di pasta cucinato in più, a pochi chilometri dal **Mediterraneo** famiglie intere si dividono un pezzo di pane come unico pasto della giornata. Non è retorica ma matematica: la stessa materia che qui diventa scarto altrove è l'unico strumento per restare vivi.

teleborsa

Sprechi sotto zero: i surgelati alleati contro il food waste

Findus lancia la nuova campagna antispreco

TELEBORSA

Pubblicato il 29/09/2025
Ultima modifica il 29/09/2025 alle ore 17:43



Nonostante l'attenzione crescente ai temi della sostenibilità, lo **spreco alimentare domestico continua ad aumentare:** in Italia **gettiamo in media 667,4 grammi di cibo a settimana a persona, con un incremento del +17,9% in un solo anno**. Numeri che confermano la portata critica del fenomeno, in linea con quanto accade negli altri Paesi europei. Eppure, in questo scenario poco rassicurante, una soluzione concreta emerge con forza: i **surgelati,** una leva concreta e strategica per la riduzione degli sprechi alimentari. Grazie alla lunga conservabilità, alla porzionatura flessibile e alla possibilità di utilizzare solo ciò che serve, quando serve, il **frozen food si distingue come scelta pratica e responsabile**, capace di unire convenienza e sostenibilità, mantenendo inalterate le qualità nutrizionali dei prodotti. Non a caso, rappresenta appena il 2,23% dello spreco individuale settimanale (14,9 gr).

Un ruolo, quello antispreco, che i consumatori di tutta Europa riconoscono sempre di più, come evidenzia il **report internazionale Frozen in Focus presentato da Findus**, parte del gruppo **Nomad Foods**, leader europeo del settore surgelati. Dall'indagine, che ha analizzato le abitudini alimentari di oltre 7.500 consumatori in 5 Paesi europei, è emersa infatti una **crescente consapevolezza sul tema**: quasi la metà degli intervistati (47%) dichiara di **scegliere gli alimenti surgelati proprio per la loro capacità di ridurre lo spreco domestico**. L'Italia si posiziona ai vertici di questa sensibilità (50%), subito dietro al Regno Unito (59%) e davanti a Francia (49%), Germania (44%) e Svezia (43%).

In occasione della Giornata Internazionale della Consapevolezza sulle Perdite e gli Sprechi Alimentari che ricade proprio oggi, **Findus lancia la campagna "Sprechi sotto zero",** facendosi portavoce di un appello volto a sensibilizzare i consumatori sull'importanza di scelte alimentari consapevoli e promuovendo il ruolo del surgelato come alleato strategico nella lotta contro lo spreco alimentare. Dalla lunga durata di conservazione all'efficiente porzionatura, fino ai minori consumi di acqua ed energia elettrica necessari per la preparazione dei piatti, che ne garantiscono anche una elevata sostenibilità economica, il **frozen si conferma una soluzione concreta per ridurre il food waste domestico e rendere più sostenibile la gestione quotidiana del cibo.** Un ruolo particolare lo giocano i vegetali, tra gli alimenti più sprecati nelle case degli italiani: secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher – IIAS, frutta e verdura fresche raggiungono rispettivamente picchi di 26,82 g e 23,89 g settimanali. Le verdure surgelate, che conservano intatti gusto e nutrienti, offrono così una valida alternativa antispreco.

14,1 miliardi di euro sprecati



In un paese come il nostro, dove, purtroppo il 10% della popolazione vive sotto la soglia di povertà fa male al cuore vedere che c' è un enorme spreco , quotidiano, di prodotti alimentari. Prendiamo ad esempio i supermercati che cercano di attirare i clienti a suon di sconti fanno a gara a riempire, oltre modo, i banconi, soprattutto del reparto fresco e quello della gastronomia. Mi sono sempre chiesto che fine fa tutta la merce che resta invenduta o che è a limite di scadenza. Eppure si tratta di risorse imperdibili. Lo spreco alimentare è un esito delle contraddizioni del consumismo, con tutta una serie di impatti sociali, economici e ambientali. Ogni italiano butta nella pattumiera mezzo chilo di alimenti a settimana, pari a 130 euro a testa, mentre la povertà alimentare morde i sei milioni che non riescono a garantirsi pasti giornalieri sufficienti. A Milano per rimettere in circolo il cibo invenduto, per evitare che finisca tra i rifiuti, l'associazione Recup con la gratuità del dono e della condivisione, si è impegnata a salvare i prodotti rimasti sul bancale o scartati e li redistribuisce ai singoli e ai partner che si occupano di assistenza alimentare. "E' nato tutto dal basso, in maniera spontanea, da tre ragazze che si trovavano al mercato di viale Papiniano, nel centro di Milano, e vedendo che gran parte di quello che veniva sprecato era recuperabile, decidono di rimetterlo in circolo", racconta. Allestiscono il primo banchetto per la raccolta e spiegano ai commercianti la loro idea, recuperare l'invenduto, il cibo troppo maturo o l'eccedente di ordini troppo alti, soprattutto frutta e verdura, e ridistribuirlo, mentre cercano volontari con cui condividerlo, anche coinvolgendo chi già lo faceva in solitaria, come le persone anziane o chi vive ai margini della società. "All'inizio non tutti comprendevano bene la novità, poi hanno cominciato a collaborare", aggiungono. Dai primi passi l'associazione è arrivata in venti mercati, tra Milano e Roma, dove in un anno raccoglie complessivamente oltre trecento tonnellate di cibo ancora commestibile da distribuire a chi ne ha bisogno, tra cui "coloro che restano fuori dai canali di distribuzioni dei pacchi alimentari". Una pratica collettiva fatta da volontari vuol dire anche occasione d'incontro che può trasformarsi in relazione. Un impatto sociale importante per un Paese in cui il 40% delle persone anziane è solo. Al momento si opera in due grandi città, dove non è facile stabilire connessioni", "con questa attività intercettano chi ha bisogno di una spesa gratis, ma spesso i problemi sono più di uno e per molta gente l'appuntamento al mercato diventa un momento di socialità". La solidarietà di Recup non raggiunge solo i singoli che incontra, perché collabora con associazioni come la Croce Rossa, nelle sedi dell'hinterland milanese, quelle che si occupano di assistenza alimentare e le mense che preparano pasti per chi è in difficoltà. Il cibo diventa quindi il punto di partenza di qualcosa di più grande, importante e "nutriente" per la persona.

Benché ancora al di sopra della media europea, lo spreco alimentare degli italiani è in diminuzione, anche se non si è ancora raggiunto l'obiettivo di scendere sotto i quattro etti previsto dall'Agenda 2030. Questo scarto non ha solo un costo in termini monetari, 14,1 miliardi di euro secondo il rapporto "Il Caso Italia" presentato da Last Minute Market e l'Osservatorio Waste Watcher, ma anche ambientali. La responsabilità di quasi il 10% delle emissioni globali si deve allo spreco di cibo. "Significa sperpero di risorse, dal seme piantato nella terra all'acqua usata per irrigare fino alla logistica", sottolinea D'Elia. Per misurare il proprio impatto ambientale, Recup inserisce in un software gestionale realizzato dal Dipartimento di informatica dell'Università statale di Milano i dati inerenti ai prodotti raccolti all'Ortomercato, "dal packaging al trattamento, che con il recupero del cibo si trasformano in acqua salvata e soldi risparmiati". Il cibo è qualcosa che riguarda ognuno di noi almeno tre volte al giorno, quindi lo spreco alimentare è un problema su cui non si possono chiudere gli occhi. E sempre più persone li aprono, anche nei mercati. "C'è maggiore consapevolezza dell'importanza di questo tema, lo vediamo da chi si avvicina a noi e dalla crescente voglia di collaborare", riconosce la portavoce dell'associazione. A quasi dieci anni dall'approvazione della legge Gadda, che mirava a ridurre gli sprechi lungo la filiera e a favorire il recupero e la redistribuzione delle eccedenze, secondo Recup c'è bisogno di fare un passo ulteriore. Così l'associazione ha lanciato una petizione che punta a raccogliere cinquemila firme entro la fine dell'anno per ottenere una legge per il recupero del cibo invenduto nei mercati, prevedendo tra l'altro l'istituzione di aree di recupero e redistribuzione, da assegnare alle organizzazioni del Terzo settore, e sgravi per i commercianti che scelgono di portare l'invenduto in uno di questi punti. "Le nostre richieste sono chiare e ci auguriamo vengano prese in considerazione", conclude D'Elia, "la petizione consente di raggiungere tante persone che credono in quello che facciamo".

TGR Friuli Venezia Giulia

Sprechiamo ancora troppo cibo e siamo indietro sugli obiettivi indicati dall'ONU

Andrea Segrè, triestino, direttore scientifico di Waste Watcher: "Dobbiamo arrivare nel 2030 a 350 grammi pro capite a settimana e siamo a 550"





Condividi

Sprechiamo ancora troppo cibo, e siamo indietro sugli obiettivi indicati dalle Nazioni Unite dieci anni fa: è questo, se lo si dovesse riassumere in una frase, quanto emerge dal nuovo rapporto dell'osservatorio Waste Watcher pubblicato in occasione della sesta giornata internazionale della consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari.

"Nel 2015 sprecavamo circa 700 grammi [di cibo] pro capite a settimana, dobbiamo arrivare nel 2030 a 350 grammi e oggi siamo intorno ai 550", dice Andrea Segré, direttore scientifico di Waste Watcher. "Tra i prodotti che vengono gettati via, i primi sono le insalate, le altre verdure, la frutta , il pane e il latte. Nel Nord Est, non solo in FVG, lo spreco è più basso".

A pesare, sottolinea Segré, sono soprattutto le condizioni socio-economiche delle famiglie: "I poveri alimentari sprecano - è un paradosso - di più perché abbassano il livello qualitativo degli acquisti".

La consapevolezza in quest'ambito, tuttavia, ed è la buona notizia del report di quest'anno, è sempre maggiore nella cosiddetta "generazione Z", quella dei 9 milioni di italiani cha hanno tra i 20 e i 30 anni: "Ha due caratteristiche molto positive: è digitale, quindi la rete per capire come non sprecare e come eventualmente riutilizzare il cibo avanzato con delle ricette. E poi ha una maggiore propensione al dono del cibo in eccesso, che viene condiviso".

Montaggio Andrea Fontanot

29.09.2025

VirtùQuotidiane

In Italia scende lo spreco di cibo ma resta sempre sopra la media europea



ROMA – Nel 2025, a 10 anni dall'approvazione dell'Agenda Onu 2030 e a 9 dalla legge Gadda sullo spreco del cibo, l'Italia migliora ma non abbastanza, e resta sempre sopra la media europea.

Nel nostro Paese, dal 2015 ad oggi lo spreco settimanale medio pro capite è sceso di 95 grammi settimanali, da 650 grammi a 555,8 a fronte di 512,9 grammi settimanali per la Germania, 459,9 grammi per la Francia, 446,5 grammi per la Spagna, 469,5 per i Paesi Bassi.

È quanto emerge dai dati del nuovo rapporto Waste Watcher international, presentati a Roma e in occasione dell'evento promosso dalla campagna pubblica Spreco Zero, in vista della 6^ Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e sprechi alimentari, oggi 29 settembre.

Il rapporto registra che aumenta la consapevolezza del legame fra spreco e ambiente, ma è lontano il traguardo fissato per il 2030 di 369,7 gr. settimanali. Dal punto di vista delle zone territoriali del Paese lo studio rileva che si spreca meno al centro (dato record: 490,6 g) e al nord (515,2 g) e più al sud (628,6 gr.).

VirtùQuotidiane

È registrato che sprecano meno le famiglie con figli (-17%) e i grandi comuni (-9%). Nella hit dei cibi sprecati la frutta fresca (22,9 g), la verdura fresca (21,5 g) e il pane (19,5 g), segue l'insalata (18,4 g) e cipolle/tuberi (16,9 g).

Waste Watcher evidenzia inoltre il legame fra le guerre, i dazi e la crisi climatica. I risultati registrano che più di 1 italiano su 3 (il 37%) sceglie prodotti made in Italy in un contesto di guerre e crisi dei dazi. Due italiani su 3 (66%) hanno aumentato o tenuto alta l'attenzione all'ambiente.

Un italiano su 2 presta più attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari che acquista nel tempo della crisi climatica.

Gli analisti rilevano inoltre che in Italia i "nativi digitali" sono motore del cambiamento mostrando comportamenti virtuosi con il riutilizzo degli avanzi (+10% rispetto alla media), condividendo il cibo (+5%), acquistando frutta e verdura di stagione (+2%) e prestando più attenzione all'impatto ambientale (+2%).

L'indagine, a livello internazionale, registra che nel mondo vengono sprecate 1,05 miliardi di tonnellate di cibo, 1/3 della produzione alimentare globale. Lo spreco di cibo è responsabile di quasi il 10% delle emissioni globali di gas serra, 5 volte quelle generate dall'aviazione. Il 28% dei terreni agricoli, pari a 1,4 miliardi di ettari, viene utilizzato per produrre cibo che non verrà mai mangiato.

ImperiaPost.it
L'informazione libera della tua città

Imperia, oggi è la "Giornata internazionale della consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari". Gandolfo: "Nelle mense siamo quasi a spreco zero"

29 Settembre 2025 11:56 Selena Marvaldi



Oggi, **29 settembre**, si celebra una ricorrenza fondamentale: la **Giornata internazionale della consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari**.

Il termine chiave su cui riflettere è proprio "**consapevolezza**": ogni volta che lasciamo un piatto di pasta a metà e lo gettiamo via, o quando acquistiamo troppi prodotti e li lasciamo scadere in frigo senza accorgercene, stiamo contribuendo allo spreco alimentare. E lo facciamo spesso con leggerezza, quasi senza rendercene conto. Eppure, quel gesto ha un peso concreto, anche se invisibile, sulla nostra vita e sull'ambiente.

Il **WWF** sottolinea come ogni mese, nelle case italiane, finiscano **nella spazzatura oltre 2 kg di cibo pro capite**. Una quantità enorme, se si considerano i dati complessivi.

I prodotti alimentari più sprecati e perché

A fotografare con precisione la situazione italiana ci pensa il *Cross Country Report 2025 – Il caso Italia II* dell'**Osservatorio Waste Watcher International**, riportato da *Linkiesta.it*: ogni cittadino italiano spreca in media **555,8 grammi di cibo a settimana**. Un dato in miglioramento rispetto ad agosto 2024 (683,3 g, –18,7%), ma ancora superiore ai livelli del 2023 in altri Paesi europei: Germania (512,9 g), Paesi Bassi (469,6 g), Francia (459,9 g) e Spagna (446,5 g).

I prodotti più gettati nelle case italiane sono:

- **Frutta** fresca: 22,9 g a settimana
- **Verdure**: 21,5 g
- **Pane** fresco: 19,5 g

Tra le cause principali dello spreco domestico ci sono motivazioni molto comuni: il cibo "va a male in frigo" (38%) o "ci si dimentica di consumarlo in tempo" (34%). In ristorazione, solo il 32% dei clienti chiede di portare a casa gli avanzi, seppur in aumento di circa 5 punti percentuali rispetto al 2024.

ImperiaPost.it
L'informazione libera della tua città

L'esempio virtuoso della SERIS ad Imperia

Per combattere concretamente questo fenomeno, alcune realtà locali si stanno attivando con progetti virtuosi. Lo racconta **l'assessore Laura Gandolfo**, che evidenzia un esempio positivo legato alla gestione delle mense scolastiche:

> «*Ciò che avanza dai pasti delle mense va a Casa Don Glorio e non viene sprecato, se non quel cibo che, per legge, è obbligatorio smaltire. Grazie al grande impegno, anche da parte di Seris, siamo ormai praticamente a spreco zero. Tuttavia, resta molta strada da fare sul fronte normativo: oggi anche trasportare del cibo per evitare lo spreco significa attivare una complessa macchina della sicurezza alimentare*».

Ma non basta che agiscano solo le istituzioni. La sfida contro lo spreco alimentare parte anche dalle nostre scelte quotidiane. Come? Proprio attraverso la **consapevolezza**.

Come ridurre gli sprechi alimentari

Ecco 5 consigli pratici per ridurre gli sprechi alimentari nella vita di tutti i giorni:

1. **Pianifica i pasti e la spesa**
   Prima di andare al supermercato, fai una lista e controlla cosa hai già in casa: eviterai acquisti superflui e impulsivi.
2. **Conserva bene gli alimenti**
   Usa correttamente il frigorifero: metti i cibi più deperibili in bella vista e nelle zone più fredde per allungarne la durata.
3. **Controlla le date con attenzione**
   Ricorda che la *data di scadenza* è diversa dal *termine minimo di conservazione* ("da consumarsi preferibilmente entro"): in questo secondo caso il prodotto può spesso essere consumato anche oltre la data indicata.
4. **Riutilizza gli avanzi con creatività**
   Il pane raffermo può diventare polpette o zuppe, le verdure cotte si trasformano in frittate o torte salate, la carne lessa in insalate o sughi.
5. **Congela ciò che non consumi subito**
   Un modo semplice per evitare sprechi e avere sempre un pasto pronto nei giorni più frenetici.

A cura di Selena Marvaldi

greenreport.it
il quotidiano dell'ecologia e dell'economia sostenibile

Cinque le azioni utili suggerite da "Sprecottolo", la nuova mascotte cartoon

Ogni anno gettiamo nella pattumiera di casa 1,7 milioni di tonnellate di cibo. Costo dello spreco: 7,5 miliardi

Il dato evidenziato nell'ambito della campagna di sensibilizzazione Zero Spreco e nella sesta Giornata mondiale dedicata al tema. Siamo ancora lontani dal traguardo dell'Agenda 2030 di uno spreco settimanale medio pari a 369,7 grammi pro capite

Di Redazione Greenreport



Se i dati dello spreco alimentare a livello globale sono impressionanti, con 1,5 miliardi tonnellate di cibo l'anno buttate, pari a un terzo della produzione complessiva, la quantità di beni alimentari che in Italia dal carrello della spesa transita per il frigorifero, fa un veloce passaggio sulla tavola e poi finisce nella pattumiera non è da meno. Nelle nostre case, viene segnalato nell'ambito della campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero, ogni anno gettiamo ben 1,714 milioni di tonnellate di cibo, pari a un costo di € 7.577.612.711. Ovvero, più di 7 miliardi e mezzo di beni alimentari ogni anno finiscono nella sola pattumiera di casa (mentre lo spreco di filiera del cibo in Italia costa complessivamente quasi il doppio, oltre 14 miliardi euro annui).

Si tratta di cifre importanti, sottolineano i promotori della campagna in questa 6ª Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari, istituita dalle Nazioni Unite. Cifre, tra l'altro, che ci tengono ancora lontani dal traguardo 2030 di uno spreco settimanale medio pari a 369,7 grammi pro capite, il risultato fissato per gli italiani dall'obiettivo 12.3 dell'Agenda Onu 2030, che chiedeva di dimezzare lo spreco monitorato al momento della sua adozione, nel 2015. Mancano quindi 186 grammi, per arrivare al 2030 perfettamente "in linea", sulla base dell'ultimo Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International. E abbiamo 5 anni, fino al 2030, per cogliere questo risultato.

«I dati sullo spreco alimentare domestico, resi noti dal Rapporto Waste Watcher International 2025, fotografano un paradosso che interpella ciascuno di noi – spiega il direttore scientifico dell'Osservatorio, Andrea Segrè – Il cibo che buttiamo potrebbe ridare dignità e salute a milioni di persone e rafforzare servizi essenziali per tutta la collettività. 1,7 milioni di tonnellate di cibo nella pattumiera domestica, per un controvalore economico di circa 7,5 miliardi di euro, sono eccedenze che potrebbero diventare risorsa. In termini di pasti, innanzitutto: considerando un pasto medio da 500 grammi, otterremmo 3,4 miliardi di pasti. Una quantità enorme, sufficiente a soddisfare oltre la metà del fabbisogno annuo dei 5,6 milioni di italiani in povertà alimentare, pari a circa 3 milioni di persone nutrite per un anno intero. Lo spreco non pesa soltanto sul piano etico e ambientale, ma anche su quello economico. Con i 7,5 miliardi di euro gettati via in cibo ancora buono, si potrebbero finanziare in un anno la costruzione di 50 nuovi ospedali o di oltre 760 scuole: infrastrutture fondamentali per il futuro del Paese, sacrificate invece sull'altare dello spreco».

greenreport.it
il quotidiano dell'ecologia e dell'economia sostenibile

«I dati sullo spreco alimentare domestico, resi noti dal Rapporto Waste Watcher International 2025, fotografano un paradosso che interpella ciascuno di noi – spiega il direttore scientifico dell'Osservatorio, Andrea Segrè – Il cibo che buttiamo potrebbe ridare dignità e salute a milioni di persone e rafforzare servizi essenziali per tutta la collettività. 1,7 milioni di tonnellate di cibo nella pattumiera domestica, per un controvalore economico di circa 7,5 miliardi di euro, sono eccedenze che potrebbero diventare risorsa. In termini di pasti, innanzitutto: considerando un pasto medio da 500 grammi, otterremmo 3,4 miliardi di pasti. Una quantità enorme, sufficiente a soddisfare oltre la metà del fabbisogno annuo dei 5,6 milioni di italiani in povertà alimentare, pari a circa 3 milioni di persone nutrite per un anno intero. Lo spreco non pesa soltanto sul piano etico e ambientale, ma anche su quello economico. Con i 7,5 miliardi di euro gettati via in cibo ancora buono, si potrebbero finanziare in un anno la costruzione di 50 nuovi ospedali o di oltre 760 scuole: infrastrutture fondamentali per il futuro del Paese, sacrificate invece sull'altare dello spreco».

Nell'ambito della campagna di sensibilizzazione è stato tra l'altro presentato oggi "Sprecottolo", la nuova mascotte cartoon di Spreco Zero nata dalla matita della disegnatrice Valentina Stecchi: «Sarà il trainer per cinque azioni utili a tutti, cinque gesti semplici per cinque anni», spiegano i promotori dell'iniziativa. Ed ecco le cinque azioni consigliate. «1. Fai la lista della spesa intelligente: controlla frigo e dispensa prima di uscire e compra solo quello che serve davvero. Pianificare i pasti aiuta a risparmiare e a ridurre lo spreco. 2. Rispetta il buon senso delle date: impara a distinguere tra "da consumarsi entro" e "da consumarsi preferibilmente entro". Non buttare via cibo ancora buono: fidati dei tuoi sensi e riduci gli sprechi. 3. Dai nuova vita agli avanzi: con ricette creative e semplici puoi trasformare gli avanzi in piatti gustosi. La cucina del recupero è economica, sana e divertente. 4. Porziona, conserva e congela: suddividi il cibo in piccole porzioni, usa contenitori ermetici e sfrutta il congelatore: così allunghi la vita degli alimenti e proteggi la tua spesa. 5. Condividi con chi ti è vicino: condividi il cibo in eccesso con amici, vicini o familiari: un gesto semplice che rafforza le relazioni e riduce lo spreco».

Ambient & Ambienti
LEGGIAMO INSIEME IL TERRITORIO

Giornata contro gli sprechi alimentari: lotta alle disuguaglianze per un futuro più equo e sostenibile

Pubblicato il 29 Settembre 2025 | By Lucia Schinzano | In Alimentazione, SOCIETÀ



Nella sola Unione Europea vengono generati oltre 59 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari ogni anno

L'Europa fa sul serio e dal 2026 impone obblighi a privati e aziende. L'Italia sperimenta il modello virtuoso per le mense scolastiche, con pianificazione e coinvolgimento famiglie. L'impegno di Mani Tese per contrastare gli sprechi alimentari. Surgelati alleati nella lotta allo spreco alimentare: 1 italiano su 2 li sceglie per ridurre il food waste

Nel mondo **circa un terzo di tutto il cibo prodotto per il consumo umano viene perso o sprecato**. Eurostat stima che nella sola Unione Europea vengano generati ogni anno oltre 59 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari, pari a 132 kg per abitante, con un valore di mercato valutato in 132 miliardi di euro. Allo stesso tempo, però, mentre una parte di mondo spreca, dall'altra oltre 42 milioni di persone non possono permettersi un pasto di qualità per due giorni consecutivi.

Per far comprendere gli impatti e le implicazioni degli sprechi alimentari, dal 2020 l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO) e il Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente (UNEP) dedicano il **29 settembre** alla **Giornata internazionale di sensibilizzazione sugli sprechi e le perdite alimentari**.

Perché la Giornata internazionale di sensibilizzazione sugli sprechi e le perdite alimentari

L'obiettivo è aumentare la consapevolezza dell'opinione pubblica sulle perdite e sugli sprechi generati dall'industria del cibo e promuovere il raggiungimento dell'Obiettivo di Sviluppo Sostenibile 12.3 dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite, che mira a dimezzare lo spreco pro capite e a ridurre le perdite alimentari lungo le catene di produzione e di approvvigionamento entro i prossimi cinque anni.



Lavorare in rete e costruire collaborazioni aiuta ad allargare le possibilità di contrastare lo spreco in luoghi anche distanti

In linea con l'intento di FAO e UNEP, **l'Unione europea introduce la nuova direttiva** che modifica la 2008/98/Ce, e per la prima volta pone obiettivi giuridicamente vincolanti da raggiungere entro il 2030: **riduzione del 30% dello spreco generato da famiglie, ristorazione e commercio al dettaglio e del 10% per l'industria e la trasformazione**. Una sfida enorme se si considera che oggi un decimo del cibo disponibile in Europa finisce sprecato, con un costo superiore a 130 miliardi di euro l'anno, mentre 37 milioni di cittadini non possono permettersi un pasto di qualità ogni due giorni.

Le occasioni per ridurre gli sprechi in casa, sul posto di lavoro, nelle mense aziendali, nella ristorazione e in tanti posti ci sono, e non sono difficili da mettere in pratica. Una bella e solidale iniziativa che si sta fortunatamente diffondendo è quella che destina il cibo avanzato nei ricevimenti e soprattutto nei pranzi di nozze ad associazioni che li ritirano e li redistribuiscono ad altre associazioni, nella consapevolezza che lavorare in rete e costruire collaborazioni aiuta ad allargare le possibilità di contrastare lo spreco in luoghi anche distanti.

LEGGI ANCHE: ***Un percorso partecipato e una meta: politiche del cibo per Bari***

Proponiamo **tre esperienze** diverse nelle modalità e nelle tipologie di lotta allo spreco alimentare, ma accomunate dal risultato positivo. Parliamo di un esperimento in una scuola del pavese, di due progetti in agricoltura e di un uso consapevole dei surgelati.

Ambient & Ambienti
LEGGIAMO INSIEME IL TERRITORIO

Il progetto MenSana: meno spreco in cucina e in sala, maggior gradimento dei pasti e coinvolgimento attivo e positivo delle famiglie

In occasione della Giornata mondiale contro lo Spreco Alimentare del 29 settembre, **Planeat, società benefit lombarda** pioniera sul tema della prevenzione dello spreco, ha pubblicato i risultati di un progetto pilota per il taglio degli sprechi nelle mense scolastiche che dimostra come con pochi accorgimenti si possa arrivare a tagliare della metà gli avanzi in un settore -quello della ristorazione nelle scuole – davvero molto inefficiente. In generale **in Italia, infatti, lo spreco medio nelle mense varia dai 33 ai 160 grammi per studente a pasto, pari al 15–30% del servito**. Inoltre il 15% del cibo cucinato non arriva mai in sala, restando scarto di cucina e a finire più spesso nel cestino sono pane, frutta, verdura, minestre e legumi. Non va molto meglio negli altri paesi Europei: in Spagna gli alunni della primaria sprecano tra 40 e 100 grammi a pasto (12 milioni di chili l'anno), in Svezia tra 23 e 39 grammi; nel Regno Unito lo spreco varia tra 9 e 17 grammi.

Proprio per questo la sperimentazione effettuata su 159 alunni della scuola dell'infanzia e primaria di Borgarello (PV) è un modello rivoluzionario e può segnare il passo. Dopo 3 mesi di applicazione, i risultati sono stati sorprendenti: paragonando una settimana di pasti a scuola senza piattaforma PlanEat Scuola, con menù identico a quello standard proposto con la piattaforma e unitamente ad un menù alternativo, nelle 2 scuole, si arriva al 52% di cibo buttato in meno. **Mediamente, durante il periodo di test, è stato prodotto il 20% in meno di cibo.**



Mediamente, durante il periodo di test del progetto MenSana, è stato prodotto il 20% in meno di cibo (foto di repertorio)

Il **progetto MenSana** è frutto di un bando PNRR promosso da OnFoods, un partenariato che coordina il lavoro di 26 organizzazioni pubbliche e private verso la ricerca scientifica e l'innovazione sostenibile dei sistemi alimentari.

Durante tutto il progetto, ogni giorno i genitori hanno potuto scegliere per il proprio bambino tra due primi, due secondi e due contorni. Il concetto alla base mirava a far sì che i bambini, scegliendo quantità e tipologia del piatto, fossero più propensi a consumare anche alimenti finora rifiutati. Il progetto, inoltre, ha incluso un sistema di monitoraggio dello spreco alimentare mediante una bilancia che pesava il cibo avanzato.

Le verdure sono risultate la **categoria più sprecata,** ma grazie all'introduzione della porzione "assaggio" – utilizzata da molte famiglie per insalata verde, erbette e carote al vapore – il comportamento alimentare è cambiato, favorendo una maggiore apertura verso quel piatto e azzerandone lo spreco. Le ricette più apprezzate, con minor scarto registrato, sono state uova al pomodoro, fagiolini al vapore, uova strapazzate, tomino alla piastra, pasta al pesto rosa, polpette di merluzzo.

Oltre al risparmio sugli avanzi, la piattaforma PlanEat Scuola ha portato un beneficio a monte: 20% di cibo in meno prodotto in media, traducendosi in minori consumi di materie prime ed energia. La piattaforma ha inoltre migliorato la gestione delle diete speciali e delle intolleranze, automatizzando la comunicazione e riducendo gli errori. Inoltre il test ha dimostrato come una maggiore inclusione nelle decisioni alimentari si associ a maggiore attenzione per lo spreco alimentare e a una dieta più sana che viene apprezzata anche dai bambini.

Infine, la piattaforma messa a punto da PlanEat Scuola per Mensana ha dimostrato la sua scalabilità: la piattaforma digitale, basata su processi standardizzati (prenotazione pasti, scelta porzioni, tracciamento QR code), può essere applicata a scuole di dimensioni diverse, da piccoli istituti a grandi realtà.

"PlanEat Scuola non è solo una piattaforma tecnologica, è un cambio di paradigma – spiega il fisico **Nicola Lamberti**, ceo e fondatore di PlanEat – Si tratta di cucinare ciò che serve davvero, garantendo sempre il diritto al pasto, ma evitando di produrre ciò che inevitabilmente finirebbe nei rifiuti. Per questo dobbiamo fare anche un **appello alle istituzioni**: chiediamo che nei bandi di gara della ristorazione collettiva scolastica venga fatta chiarezza su questo punto e si consenta di produrre anche meno della porzione standard, se la richiesta dell'utente è leggermente inferiore".

Ambient & Ambienti
LEGGIAMO INSIEME IL TERRITORIO

Per un mondo più equo e sostenibile serve conoscenza. L'impegno di Mani Tese per contrastare gli sprechi alimentari

Nel mondo circa un terzo di tutto il cibo prodotto per il consumo umano viene perso o sprecato. Nella sola **Unione Europea** vengono generati **oltre 59 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari ogni anno**. Per la Giornata internazionale di sensibilizzazione sugli sprechi e le perdite alimentari, l'organizzazione **Mani Tese** racconta due progetti per rafforzare la filiera corta e sensibilizzare i giovani

Con un'esperienza pluridecennale nel campo della sovranità alimentare e della giustizia ambientale, **Mani Tese** è impegnata in prima linea per promuovere progetti che affrontino lo spreco alimentare, attraverso le iniziative **Turn the Tables** e **Rebooting the Food System**, co-finanziate dal Programma DEAR dell'Unione Europea. Entrambi i progetti mirano a sensibilizzare e coinvolgere la popolazione nella costruzione di un sistema alimentare più giusto e sostenibile.

Con **Turn the Tables,** Mani Tese intende implementare azioni locali per un approvvigionamento pubblico sostenibile; sostenere mense scolastiche, universitarie e istituzionali che privilegiano cibo biologico, locale e stagionale; ridurre gli sprechi lungo tutta la filiera; e promuovere la realizzazione di orti urbani che rafforzino la fornitura diretta di alimenti freschi alle mense pubbliche. A queste azioni si aggiungono diverse attività di divulgazione.



Il progetto Rebooting the Food System ha come primo obiettivo quello di sensibilizzare i giovani verso pratiche agricole più sostenibili e temi della giustizia climatica e della protezione ambientale

Il progetto **Rebooting the Food System,** invece, ha come primo obiettivo quello di sensibilizzare i giovani verso pratiche agricole più sostenibili e temi della giustizia climatica e della protezione ambientale.

"Con queste iniziative cerchiamo di coinvolgere i giovani - attori centrali per la realizzazione di un futuro diverso- stimolando in loro conoscenze e competenze per mettere in pratica un consumo alimentare consapevole e responsabile, incoraggiando pratiche che riducono lo spreco alimentare e promuovono un uso più efficiente delle risorse. Quello che infatti proviamo a far capire loro - spiega **Rebecca Rotondi** di Mani Tese- è che **le nostre scelte quotidiane possano davvero giocare un ruolo attivo nella lotta alla crisi climatica** e generare un impatto sul Pianeta, sulle persone e su chi lavora nel settore agroalimentare." L'**agricoltura**, infatti, è da sola **responsabile di circa il 10–15% delle emissioni globali di gas serra**, fa un uso intensivo di risorse idriche e comporta la dispersione di sostanze chimiche come fertilizzanti e pesticidi. In Europa, oltre il 60% dei suoli è considerato non sano, con conseguenze dirette sulla fertilità e la biodiversità.

Inoltre, **le dinamiche di potere lungo la filiera alimentare possono generare disuguaglianze, soprattutto a danno dei piccoli produttori nei contesti più vulnerabili.** Le attività delocalizzate delle imprese agricole, per esempio, spesso si reggono sullo sfruttamento dei lavoratori e sulla migrazione forzata di contadini e popolazioni indigene, costrette ad abbandonare i propri territori per lasciare spazio alle colture intensive. "Di fronte a queste sfide -aggiunge Rotondi- è sempre più evidente la necessità **di ripensare il sistema alimentare in chiave di giustizia, sostenibilità e resilienza.** Esperienze già in corso come mense pubbliche sostenibili, orti urbani, pratiche agroecologiche e filiere corte dimostrano che un cambiamento a partire dai territori è possibile e auspicabile".

Surgelati alleati nella lotta allo spreco alimentare

Nonostante l'attenzione crescente ai temi della sostenibilità, lo spreco alimentare domestico continua ad aumentare: in Italia gettiamo in media **667,4 grammi di cibo a settimana a persona**, con un incremento del **+17,9% in un solo anno**. Numeri che confermano la portata critica del fenomeno, in linea con quanto accade negli altri Paesi europei. Spreco alimentare inoltre non significa soltanto gettare via cibo, ma anche vanificare acqua, energia, terreno fertile e lavoro impiegati per produrlo.

Eppure, in questo scenario poco rassicurante, una soluzione concreta emerge con forza: i **surgelati**, una leva concreta e strategica per la riduzione degli sprechi alimentari. Grazie alla **lunga conservabilità**, alla **porzionatura flessibile** e alla **possibilità di utilizzare solo ciò che serve, quando serve**, il frozen food si distingue come scelta pratica e responsabile, capace di unire convenienza e sostenibilità, mantenendo inalterate le qualità nutrizionali dei prodotti. Non a caso, rappresenta appena il **2,23% dello spreco individuale settimanale,** pari a quasi 15 grammi.

Un ruolo, quello antispreco, che i consumatori di tutta Europa riconoscono sempre di più, come evidenzia il **report internazionale** *Frozen in Focus* **presentato da Findus**, leader europeo del settore surgelati. Dall'indagine, che ha analizzato le abitudini alimentari di oltre **7.500 consumatori in 5 Paesi europei, è emersa infatti una crescente consapevolezza sul tema**: quasi la metà degli intervistati (**47%**) dichiara di scegliere gli alimenti surgelati proprio per la loro capacità di ridurre lo spreco domestico. **L'Italia si posiziona ai vertici di questa sensibilità** (**50%**), subito dietro al Regno Unito (**59%**) e davanti a Francia (**49%**), Germania (**44%**) e Svezia (**43%**).

Da Findus la campagna "Sprechi sotto Zero" e ricette antispreco con la chef Cristina Bowerman

Ambient & Ambienti
LEGGIAMO INSIEME IL TERRITORIO



Tra i surgelati, i pisellini sono tra i più apprezzati e versatili in cucina

Per rafforzare ulteriormente il proprio impegno in questa direzione, **Findus**, in occasione della **Giornata Internazionale della Consapevolezza sulle Perdite e gli Sprechi Alimentari** (29 settembre), lancia la **campagna *"Sprechi sotto zero"***, facendosi portavoce di un **appello** volto a sensibilizzare i consumatori sull'importanza di scelte alimentari consapevoli e promuovendo il **ruolo del surgelato come alleato strategico nella lotta contro lo spreco alimentare**. Dalla lunga durata di conservazione all'efficiente porzionatura, fino ai minori consumi di acqua ed energia elettrica necessari per la preparazione dei piatti, che ne garantiscono anche una elevata sostenibilità economica, il **frozen si conferma una soluzione concreta per ridurre il food waste domestico e rendere più sostenibile la gestione quotidiana del cibo.** Un ruolo particolare lo giocano i **vegetali**, tra gli alimenti più sprecati nelle case degli italiani: secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher – IIAS, frutta e verdura fresche raggiungono rispettivamente picchi di 26,82 g e 23,89 g settimanali. Le **verdure surgelate, che conservano intatti gusto e nutrienti**, offrono così una valida alternativa antispreco.
La campagna sarà visibile su TV, digital e social, e sarà promossa anche nei punti vendita. Fino a sabato 11 ottobre 2025, la comunicazione sarà supportata da due spot televisivi.

Inoltre Findus ha coinvolto la **Chef stellata Cristina Bowerman**, nota per la sua attenzione alla sostenibilità e alla riduzione degli sprechi in cucina, per sviluppare un progetto speciale con i **prodotti della linea Vegetali**. Una scelta non casuale: i vegetali, infatti, rientrano tra gli alimenti più soggetti a spreco nelle case degli italiani. La Chef ha ideato **tre ricette originali** che vedono protagonisti i **Pisellini Primavera, il Minestrone Tradizione e gli Spinaci Primavera**, prodotti surgelati che rappresentano una soluzione antispreco che mantiene inalterati gusto, nutrienti e qualità. Per **ciascuna di queste ricette**, è stata inoltre pensata un'ulteriore **variante** di recupero che consente di riutilizzare gli ingredienti eventualmente avanzati, trasformandoli in nuove preparazioni. Un percorso creativo che, attraverso le ricette ideate dalla Chef Bowerman, mostra come i surgelati siano per definizione un alleato nella riduzione del food waste, portando davvero gli ***"Sprechi sotto zero"***.
QUI le ricette

"Per me l'antispreco non è una moda, è un atto di responsabilità. Ogni prodotto ha una storia: il lavoro del produttore, la fatica della terra, il valore della cultura che rappresenta. Sprecarlo significa cancellare tutto questo. I dati di Zero Waste del Prof. Segrè, di cui sono Ambasciatrice, dimostrano che **la maggior parte degli sprechi avviene in ambito domestico**: questo ci ricorda che il cambiamento parte da gesti quotidiani", ha dichiarato la **Chef Cristina Bowerman**. "In cucina cerco sempre di trasformare ciò che sembra "in più" in un'occasione creativa, ma il passo fondamentale è **ridurre lo spreco prima ancora che si generi**. In questo senso i surgelati sono veri campioni antispreco: grazie alla lunga conservabilità e alla possibilità di usare solo la quantità necessaria, permettono di evitare avanzi e di rispettare davvero la materia prima fino all'ultimo grammo. Credo che il compito di uno chef oggi sia proprio questo: costruire consapevolezza e stimolare un cambiamento culturale che parta dal piatto e arrivi alla società".

Linkiesta
Do Something

Mezzo pieno, mezzo buttato | I dati sullo spreco alimentare in Italia migliorano, ma il problema è ancora reale

Gk di Linda Mambelli

Segnali positivi dal nuovo Cross Country Report dell'osservatorio Waste Watcher International: gli italiani gettano nei rifiuti meno cibo rispetto al dato mondiale e rispetto alla rilevazione precedente, ma restiamo sopra la media europea e gli obiettivi fissati per il 2030 sono molto lontani

«Sprecare, gettare via delle risorse buone, ha un impatto sull'ambiente e sulla società»: partendo da questa riflessione Andrea Segrè, agroeconomista e direttore scientifico dell'osservatorio internazionale Waste Watcher su cibo e sostenibilità nonché fondatore della campagna Spreco Zero, ha presentato pochi giorni fa allo Spazio Europa di Roma, assieme a rappresentanti delle istituzioni, esperti e ricercatori, il nuovo Cross Country Report 2025 – Il caso Italia II redatto dall'osservatorio.

Un documento prezioso, che ci aiuta a fotografare la situazione dello spreco nel nostro Paese e a confrontarla con quella internazionale, per trarre da questa analisi considerazioni e stimoli utili a migliorare i nostri comportamenti di consumo, come auspicato anche dalla sesta Giornata internazionale della consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari istituita dalle Nazioni Unite e indetta per oggi lunedì 29 settembre.

L'osservatorio è nato nell'ambito della campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero, che è a sua volta un progetto di Last Minute Market, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari (Distal) di Alma Mater Studiorum – Università di Bologna, e che è anche l'unica campagna permanente di sensibilizzazione in Italia sul tema dello spreco alimentare. L'osservatorio si concentra in particolare sui comportamenti domestici e attraverso un'analisi statistica con metodo Cawi (*Computer Assisted Web Interviewing*) realizzata nell'estate 2025 intervistando un campione di mille casi, rappresentativi della popolazione generale italiana, ha potuto raccogliere dati significativi sulla situazione del nostro Paese, ponendoli a confronto con quelli storici e con quelli internazionali.

Linkiesta
Do Something



Il dato mondiale è il primo presentato dal rapporto, ed è una cifra che colpisce: ogni anno infatti a livello globale si sprecano 1,05 miliardi di tonnellate di cibo, l'equivalente di un terzo della produzione alimentare totale. Questo 33 per cento si divide in un 13–14 per cento nella fase di produzione e raccolta e un 19 per cento a sua volta composto da queste tre categorie: vendita al dettaglio (12 per cento), ristorazione (28 per cento) e famiglie (60 per cento).

Calcolando la media mondiale pro capite, ogni singola persona getta 79 chilogrammi annui: uno scandalo, se si pensa ai 673 milioni di persone che soffrono la fame e ai 2,3 miliardi di persone che vivono in condizioni di insicurezza alimentare. Non possiamo ignorare quanto il tema sia urgente e pressante in questo preciso momento storico pensando alla situazione della popolazione palestinese, ma il report ci ricorda che la fame continua a riguardare anche interi continenti come l'Africa (20,2 per cento della popolazione) e l'Asia (6,7 per cento).

Oltre che sociale, etico e morale, quello dello spreco è anche un problema ambientale ed economico: causa infatti il dieci per cento delle emissioni globali di gas serra (cinque volte quelle generate dall'aviazione), determina a cascata lo spreco di un quarto dell'acqua dolce utilizzata in agricoltura (circa 250 chilometri cubi, l'equivalente del fabbisogno idrico annuo dell'intera popolazione mondiale), determina l'inutile coltivazione del 28 per cento dei terreni agricoli (1,4 miliardi di ettari, una superficie pari a quattro volte l'Unione europea) e costa mille miliardi di dollari all'anno (un valore equivalente a quello di circa quattro milioni di case in Italia).

Linkiesta
Do Something

Spostandoci sulla situazione italiana, il dato individuale settimanale è risultato pari a 555,8 grammi: ad agosto 2024 era 683,3, dunque un miglioramento del 18,7 per cento, ma è un dato comunque superiore a quelli registrati nel 2023 in Germania (512,9), Paesi Bassi (469,6), Francia (459,9) e Spagna (446,5). Occorre ricordare che l'obiettivo fissato dall'Onu al punto 12.3 dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile sottoscritta nel 2015 è quello di «dimezzare lo spreco alimentare globale pro-capite a livello di vendita al dettaglio e dei consumatori e ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione e di fornitura, comprese quelle del post-raccolto», in termini numerici si tratta quindi di raggiungere un valore di 369,7 grammi pro capite.

Un obiettivo che è parso difficilmente raggiungibile all'Unione europea, che con la direttiva 2025/1892 del Parlamento europeo e del Consiglio del 10 settembre 2025 è intervenuta sulla Direttiva 2008/98/CE (*Waste Framework Directive*) stabilendo dei precisi valori a cui tendere.

Considerando infatti che «malgrado la crescente consapevolezza riguardo all'impatto negativo e alle conseguenze dei rifiuti alimentari [...] la produzione di rifiuti alimentari non sta diminuendo nella misura necessaria per compiere progressi significativi verso il conseguimento del traguardo dell'OSS 12.3», la direttiva ora indica come obiettivi da conseguire a livello nazionale entro il 31 dicembre 2030 la riduzione degli scarti alimentari derivanti dalla trasformazione e dalla fabbricazione nella misura del 10 per cento rispetto alla media annuale tra il 2021 e il 2023, e la riduzione di quelli pro capite, complessivamente nel commercio al dettaglio e in altre forme di distribuzione degli alimenti, nei ristoranti e nei servizi di ristorazione e nei nuclei domestici, del 30 per cento rispetto alla quantità di rifiuti alimentari prodotta come media annuale tra il 2021 e il 2023. La media dei valori di questi tre anni indicati come dato storico nel Report Waste Watcher si attesterebbe su 609 grammi, ridotti del trenta per cento porterebbero quindi l'obiettivo a circa 426 grammi, 56,6 grammi in più di quello quantificato da Agenda 2030. Da un lato un ridimensionamento dell'obiettivo, dall'altro un'indicazione giuridicamente vincolante che finora mancava a livello europeo.

Linkiesta
Do Something

L'Europa comunque non è distante dal problema e continua a lavorare su misure che possano agevolare il miglioramento, come ha confermato durante la presentazione del report l'intervento di Fabrizio Spada, responsabile relazioni istituzionali del Parlamento europeo in Italia: «L'Unione europea sta cercando di approntare una legislazione che possa portare a minori sprechi alimentari, migliorando la logistica dello spostamento dei cibi e chiarendo le differenze tra il "consumare entro" piuttosto che altre indicazioni in etichetta relative alla scadenza dei cibi, perché le persone tendono a fare molta confusione su questo tema. [...] Il contesto internazionale in questo momento ci ricorda che lo spreco alimentare non è un tema isolato, è strettamente legato alla crisi climatica, alla geopolitica, ai mercati globali e alle sfide energetiche. La guerra in Ucraina e l'instabilità nei mercati internazionali hanno reso ancora più evidente l'urgenza di garantire catene di approvvigionamento resilienti e sistemi alimentari sostenibili, per cui il messaggio che vogliamo lanciare questa mattina è abbastanza chiaro: non basta la consapevolezza, serve un cambiamento culturale profondo e diffuso e in questo senso l'Unione europea si impegna e vuole lavorare».



Andrea Segrè e Fabrizio Spada, @WasteWatcher

Anche Maurizio Martina, direttore generale aggiunto Fao, ha ribadito l'importanza di un intervento efficace sull'assetto logistico e distributivo. «Serve certo maggiore consapevolezza, ma servono anche cambiamenti strutturali nel sistema, oltre che sul piano dell'atteggiamento degli individui. Nel corso del G20 Agricoltura attraverso il SOFI (il report "The State of Food Security and Nutrition in the World 2025" redatto da FAO, International Fund for Agricultural Development, UNICEF, World Food Program e World Health Organisation, ndr) abbiamo messo in rilievo la strategicità di un lavoro intorno allo spreco ma anche alle perdite alimentari, per intervenire sul tema collegato della prevenzione del rincaro dei prezzi e abbiamo sottolineato quanto sia strategico lavorare sulle infrastrutture di stoccaggio anche nei Paesi più fragili, e sulla catena del freddo. Un adeguato stoccaggio delle produzioni significa un approvvigionamento costante e stabile, quindi un aiuto alla stabilità dei prezzi e in definitiva alla sicurezza alimentare delle comunità, soprattutto nei Paesi più fragili. In questa direzione deve andare la trasformazione sostenibile ed equa dei mercati alimentari, perché impatta direttamente sulla sicurezza alimentare. Perdite e sprechi alimentari sono due facce della stessa medaglia».

Linkiesta
Do Something



Maurizio Martina @WasteWatcher

Tornando ai dati contenuti nel report Waste Watcher, le tre categorie di cibo che finiscono maggiormente nei rifiuti sono la frutta fresca (22,9 grammi), le verdure (21,5 grammi) e il pane fresco (19,5 grammi) e tra le giustificazioni date dagli intervistati le più gettonate sono state: «frutta e verdura conservate in frigo e portandole a casa vanno a male» (38 per cento), «me ne dimentico e scade/si deteriora» (34 per cento), «ho paura di non avere a casa cibo a sufficienza» (33 per cento) e anche «ci sono troppe offerte» (31 per cento).

Su questi aspetti si è focalizzato l'intervento di Maria Chiara Gadda, vicepresidente della Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati e promotrice della legge 166/2006 ("Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi"), una norma che ha segnato un'importante svolta nella facilità di recupero e distribuzione delle eccedenze alimentari grazie alla riduzione degli adempimenti burocratici. «Se dobbiamo fare il punto sui risultati raggiunti in ormai dieci anni di legge 166, questa ha consentito di aumentare la varietà dei beni recuperati, a partire proprio da quelli che si sprecano di più anche tra le mura domestiche – prodotti freschi, frutta e verdura, alimenti cotti non somministrati, i più difficili da recuperare –, ma anche i punti del recupero, seguendo le stesse economie di scala che ci vengono proposte nella vita privata. Le regole ci sono, non ci sono più scuse, la legge premia fiscalmente, ma dobbiamo ancora lavorare sulla logistica».



Maria Chiara Gadda @WasteWatcher

Linkiesta
Do Something

La rilevazione ha preso in esame anche l'atteggiamento delle persone nei confronti di strategie di acquisto e comportamenti antispreco: mangiare prima il cibo deperibile e congelare i cibi che non si possono consumare a breve sono risultati i più importanti tra i consigli proposti e quelli più facilmente adottabili nel futuro.

Calando l'analisi nella situazione politica e ambientale, è stato rilevato che un terzo degli intervistati, considerando le tensioni commerciali internazionali, tende a privilegiare prodotti made in Italy, il 22 per cento previlegia prodotti locali e a chilometro zero, il dieci per cento privilegia i prodotti più economici, indipendentemente dalla loro provenienza, mentre un quinto degli intervistati ha dichiarato che le sue scelte restano indipendenti dal contesto internazionale. Il 66 per cento del campione invece ha aumentato o tenuto alta l'attenzione sull'ambiente e un italiano su due presta più attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari che acquista.

Tornando ai dati generali, va comunque sottolineato che il 59 per cento degli intervistati dichiara che «in famiglia sono attentissimi a non sprecare niente», e l'84 per cento afferma di sprecare meno di una volta a settimana. Spiega Andrea Segrè: «Le pressioni economiche, in particolare l'inflazione che questa estate ha colpito fortemente i generi alimentari (+ 3,7 per cento) possono aver suggerito alle famiglie acquisti più ponderati e una maggiore attenzione alla prevenzione degli sprechi. L'utilizzo di strumenti semplici e mirati, come lo Sprecometro, strumento di autovalutazione e monitoraggio dello spreco domestico, permette di attivare trasformazioni comportamentali durature, contribuendo a consolidare comportamenti virtuosi: quindi un percorso concreto verso la riduzione del 50 per cento dello spreco alimentare entro il 2030. Trasformazione "strutturale" è anche l'atteggiamento dei cittadini nei confronti dello spreco: un rinnovato senso di giustizia, responsabilità e interconnessione globale. La sfida dei prossimi anni sarà rafforzare questa tendenza, affinché il traguardo del 2030 non resti un auspicio, ma diventi un risultato condiviso».

Incoraggiante in questi termini l'analisi declinata per fasce d'età: la generazione Zeta infatti riutilizza maggiormente gli avanzi (più dieci per cento rispetto alla media), condivide il cibo (più cinque per cento), acquista frutta e verdura di stagione (più due per cento) e presta maggior attenzione all'impatto ambientale (più due per cento). «La GenZ, quindi – sottolinea Andrea Segrè – risulta un vero e proprio motore di sostenibilità sia per smussare gli aspetti critici legati alla gestione degli alimenti sia per trasmettere e amplificare quelli positivi centrati sulla digitalizzazione, la relazione e la sostenibilità. Le politiche pubbliche per contrastare lo spreco alimentare e promuovere diete sane e sostenibili devono introdurre l'uso diffuso di strumenti digitali, integrando piattaforme come appunto lo Sprecometro nei programmi di educazione alimentare. La vera sfida è trasformare il caso della Gen Z in pratica diffusa, capace di coinvolgere le generazioni meno digitali, le fasce più vulnerabili e naturalmente le generazioni future».

Linkiesta
Do Something

Molto interessante anche il focus sulla ristorazione: la gestione di ciò che resta nel piatto del ristorante infatti è un tema che caratterizza il nostro Paese in termini non sempre positivi. Solo il 32 per cento degli intervistati chiede di portare a casa gli avanzi (comunque in aumento del cinque per cento rispetto al 2024), e il dieci per cento dichiara di non farlo «perché mi imbarazza chiedere di portarli a casa». Il 42 per cento dichiara anche che il ristorante o locale non propone mai di portare a casa il cibo avanzato. Tuttavia un dato molto positivo è stato registrato dalla rilevazione, come sottolineato anche dal presidente di Fipe Lino Enrico Stoppani, ovvero quando si chiede di poter portare a casa il cibo avanzato il 97 per cento dei locali risulta attrezzato (di questi nel 49 per cento dei casi il personale stesso ritira il cibo avanzato e lo inserisce in appositi contenitori, nel 48 per cento invece fornisce direttamente al tavolo le box dove inserire il cibo avanzato). Aggiunge Stoppani «Rimane purtroppo l'indifferenza dei consumatori, condizionati da forme di imbarazzo sulle quale occorrerebbe una norma sociale e sulla quale evidentemente c'è un tema di sensibilizzazione».



Andrea Segrè e Lino Enrico Stoppani @WasteWatcher

In conclusione, come sottolinea Luca Falasconi, coordinatore del Rapporto Waste Watcher-Il caso Italia, «i dati Waste Watcher sembrano restituire una trasformazione culturale che viaggia in profondità. Il contesto internazionale alimenta una nuova attenzione al valore delle risorse, e in particolare al cibo. Ogni giorno immagini di carestie e fame – da Gaza o da altri teatri di conflitto – entrano nelle nostre case risvegliando la nostra sensibilità, un rinnovato senso di giustizia, insieme alla consapevolezza di una interconnessione globale che chiama in causa e rende responsabili tutti i cittadini del mondo».

LIFEGATE | DAILY

Dal volontariato alle app: come combattere lo spreco alimentare



30 settembre 2025, di Carlotta Garancini

Ogni italiano in media spreca 555, 8 grammi di cibo a settimana, ma lo spreco alimentare, dall'ambito domestico a quello di filiera e della ristorazione, si può ridurre. Ecco chi ci è riuscito.

- Il 29 settembre si celebra la 6° Giornata internazionale di consapevolezza sulla perdita e lo spreco alimentare.
- In Italia abbiamo ridotto lo spreco di 100 grammi a testa a settimana in dieci anni, ma l'obiettivo di sostenibilità non è ancora raggiunto.
- Ecco alcune iniziative di Comuni, associazioni, start up, aziende e applicazioni per contrastare lo spreco di cibo.

In **Italia** oggi ogni persona in media spreca **555,8 grammi di cibo a settimana**. Nel 2015, ai tempi dell'adozione dell'Agenda 2030 con l'obiettivo di **dimezzare lo spreco alimentare**, nel nostro paese si registrava uno spreco di circa 650 grammi: si rileva dunque un miglioramento di quasi 100 grammi in dieci anni ma, per arrivare ai 369,7 grammi del traguardo di sostenibilità, di strada ce n'è ancora da fare.

LIFEGATE | DAILY



L'obiettivo numero 12 dell'Agenda 2030 dell'Onu riguarda la riduzione dello spreco alimentare

Lo spreco alimentare in Italia e la Generazione Z come motore di cambiamento

Sono i dati dell'**Osservatorio Waste Watcher International** per campagna Spreco Zero, monitoraggio Ipsos, diffusi in occasione della **6° Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari**. I cibi più sprecati si confermano la frutta, la verdura, il pane; si spreca di più al sud, nelle famiglie senza figli, nei Comuni di media grandezza rispetto ai grandi. Il motore del cambiamento sembra rappresentato dalla **Generazione Z** che, stando a quanto emerge dal report, è molto attenta alle questioni legate allo spreco alimentare e alla sostenibilità dei consumi. "La vera sfida è trasformare il caso della Gen Z in pratica diffusa, capace di coinvolgere le generazioni meno digitali, le fasce più vulnerabili e naturalmente le generazioni future", ha dichiarato **Andrea Segrè**, direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International e della campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero, e professore ordinario di Economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile all'Università di Bologna.



LIFEGATE | DAILY

Lo spreco di cibo nel mondo: un problema etico, sociale e ambientale

Nel mondo vengono sprecate ogni anno 1,05 miliardi di tonnellate di cibo, **un terzo della produzione alimentare globale**. Di questo 33 per cento, il 19 per cento del cibo viene sprecato a livello di vendita al dettaglio, ristorazione e famiglie, mentre il 13–14 per cento nella fase di produzione e raccolta. Mentre il cibo viene sprecato, la fame persiste: 673 milioni di persone soffrono la fame, pari all'8,2 per cento della popolazione mondiale, di cui il 20,2% in Africa e il 6,7% in Asia. In aggiunta: 2,3 miliardi di persone vivono in condizioni di insicurezza alimentare, senza accesso garantito a un'alimentazione sufficiente e nutriente.

Lo spreco e le perdite alimentari non sono solo un problema etico e sociale: hanno **un impatto devastante sull'ambiente**: lo spreco di cibo è responsabile di quasi il 10 per cento delle emissioni globali di gas serra, ovvero 5 volte quelle generate dall'aviazione. Il 28 per cento dei terreni agricoli, pari a 1,4 miliardi di ettari, viene utilizzato per produrre cibo che non verrà mai mangiato. È una superficie pari a quattro volte l'intera Unione Europea. E un quarto dell'acqua dolce utilizzata in agricoltura viene sprecato nella produzione di alimenti che finiranno nella spazzatura: si tratta di circa 250 km3 di acqua, l'equivalente del fabbisogno idrico annuo dell'intera popolazione mondiale.

Lo spreco alimentare nell'Unione europea: addio all'obiettivo dimezzamento

Il 9 settembre scorso, l'Unione europea con una revisione della Direttiva 2008/98/EC si è "accontentata" di fissare una riduzione del 10 per cento nello spreco della trasformazione/manifattura e del 30 per cento pro capite nei consumi finali (retail, ristorazione, famiglie). Guardando in particolare lo spreco delle famiglie l'**Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare pro-capite settimanale**: come detto in precedenza, le rilevazioni Waste Watcher attestano uno spreco settimanale medio pro capite di 555,8 grammi per l'Italia, a fronte di 512,9 g settimanali per la Germania, 459,9 grammi per la Francia, 446,5 grammi per la Spagna, 469,5 per i Paesi Bassi. Intanto sono 33 milioni i cittadini europei in situazione di insicurezza alimentare e ben 4,9 milioni gli italiani che versano nella medesima condizione.

Comuni contro lo spreco alimentare

A **Milano** sono attivi otto food hub: si tratta di centri per il recupero delle eccedenze alimentari e la redistribuzione ai più fragili. Funzionano grazie a una sinergia tra enti pubblici e privati e nel 2024 hanno permesso di recuperare 795 tonnellate di cibo trasformate in oltre un milione e mezzo di pasti.

LIFEGATE | DAILY



La logistica di un food hub milanese, in particolare quello del gallaratese © Milano Food Policy

Il comune di Bologna, con il progetto "Non si butta via niente", nei primi sei mesi del 2025 ha recuperato cinque tonnellate di alimenti. I donatori sono diversi attori della filiera alimentare presenti sul territorio e le eccedenze di cibo sono destinate a enti no profit. Sono state evitate 17.900 kg di emissioni di CO_2 e risparmiati 10.500 metri cubi d'acqua.

Brutti ma buoni non vanno buttati

Bella Dentro è un progetto nato a Milano per salvare la frutta e la verdura che viene **scartata perché "brutta"**: gli ideatori comprano direttamente dalle aziende agricole pagando ai produttori un prezzo equo e rivendono i prodotti. Da una vendita ambulante su un'ape car, Bella Dentro si è evoluto in un negozio, un laboratorio di trasformazione e una kitchen dove gustare bowl sostenibili.



LIFEGATE | DAILY

Recup è un'associazione che recupera dai **mercati rionali di Milano e Roma** il cibo scartato perché non corrispondente ai canoni estetici di vendita e lo distribuisce gratuitamente a chi ne ha bisogno. Combatte lo spreco alimentare, ma anche la crisi climatica e l'esclusione sociale. Nella capitale collabora con Mammagari, un'associazione nata con l'obiettivo di riportare le persone nei mercati a fare una spesa stagionale, locale e consapevole. Unisce la musica allo storytelling dei produttori all'attenzione per lo spreco alimentare recuperando le eccedenze di cibo e donandole in beneficenza.

Il pane che diventa birra

Biova è un progetto torinese di economia circolare per produrre birra, snack, soft drink recuperando il **pane invenduto**, ma anche le eccedenze di pasta e riso. Dalla fondazione nel 2019 a oggi ha recuperato altre 16 tonnellate di pane e ha permesso di risparmiare 138 tonnellate di Co2 dalla gestione dell'invenduto.



L'aperitivo antispreco di Biova Project © Biova Project

Applicazioni anti spreco (anche con l'intelligenza artificiale)

Too good to go è l'app che consente di acquistare una Surprise bag contenente le **eccedenze di bar, ristoranti e negozi a prezzi scontati**. Con la Box dispensa si può acquistare anche una scatola di prodotti direttamente dalle aziende dell'industria alimentare. Ha lanciato anche l'iniziativa "Etichetta consapevole" per incoraggiare le persone a fidarsi dei propri sensi quando valutano i prodotti con dicitura "da consumarsi preferibilmente entro".



LIFEGATE | DAILY

Cucinalo è l'app inventata da due ragazzi campani 17enni. Basta fare una **foto al frigo o alla credenza** oppure inserire una lista di ingredienti e l'applicazione, attraverso l'**intelligenza artificiale**, suggerisce piatti e ricette da preparare con gli ingredienti che si hanno in casa.Si può chattare con l'Ai per chiedere consigli e si possono personalizzare le ricette in base a preferenze o intolleranze.

Dal supermercato a chi ha bisogno

"Buon fine" è il progetto ventennale di **Coop** che dona ad associazioni no profit tutti i **prodotti alimentari che vengono ritirati dagli scaffali** per scadenza ravvicinata o confezione esterna ammaccata, ma che sono ancora perfettamente integri e commestibili. Nel 2024 sono state donate oltre 884 tonnellate di cibo.

OssolaNews.it

Spreco alimentare, l'Italia riduce ma resta sopra la media Ue: 555 grammi a settimana per cittadino

Rapporto Waste Watcher 2025: calo del 18,7% rispetto al 2024, ma il traguardo europeo è ancora lontano. Il progetto "MenSana" nelle mense scolastiche dimostra che tecnologia ed educazione possono fare la differenza



Gli italiani migliorano nella lotta allo spreco alimentare, ma non abbastanza. Nel 2025 ogni cittadino ha buttato in media 555,8 grammi di cibo a settimana, pari a 28,9 chili l'anno: un dato in calo del 18,7% rispetto al 2024, ma ancora ben superiore alla media europea e distante dal traguardo fissato per il 2030, pari a 369,7 grammi.

Lo evidenzia il nuovo rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International, presentato a Roma il 25 settembre in vista della sesta Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari (29 settembre). L'indagine, promossa dalla campagna pubblica Spreco Zero insieme all'Università di Bologna e realizzata da Ipsos, mostra un'Italia che riduce progressivamente gli sprechi, ma resta sopra a Paesi come Francia (459,9 g), Spagna (446,5 g) e Paesi Bassi (469,5 g). Solo la Germania (512,9 g) ci supera.

Il fenomeno non è uniforme: il Centro Italia si conferma l'area più virtuosa con 490 grammi settimanali, il Nord si attesta a 515, mentre il Sud rimane il fanalino di coda con 628 grammi. Più attente le famiglie con figli (-17%) e i residenti nei grandi comuni (-9%).

OssolaNews.it

Il paradosso dello spreco

I prodotti più sprecati sono frutta fresca (22,9 g a persona a settimana), verdura (21,5 g), pane (19,5 g), insalata (18,4 g) e tuberi (16,9 g). Le cause? Per lo più organizzative: dimenticanze, scadenze non rispettate (31%) e offerte commerciali troppo allettanti (29%). Solo il 24% pianifica i pasti in anticipo.

Nonostante ciò, cresce l'attenzione: il 59% degli italiani dichiara di impegnarsi attivamente a non sprecare, mentre la Generazione Z mostra comportamenti più responsabili, dal riutilizzo creativo degli avanzi al consumo di frutta e verdura di stagione.

L'impatto globale e ambientale

Lo spreco alimentare ha dimensioni enormi: 1,05 miliardi di tonnellate di cibo buttato nel mondo, pari a un terzo della produzione globale. Il 60% deriva dalle famiglie. In Europa si parla di 59 milioni di tonnellate l'anno, con un valore economico di 132 miliardi di euro.
Le conseguenze ambientali sono pesantissime: quasi il 10% delle emissioni globali di gas serra deriva dal cibo che non viene consumato, cinque volte di più rispetto al trasporto aereo.

L'esperimento nelle mense scolastiche

Una possibile risposta arriva dal progetto MenSana, sviluppato da Planeat e attuato nella mensa scolastica di Borgarello (Pavia). Coinvolgendo famiglie e bambini nella scelta delle porzioni tramite un sistema digitale, in tre mesi si è ottenuta una riduzione del 20% del cibo prodotto e fino al 52% in meno di sprechi in sala. Pane, verdura e legumi sono scesi ai minimi storici.

Il modello, già replicabile su larga scala, integra pianificazione digitale, educazione alimentare e tracciamento Qr Code, con benefici sia ambientali che economici. «Educare famiglie e scuole a scelte consapevoli è un passo fondamentale», spiega il fondatore Nicola Lamberti. «Il prossimo obiettivo è sviluppare moduli di intelligenza artificiale predittiva per ottimizzare i menù e ridurre ulteriormente gli scarti».

Con la direttiva europea sui rifiuti alimentari in arrivo, l'Italia è chiamata a rafforzare le buone pratiche per avvicinarsi agli obiettivi 2030, dimostrando che la lotta allo spreco passa non solo dai numeri, ma soprattutto dai comportamenti quotidiani.

AostaCronaca.it
Il quotidiano on line della Regione Autonoma Valle d'Aosta
VALLE DAOSTA GLOCAL•IT
Fondato nel 2012 | Piero Minuzzo

Spreco alimentare, l'Italia riduce ma resta sopra la media Ue: 555 grammi a settimana per cittadino

Rapporto Waste Watcher 2025: calo del 18,7% rispetto al 2024, ma il traguardo europeo è ancora lontano. Il progetto "MenSana" nelle mense scolastiche dimostra che tecnologia ed educazione possono fare la differenza



Gli italiani migliorano nella lotta allo spreco alimentare, ma non abbastanza. Nel 2025 ogni cittadino ha buttato in media 555,8 grammi di cibo a settimana, pari a 28,9 chili l'anno: un dato in calo del 18,7% rispetto al 2024, ma ancora ben superiore alla media europea e distante dal traguardo fissato per il 2030, pari a 369,7 grammi.

Lo evidenzia il nuovo rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International, presentato a Roma il 25 settembre in vista della sesta Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari (29 settembre). L'indagine, promossa dalla campagna pubblica Spreco Zero insieme all'Università di Bologna e realizzata da Ipsos, mostra un'Italia che riduce progressivamente gli sprechi, ma resta sopra a Paesi come Francia (459,9 g), Spagna (446,5 g) e Paesi Bassi (469,5 g). Solo la Germania (512,9 g) ci supera.

Il fenomeno non è uniforme: il Centro Italia si conferma l'area più virtuosa con 490 grammi settimanali, il Nord si attesta a 515, mentre il Sud rimane il fanalino di coda con 628 grammi. Più attente le famiglie con figli (-17%) e i residenti nei grandi comuni (-9%).

AostaCronaca.it
Il quotidiano on line della Regione Autonoma Valle d'Aosta
VALLE DAOSTA GLOCAL.IT
Fondato nel 2012 | Piero Minuzzo

Il paradosso dello spreco

I prodotti più sprecati sono frutta fresca (22,9 g a persona a settimana), verdura (21,5 g), pane (19,5 g), insalata (18,4 g) e tuberi (16,9 g). Le cause? Per lo più organizzative: dimenticanze, scadenze non rispettate (31%) e offerte commerciali troppo allettanti (29%). Solo il 24% pianifica i pasti in anticipo.

Nonostante ciò, cresce l'attenzione: il 59% degli italiani dichiara di impegnarsi attivamente a non sprecare, mentre la Generazione Z mostra comportamenti più responsabili, dal riutilizzo creativo degli avanzi al consumo di frutta e verdura di stagione.

L'impatto globale e ambientale

Lo spreco alimentare ha dimensioni enormi: 1,05 miliardi di tonnellate di cibo buttato nel mondo, pari a un terzo della produzione globale. Il 60% deriva dalle famiglie. In Europa si parla di 59 milioni di tonnellate l'anno, con un valore economico di 132 miliardi di euro.
Le conseguenze ambientali sono pesantissime: quasi il 10% delle emissioni globali di gas serra deriva dal cibo che non viene consumato, cinque volte di più rispetto al trasporto aereo.

L'esperimento nelle mense scolastiche

Una possibile risposta arriva dal progetto MenSana, sviluppato da Planeat e attuato nella mensa scolastica di Borgarello (Pavia). Coinvolgendo famiglie e bambini nella scelta delle porzioni tramite un sistema digitale, in tre mesi si è ottenuta una riduzione del 20% del cibo prodotto e fino al 52% in meno di sprechi in sala. Pane, verdura e legumi sono scesi ai minimi storici.

Il modello, già replicabile su larga scala, integra pianificazione digitale, educazione alimentare e tracciamento Qr Code, con benefici sia ambientali che economici. «Educare famiglie e scuole a scelte consapevoli è un passo fondamentale», spiega il fondatore Nicola Lamberti. «Il prossimo obiettivo è sviluppare moduli di intelligenza artificiale predittiva per ottimizzare i menù e ridurre ulteriormente gli scarti».

Con la direttiva europea sui rifiuti alimentari in arrivo, l'Italia è chiamata a rafforzare le buone pratiche per avvicinarsi agli obiettivi 2030, dimostrando che la lotta allo spreco passa non solo dai numeri, ma soprattutto dai comportamenti quotidiani.

VcoNews.it

Spreco alimentare, l'Italia riduce ma resta sopra la media Ue: 555 grammi a settimana per cittadino

Rapporto Waste Watcher 2025: calo del 18,7% rispetto al 2024, ma il traguardo europeo è ancora lontano. Il progetto "MenSana" nelle mense scolastiche dimostra che tecnologia ed educazione possono fare la differenza



Gli italiani migliorano nella lotta allo spreco alimentare, ma non abbastanza. Nel 2025 ogni cittadino ha buttato in media 555,8 grammi di cibo a settimana, pari a 28,9 chili l'anno: un dato in calo del 18,7% rispetto al 2024, ma ancora ben superiore alla media europea e distante dal traguardo fissato per il 2030, pari a 369,7 grammi.

Lo evidenzia il nuovo rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International, presentato a Roma il 25 settembre in vista della sesta Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari (29 settembre). L'indagine, promossa dalla campagna pubblica Spreco Zero insieme all'Università di Bologna e realizzata da Ipsos, mostra un'Italia che riduce progressivamente gli sprechi, ma resta sopra a Paesi come Francia (459,9 g), Spagna (446,5 g) e Paesi Bassi (469,5 g). Solo la Germania (512,9 g) ci supera.

Il fenomeno non è uniforme: il Centro Italia si conferma l'area più virtuosa con 490 grammi settimanali, il Nord si attesta a 515, mentre il Sud rimane il fanalino di coda con 628 grammi. Più attente le famiglie con figli (-17%) e i residenti nei grandi comuni (-9%).

Vcoonews.it

Il paradosso dello spreco

I prodotti più sprecati sono frutta fresca (22,9 g a persona a settimana), verdura (21,5 g), pane (19,5 g), insalata (18,4 g) e tuberi (16,9 g). Le cause? Per lo più organizzative: dimenticanze, scadenze non rispettate (31%) e offerte commerciali troppo allettanti (29%). Solo il 24% pianifica i pasti in anticipo.

Nonostante ciò, cresce l'attenzione: il 59% degli italiani dichiara di impegnarsi attivamente a non sprecare, mentre la Generazione Z mostra comportamenti più responsabili, dal riutilizzo creativo degli avanzi al consumo di frutta e verdura di stagione.

L'impatto globale e ambientale

Lo spreco alimentare ha dimensioni enormi: 1,05 miliardi di tonnellate di cibo buttato nel mondo, pari a un terzo della produzione globale. Il 60% deriva dalle famiglie. In Europa si parla di 59 milioni di tonnellate l'anno, con un valore economico di 132 miliardi di euro.
Le conseguenze ambientali sono pesantissime: quasi il 10% delle emissioni globali di gas serra deriva dal cibo che non viene consumato, cinque volte di più rispetto al trasporto aereo.

L'esperimento nelle mense scolastiche

Una possibile risposta arriva dal progetto MenSana, sviluppato da Planeat e attuato nella mensa scolastica di Borgarello (Pavia). Coinvolgendo famiglie e bambini nella scelta delle porzioni tramite un sistema digitale, in tre mesi si è ottenuta una riduzione del 20% del cibo prodotto e fino al 52% in meno di sprechi in sala. Pane, verdura e legumi sono scesi ai minimi storici.

Il modello, già replicabile su larga scala, integra pianificazione digitale, educazione alimentare e tracciamento Qr Code, con benefici sia ambientali che economici. «Educare famiglie e scuole a scelte consapevoli è un passo fondamentale», spiega il fondatore Nicola Lamberti. «Il prossimo obiettivo è sviluppare moduli di intelligenza artificiale predittiva per ottimizzare i menù e ridurre ulteriormente gli scarti».

Con la direttiva europea sui rifiuti alimentari in arrivo, l'Italia è chiamata a rafforzare le buone pratiche per avvicinarsi agli obiettivi 2030, dimostrando che la lotta allo spreco passa non solo dai numeri, ma soprattutto dai comportamenti quotidiani.

OssolaNews.it

Spreco alimentare, l'Italia riduce ma resta sopra la media Ue: 555 grammi a settimana per cittadino

Rapporto Waste Watcher 2025: calo del 18,7% rispetto al 2024, ma il traguardo europeo è ancora lontano. Il progetto "MenSana" nelle mense scolastiche dimostra che tecnologia ed educazione possono fare la differenza



Gli italiani migliorano nella lotta allo spreco alimentare, ma non abbastanza. Nel 2025 ogni cittadino ha buttato in media 555,8 grammi di cibo a settimana, pari a 28,9 chili l'anno: un dato in calo del 18,7% rispetto al 2024, ma ancora ben superiore alla media europea e distante dal traguardo fissato per il 2030, pari a 369,7 grammi.

Lo evidenzia il nuovo rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International, presentato a Roma il 25 settembre in vista della sesta Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari (29 settembre). L'indagine, promossa dalla campagna pubblica Spreco Zero insieme all'Università di Bologna e realizzata da Ipsos, mostra un'Italia che riduce progressivamente gli sprechi, ma resta sopra a Paesi come Francia (459,9 g), Spagna (446,5 g) e Paesi Bassi (469,5 g). Solo la Germania (512,9 g) ci supera.

Il fenomeno non è uniforme: il Centro Italia si conferma l'area più virtuosa con 490 grammi settimanali, il Nord si attesta a 515, mentre il Sud rimane il fanalino di coda con 628 grammi. Più attente le famiglie con figli (-17%) e i residenti nei grandi comuni (-9%).

OssolaNews.it

Il paradosso dello spreco

I prodotti più sprecati sono frutta fresca (22,9 g a persona a settimana), verdura (21,5 g), pane (19,5 g), insalata (18,4 g) e tuberi (16,9 g). Le cause? Per lo più organizzative: dimenticanze, scadenze non rispettate (31%) e offerte commerciali troppo allettanti (29%). Solo il 24% pianifica i pasti in anticipo.

Nonostante ciò, cresce l'attenzione: il 59% degli italiani dichiara di impegnarsi attivamente a non sprecare, mentre la Generazione Z mostra comportamenti più responsabili, dal riutilizzo creativo degli avanzi al consumo di frutta e verdura di stagione.

L'impatto globale e ambientale

Lo spreco alimentare ha dimensioni enormi: 1,05 miliardi di tonnellate di cibo buttato nel mondo, pari a un terzo della produzione globale. Il 60% deriva dalle famiglie. In Europa si parla di 59 milioni di tonnellate l'anno, con un valore economico di 132 miliardi di euro.
Le conseguenze ambientali sono pesantissime: quasi il 10% delle emissioni globali di gas serra deriva dal cibo che non viene consumato, cinque volte di più rispetto al trasporto aereo.

L'esperimento nelle mense scolastiche

Una possibile risposta arriva dal progetto MenSana, sviluppato da Planeat e attuato nella mensa scolastica di Borgarello (Pavia). Coinvolgendo famiglie e bambini nella scelta delle porzioni tramite un sistema digitale, in tre mesi si è ottenuta una riduzione del 20% del cibo prodotto e fino al 52% in meno di sprechi in sala. Pane, verdura e legumi sono scesi ai minimi storici.

Il modello, già replicabile su larga scala, integra pianificazione digitale, educazione alimentare e tracciamento Qr Code, con benefici sia ambientali che economici. «Educare famiglie e scuole a scelte consapevoli è un passo fondamentale», spiega il fondatore Nicola Lamberti. «Il prossimo obiettivo è sviluppare moduli di intelligenza artificiale predittiva per ottimizzare i menù e ridurre ulteriormente gli scarti».

Con la direttiva europea sui rifiuti alimentari in arrivo, l'Italia è chiamata a rafforzare le buone pratiche per avvicinarsi agli obiettivi 2030, dimostrando che la lotta allo spreco passa non solo dai numeri, ma soprattutto dai comportamenti quotidiani.

sanihelp.it
SALUTE & BENESSERE

GIORNATA INTERNAZIONALE DELLA CONSAPEVOLEZZA DELLE PERDITE E DEGLI SPRECHI ALIMENTARI

Angela Nanni 30 Settembre 2025



Si è appena conclusa la sesta **Giornata Internazionale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari** (29 settembre) istituita dalle Nazioni Unite (risoluzione 74/209 del 19 dicembre 2019) per sensibilizzare sull'importanza **di ridurre lo spreco di cibo lungo la catena di produzione e consumo**, come previsto al punto 12.3 degli Obiettivi di Sostenibilità dell'Agenda 2030 che chiede di *dimezzare lo spreco alimentare globale pro capite a livello di vendita al dettaglio e di consumo e ridurre le perdite alimentari lungo le catene di produzione e di approvvigionamento* entro il 2030.

Un traguardo che appare tuttora lontanissimo: secondo la FAO, ogni anno vengono sprecate nel mondo **oltre 1,5 miliardi di tonnellate di cibo – un terzo del cibo prodotto nel mondo – per un valore economico che arriva a 1.200 miliardi di dollari**.

Le **famiglie rappresentano il 60% dello spreco alimentare globale** (UNEP, 2024). E solo in Europa, ogni anno vengono gettate 59 milioni di tonnellate di cibo, per un valore di 132 miliardi di euro. In media, ogni **cittadino europeo spreca circa 70 chili di cibo in ambito domestico e 12 chili nei ristoranti.**

Nel 2023 a conti fatti, una persona su 11 nel mondo soffriva la fame (FAO et al., 2024) e circa il 28,9% della popolazione mondiale, ovvero 2,33 miliardi di persone, soffriva di insicurezza alimentare moderata o grave nel 2023 (FAO et al., 2024).

In occasione di questa sesta giornata di sensibilizzazione, è stato presentato il Cross Country Report dell'Osservatorio Waste Watcher International con i dati del *Caso Italia.*

In Italia, dal 2015 a oggi lo spreco settimanale è sceso di 95g settimanali, da 650g a 555,8g. **Si spreca meno al centro** (dato record: 490,6 g) e al nord (515,2 g) e più al sud (628,6 g), sprecano meno le famiglie con figli (-17%) e i grandi Comuni (-9%).

Fra i cibi maggiormente sprecati figurano **la frutta fresca** (22,9 g), **la verdura fresca** (21,5 g) e il **pane (**19,5 g), segue l'insalata (18,4 g) e cipolle/tuberi (16,9 g).

Più di 1 italiano su 3 (il 37%) sceglie prodotti Made in Italy in un contesto di guerre e crisi dei dazi. E 2 italiani su 3 (66%) hanno aumentato o tenuto alta l'attenzione all'ambiente. Un italiano su 2 presta più attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari che acquista nel tempo della crisi climatica.

I *nativi digitali* mostrano comportamenti virtuosi: riutilizzano gli avanzi (+10% rispetto alla media),condividono il cibo (+5%), acquistano frutta e verdura di stagione (+2%) e prestano più attenzione all'impatto ambientale (+2%).

La forza della Gen Z sta nella creatività digitale e nella capacità di attivare reti e relazioni: un modello positivo che può ispirare le generazioni future e coinvolgere quelle meno digitali. Nel mondo vengono sprecate 1,05 miliardi di tonnellate di cibo, 1/3 della produzione alimentare globale. Lo spreco di cibo è responsabile di quasi il 10% delle emissioni globali di gas serra — 5 volte quelle generate dall'aviazione. Il 28% dei terreni agricoli, pari a 1,4 miliardi di ettari, viene utilizzato per produrre cibo che non verrà mai mangiato. L'Italia risulta essere mediamente più sprecona di Germania, Francia, Spagna e Paesi Bassi. **Perchè si spreca così tanto?**

Le cause dello spreco sono spesso attribuite alla conservazione a monte della filiera alimentare: più di 1 italiano su 3 (37%) sostiene che *frutta e verdura spesso sono conservate in frigo e quando le porto a casa vanno a male*, il 29% che *i cibi venduti sono già vecchi*, il 31% ammette che *me ne dimentico e scade/ fa la muffa/marcisce/si deteriora* e che *ho sempre paura di non avere a casa cibo a sufficienza*, il 29% dà la colpa *alle troppe offerte*.

La sincerità degli italiani affiora dalla domanda sulle difficoltà a tenere abitudini antispreco: **1 italiano su 10 si scoraggia perché il proprio comportamento non farebbe la differenza,** sempre 1 su 10 sostiene che *costa troppo*, mentre 2 italiani su 10 (18%) dicono che *richiede troppo tempo* e il 36% ammette *che non ci penso: me ne dimentico*.

I tentativi virtuosi vedono in testa chi mangia prima **il cibo che rischia di guastarsi** (50%), e **congela i cibi che non si possono mangiare a breve** (47%), ma c'è anche chi fa il test con gli alimenti appena scaduti, e se il cibo sembra ancora buono lo utilizza: una pratica che coinvolge più di 1 italiano su 3 (39%), così come quella di valutare attentamente le quantità, prima di cucinare (37%), di fare la lista della spesa (35%), mentre solo il 28% privilegia l'acquisto di piccoli formati e solo il 24% cerca di *fare il programma di cosa cucinare in ogni giorno della settimana.*

FC | FAMIGLIA CRISTIANA.it



SPRECO ALIMENTARE: ITALIA IN RITARDO SUGLI OBIETTIVI, MA LA GENERAZIONE Z GUIDA IL CAMBIAMENTO

30/09/2025 Da anni l'agenda dell'ONU si è riempita di mete urgenti e ambiziose, per affrontare sfide globali che chiamano ciascuno di noi a riflettere su questioni cruciali per il futuro del nostro pianeta. L'Italia, pur con dei miglioramenti, resta messa peggio di Germania, Francia e Spagna. A invertire la rotta ci pensano i ragazzi nati tra la fine del secolo scorso e il 2012

Filippo Kiesardi

Ieri, 29 settembre, si è celebrata la Giornata Internazionale della Consapevolezza sulle Perdite e gli Sprechi Alimentari, istituita dalle Nazioni Unite. **La finalità principale di questa giornata è sensibilizzare sull'impatto sociale, economico, ma soprattutto ecologico dello scarto di alimenti**. A dieci anni dall'approvazione del piano ONU 2030 e a nove anni dalla legge Gadda sull'avanzo di prodotti alimentari, l'Italia ha fatto progressi, ma non sufficienti.

Secondo il nuovo rapporto *Waste Watcher International* lo spreco alimentare individuale è diminuito: **da 650 grammi a 555,8**. Suddividendo la nostra nazione in "nord", "sud" e "centro", lo studio ci mostra come l'area più virtuosa del nostro paese sia la zona centrale, dove si sprecano "solo" 490 grammi a testa a settimana. **Tra i prodotti alimentari più gettati ci sono la frutta fresca, le verdure, il pane, l'insalata, cipolle, aglio e altri tuberi.** Le tendenze degli ultimi anni sono state fortemente influenzate da guerre, crisi internazionali e cambiamenti climatici. In un contesto come questo sono sempre più gli italiani, due su tre, che hanno aumentato la sensibilità riguardo alle tematiche ambientali.

Il vero motore del cambiamento è la generazione Z, i "nativi digitali" venuti al mondo tra gli ultimi anni del vecchio secolo e il 2012, grazie a una condotta irreprensibile. Ma cosa fanno in modo pratico? Riutilizzano gli avanzi, condividono il cibo, acquistano frutta e verdura di stagione e prestano molta cura all'impatto ambientale. **La loro forza sta anche nell'innovazione e nella connessione**: possono essere un esempio positivo per guidare le generazioni meno digitali verso comportamenti sostenibili.

Lo scenario globale delle eccedenze è preoccupante: ogni anno nel mondo vengono gettate oltre un miliardo di tonnellate di cibo, pari a un terzo della produzione globale. **Questo dispendio contribuisce a circa il 10% delle emissioni di gas serra**, consuma enormi quantità di acqua dolce e terreni agricoli e, allo stesso tempo, lascia milioni di persone senza pietanze sufficienti o in condizioni di insicurezza alimentare. In Italia, le strategie per ridurre le eccedenze alimentari stanno prendendo piede: consumare prima i cibi deperibili, congelare ciò che non si può consumare subito e pianificare la spesa.

Anche le istituzioni e le campagne pubbliche stanno promuovendo buone pratiche: il premio "Vivere a Spreco Zero" valorizza le migliori iniziative sostenibili, mentre il progetto "Food is Never Waste" aiuta paesi come Albania, Tunisia e Egitto a ridurre perdite, migliorando infrastrutture, competenze tecniche e consapevolezza. **Ma come ci comportiamo in confronto agli altri paesi europei?** Sprechiamo di più di Germania, Francia e Spagna, segno evidente che nonostante i miglioramenti la strada sia ancora lunga e tortuosa, se si vogliono raggiungere gli obiettivi prefissati. Ogni piccolo gesto conta: scegliere prodotti locali, rispettare la stagionalità, consumare responsabilmente e ridurre gli sprechi non solo è un atto etico, ma anche un contributo concreto alla sostenibilità del pianeta e al raggiungimento degli obiettivi globali.

AlternativaSostenibile

Dal pane avanzato ai primi piatti creativi: 6 mosse per salvare cibo e portafoglio

In occasione della Giornata Internazionale della consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari, Molino Moras e la food blogger Angela Berton condividono le idee anti-spreco per trasformare gli avanzi in nuovi piatti buoni, sani e sostenibili



Lo **spreco alimentare** domestico in Italia continua a crescere. Secondo i dati più recenti elaborati dall'Osservatorio Waste Watcher, ogni famiglia butta in media 617,9 grammi di cibo a settimana. Un costo che vale 8,242 miliardi di euro solo tra le mura domestiche e 14,101 miliardi di euro lungo tutta la filiera agroalimentare, con un incremento del +9,41% rispetto al 2024. Nella **top five dei cibi più sprecati**: frutta fresca (24,3 g), pane (21,2 g), verdure (20,5 g), insalate (19,4 g) e cipolle, aglio e tuberi (17,4 g). Proprio questi ingredienti "base" – spesso considerati scontati – possono diventare dei preziosi alleati per contrastare lo spreco alimentare trasformando gli avanzi in nuove opportunità culinarie con un mix di creatività e la giusta farina.

"Se ci pensiamo, la farina rappresenta uno degli ingredienti più versatili nella lotta contro lo spreco alimentare domestico," osserva Anna Pantanali, responsabile marketing e R&S di Molino Moras, l'azienda molitoria friulana che da 120 anni valorizza l'arte della macinazione del grano tenero in Friuli Venezia Giulia. "Con la giusta conoscenza, può diventare il ponte che trasforma gli avanzi in nuove creazioni culinarie, riducendo di gran lunga lo spreco nelle nostre cucine".

AlternativaSostenibile

Le 6 mosse per salvare cibo e portafoglio

Per dare maggiore concretezza ai consigli, Molino Moras si è confrontato con chi, nella cucina quotidiana, ha fatto della ricerca delle materie prime e dell'organizzazione in cucina per **evitare gli sprechi** alimentari la sua cifra distintiva. Ecco le 6 idee anti-spreco e facilmente replicabili, anche per chi ha poco tempo in cucina, di Molino Moras e Angela Berton, food blogger e content creator.

1. Il pane di ieri diventa protagonista di domani

Quando il **pane avanza e diventa raffermo**, non è un rifiuto ma una risorsa: tostato e sbriciolato diventa una panatura più fragrante di quelle confezionate, a cubetti può trasformarsi in crostini per vellutate o insalate, e con uova, latte e un tocco di farina rinasce come french toast o polpette vegetariane che profumano di casa.

2. Frutta troppo matura? È l'ingrediente perfetto

La **frutta troppo matura** invece, nasconde dolcezza: banane annerite, mele leggermente ammaccate o pere molto mature possono finire in muffin e plumcake umidi e profumati, magari arricchiti con farine integrali o di segale che aggiungono fibre e gusto rustico. Un'altra idea può essere congelare i pezzetti di frutta in eccesso per creare smoothie o sorbetti pronti anche fuori stagione.

3. Le verdure "dimenticate" si trasformano in primi piatti

Zucchine, carote, spinaci che iniziano ad appassire in frigorifero, insieme a farina e uova, diventano gnocchi colorati o pasta fresca fatta in casa; oppure, saltate in padella, possono riempire quiche o focacce rustiche che **danno nuova vita a ciò che altrimenti sarebbe scarto**.

4. Nuova vita per cipolle, aglio e tuberi

Spesso dimenticati in dispensa e pieni di germogli, bastano pazienza e semplicità per recuperarli. Una cottura lenta, un legante di farina e qualche aroma li trasformano in una zuppa alla francese o in una salsa densa e saporita. Patate e tuberi, anche se raggrinziti, possono rinascere come gnocchi morbidi o pancake salati, mentre gli spicchi d'aglio possono essere tritati, essiccati o congelati per un uso futuro.

5. Il freezer come alleato strategico

Spesso non è risaputo che **alcuni alimenti e materie prime possono sorprendentemente essere congelati**, un piccolo trucco che aiuta a ridurre gli sprechi e a gestire meglio la dispensa. La frutta troppo matura, ad esempio, può essere trasformata in salse di frutta pronte all'uso, ancor meglio se congelate negli stampini per il ghiaccio: basterà estrarre la porzione necessaria per arricchire pancake a colazione o cheesecake da condividere. Un ultimo esempio è quello di congelare basi per pizza o focacce già cotte in precedenza.

6. Pianificare con gli ingredienti di base

Infine, ultima ma non ultima, la pianificazione. E' il gesto più semplice ma più efficace: verificare il frigo una volta a settimana, congelare in anticipo pane o frutta, tenere farine diverse in dispensa permette di improvvisare piatti gustosi e **ridurre lo spreco** senza sforzo.

"La chiave di tutti questi consigli? Cambiare prospettiva: non dobbiamo vivere gli avanzi come scarti ma piuttosto come opportunità per dare nuova vita al cibo generando, cosa che possiamo fare anche nel nostro piccolo, un impatto nel sistema alimentare. La farina è una materia prima fondante, trasformativa, che lega sapori e consistenze e che da forma alla nostra creatività in cucina", conclude Angela Berton.

la VOCE di ROVIGO nuova .it

ATTUALITA'

Siamo i più spreconi

L'Italia guida, davanti a Germania, Francia, Spagna e Paesi Bassi, la graduatoria



MATTIA TRIDELLO
cronaca.ro@lavoce-nuova.it

30.09.2025 - 20:01



Nel mondo si buttano **1,05 miliardi di tonnellate** di cibo, pari a circa **un terzo** della produzione globale. In questo scenario l'**Italia** guida, davanti a **Germania**, **Francia**, **Spagna** e **Paesi Bassi**, la graduatoria dei paesi europei **più spreconi**. Il Paese, noto per la sua **tradizione culinaria**, sta cercando di diventare un esempio nella **riduzione degli sprechi alimentari**, ma il fenomeno resta significativo.

Ad agosto **2024** lo **spreco domestico evitabile** era intorno ai **35,5 chilogrammi** pro capite l'anno; dodici mesi dopo risulta in calo del **18,7%**, attestandosi a circa **30 chilogrammi**, equivalenti a **131 euro**, secondo i dati diffusi a settembre **2025** dall'**Osservatorio Internazionale Waste Watcher** (**Campagna Spreco Zero**, elaborazioni **DISTAL-Università di Bologna** e **Ipsos**). Considerando che un italiano medio consuma circa **un chilo di cibo al giorno**, ciò equivale a buttare in un anno alimenti sufficienti a nutrirsi per **un mese**.

I prodotti più frequentemente gettati sono **frutta fresca**, **ortaggi**, **pane**, **insalate**, **cipolle**, **aglio** e **tuberi**. Lo spreco non è omogeneo sul territorio. Il **Sud** registra un **+13%** rispetto alla media nazionale; il **Nord** è al **-7%** e il **Centro** al **-12%**, tendenze che vanno in direzione opposta e aiutano a contenere il fenomeno.

A sorprendere è il **maggior spreco** (**+4%** sulla media) delle famiglie del **ceto medio-basso**, con **minore capacità di spesa**: budget ridotti spingono spesso verso **prodotti di qualità inferiore** che si **deteriorano più velocemente**. In questo modo, lo spreco finisce per rendere ancora più difficile l'**accesso a cibo sano e sostenibile**.

Incide anche la **composizione familiare**: i **nuclei senza figli** sprecano il **14%** in più della media, quelli **con figli** il **17%** in meno. Conta inoltre la **dimensione del comune**: nei **centri di media grandezza** lo spreco è superiore del **16%** alla media nazionale, mentre nei **comuni più grandi** è inferiore del **9%**.

DISTRIBUZIONE MODERNA
Il primo quotidiano online sulla GDO

Spreco alimentare: Italia oltre la media dell'Unione europea



Luca Salomone

Uno stiracchiatissimo benino: **dal 2015 a oggi**, nella nostra Penisola, **lo sperpero settimanale è sceso di appena 95 g**, ovvero da 650 a 555,8 grammi.

1. **Abbassare l'asticella**
2. **Chi sono i più coscienziosi**
3. **Un terzo in pattumiera**

Abbassare l'asticella

Come premio di consolazione va detto che, specie fra le nuove generazioni, *aumenta la consapevolezza del legame fra spreco e ambiente*, ma è lontano il traguardo, di 369,7 grammi ogni 7 giorni fissato dall'Agenda 2030, che prevede il dimezzamento.

È una situazione che stupisce, anche perché *sono trascorsi 9 anni dall'emanazione della prima norma italiana antispreco*, la **Legge Gadda** (legge n.166/2016), dal nome dalla promotrice, la deputata **Maria Chiara Gadda** (Italia Viva).

Da osservare pure che, a livello mondiale, i dati **Fao** continuano a indicare un'asticella ancora troppo alta, *con oltre 1,5 miliardi di tonnellate di cibo sperperate ogni anno sul pianeta*, pari a un terzo di quanto prodotto.

DM DISTRIBUZIONE MODERNA
Il primo quotidiano online sulla GDO

Lo confermano i dati del nuovo ***Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International*** che, in vista del 29 settembre 2025 (sesta Giornata Internazionale della Consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari istituita dalle Nazioni Unite) ha monitorato il comportamento degli italiani nel mese di agosto 2025, mediante un'indagine svolta da **Ipsos** con metodo Cawi, su un campione di 1.000 casi rappresentativi della popolazione generale. La ricerca, per completezza, è stata promossa dalla campagna pubblica **Spreco Zero** con l'**Università di Bologna, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari**.

Chi sono i più coscienziosi

Come detto vale 555,8 grammi lo spreco settimanale medio del nostro Paese, un dato che, se riferito a un anno prima - agosto 2024 - era di 683 grammi, e che si abbassa in modo significativo soprattutto *nell'area centrale del Paese, diventata la più virtuosa* con "soli" 490,6 grammi, mentre a nord si gettano 515,2 grammi di beni alimentari nei sette giorni.

Le più coscienziose sono le famiglie con figli, le quali abbassano la soglia di spreco del 17% rispetto a quelle senza prole (+14 per cento). Inoltre, *si portano meglio i grandi comuni* (-9%) di quelli medi (+16%).

Nella hit dei cibi buttati svettano, nell'ordine, quelli di conservazione più difficile: *la frutta fresca (22,9 g), la verdura fresca (21,5 g) e il pane (19,5 g)*. Seguono *l'insalata* (18,4 g) e poi *cipolle e tuberi* (16,9 g).

Spiega il direttore scientifico di Waste Watcher, l'agro economista **Andrea Segrè**, fondatore di Spreco Zero: «Le pressioni economiche, in particolare l'inflazione che ha colpito fortemente i generi alimentari (+3,7%), possono aver suggerito ai nuclei familiari acquisti più ponderati e una maggiore attenzione alla prevenzione». Da qui una riduzione, che è un passo concreto, anche se troppo lento, verso un abbattimento del 50 per cento.



DISTRIBUZIONE MODERNA
Il primo quotidiano online sulla GDO

Un terzo in pattumiera

Tornando a livello mondiale si osserva, come detto, che vengono gettate, ogni anno, 1,05 miliardi di tonnellate di cibo**, 1/3 della produzione food globale.**

Di questo 33%, il 19% si "disperde" nelle fasi di vendita al dettaglio, di somministrazione e di uso in famiglia, mentre il 13–14% durante la produzione e raccolta.

E mentre avviene tutto ciò *la fame persiste: 673 milioni di persone soffrono* e queste persone sono pari all'8,2% della popolazione mondiale (per continente la geografia della fame comprende, per un 20,2%, l'Africa e per un altro 6,7% l'Asia).

In aggiunta: *2,3 miliardi di esseri umani vivono in condizioni di insicurezza alimentare*, senza accesso garantito a una dieta sufficiente e nutriente.

Lo spreco e le perdite alimentari non sono solo un problema etico e sociale, osserva Waste Watcher, ma hanno *un impatto devastante sull'ambiente*. Lo sperpero, infatti, è responsabile di quasi il 10% delle emissioni globali di gas serra, ovvero 5 volte quelle generate dal settore dell'aviazione.

E ancora: *il 28% dei terreni agricoli, pari a 1,4 miliardi di ettari, viene utilizzato per produrre cibo che non sarà mai mangiato*. È una superficie pari a quattro volte l'intera Unione Europea.
Un quarto dell'acqua dolce utilizzata in agricoltura va persa nella produzione di alimenti che finiranno nella spazzatura: parliamo di circa 250 km cubi, l'equivalente del fabbisogno idrico annuo dell'intera popolazione mondiale.

In tutto questo l'Italia resta, purtroppo, sopra la media europea dello sperpero: le rilevazioni Waste Watcher, che attestano uno spreco settimanale medio pro capite di 555,8 grammi per il nostro Paese, constatano anche il migliore andamento, o comportamento, della **Germania** (512,9 g settimanali), della **Francia**, 459,9, della **Spagna**, 446,5 e dei **Paesi Bassi**, 469,5 grammi.

E intanto 33 milioni di cittadini europei, di cui 4,9 nostri connazionali, versano in situazione di insicurezza alimentare.

30.09.2025

il Resto del Carlino

Accademia Italiana Cucina. Premiato il 'Miele di tiglio'

Il riconoscimento 'Dino Villani' è andato all'Apicoltura di Deangela Baldazzi



Il riconoscimento 'Dino Villani' è andato all'Apicoltura di Deangela Baldazzi

È il miele di tiglio dell'Apicoltura Pelliconi Veliano di Deangela Baldazzi a ricevere il prestigioso premio 'Dino Villani' assegnato dalla Delegazione di Imola dell'Accademia Italiana della Cucina. La consegna è avvenuta domenica all'Osteria della Fondazione Santa Caterina, durante un incontro dedicato alla valorizzazione dei prodotti del territorio e alla sensibilizzazione sullo spreco alimentare. Secondo il regolamento, il premio viene riconosciuto "al produttore che si sia distinto nella lavorazione artigianale di un prodotto alimentare di rilevante e specifica qualità organolettica, lavorato con ingredienti nazionali tracciabili, di prima qualità e con una ben identificata tipicità locale".

il Resto del Carlino

Per l'apicoltura in via Emilia Levante il miele di tiglio, seppure difficile da produrre per via del breve periodo di fioritura, è rigorosamente made in Imola. A consegnare il premio all'azienda a conduzione familiare, ormai sessantenne e giunta alla terza generazione, è stato il delegato di Imola Antonio Gaddoni. Erano presenti anche il primo cittadino imolese Marco Panieri e la presidente della Fondazione Santa Caterina Laura Pantaleoni. La seconda parte della giornata invece è stata dedicata allo spreco alimentare, con la presentazione della ricerca 'Niente sprechi, niente scarti. Seduti a tavola con giudizio' di Ludovica Addarii, giornalista praticante alla Scuola di Giornalismo di Bologna.

"Nella provincia di Bologna lo scarto alimentare evitabile corrisponde a circa 12mila tonnellate all'anno – ha spiegato –. Si tratta di dodici chili e mezzo di alimenti pro-capite, rispetto ad una media nazionale di 30 chilogrammi". A finire nel cestino sono principalmente frutta fresca, verdure, pane, insalata, cipolle, aglio e tuberi. I trenta chili di cibo sprecato da un italiano medio, corrispondono economicamente a 131 euro.

"Un italiano consuma circa un chilo di cibo al giorno, è come se in un anno buttassimo gli alimenti utili a sfamarci per un mese", ha ricordato la giovane. Numerosi i progetti citati per contrastare il fenomeno: dalle app come 'Too Good To Go' alla sfida sprecozero dell'Osservatorio Waste Watcher International. L'obiettivo dell'Agenda 2030 dell'Onu resta ambizioso: dimezzare lo spreco alimentare rispetto al 2020.

ItaliaOggi

Ogni 7 giorni sprechiamo oltre mezzo kg di cibo. Ma la Gen Z è virtuosa

L'Italia peggio della media europea. I numeri del Waste Watcher International 2025 letti dal suo direttore scientifico, in vista della Giornata mondiale dell'alimentazione

di **Andrea Segrè** * 01/10/2025

Il 29 settembre è stata la *Giornata internazionale sulla consapevolezza di perdite e sprechi alimentari*. Lo sguardo ora punta al prossimo 16 ottobre, *Giornata Mondiale dell'Alimentazione*. A pochi giorni da queste ricorrenze, i dati del nuovo rapporto *Waste Watcher International 2025* restituiscono un quadro che intreccia economia, sostenibilità e trasformazione generazionale.

Lo spreco alimentare in Italia: un quadro allarmante

L'Italia continua a sprecare troppo: 555,8 grammi di cibo pro capite a settimana, che equivalgono a 1,7 milioni di tonnellate all'anno, per un valore stimato di oltre 7,4 miliardi di euro. In termini economici, uno spreco che "cancella" ogni anno l'equivalente di decine di ospedali, centinaia di scuole, migliaia di posti di lavoro. Una perdita che pesa sulle famiglie, sul sistema agroalimentare e sull'intera economia nazionale.



ItaliaOggi

La Generazione Z: un motore di cambiamento

Eppure, accanto a questi numeri, emerge un dato che possiamo leggere come il vero capitale sociale ed economico del futuro: *la Generazione Z,* circa 9 milioni di italiani, i primi nativi digitali, si dimostra molto più consapevole e attiva sul fronte della sostenibilità alimentare.

Le rilevazioni WWI mostrano che i giovani Zeta hanno comportamenti virtuosi superiori alla media: riutilizzano gli avanzi con ricette online (+10%), portano a casa il cibo non consumato al ristorante (+6%), condividono il cibo con vicini e parenti (+5%), porzionano e congelano gli alimenti deperibili (+2%), acquistano frutta e verdura di stagione (+2%) e prestano maggiore attenzione all'impatto ambientale dei prodotti (+2%). Si tratta di gesti concreti che, se replicati su larga scala, potrebbero trasformarsi in un risparmio collettivo di miliardi di euro e in una significativa riduzione dei costi ambientali e sociali legati allo spreco.

La vera novità, però, non è solo comportamentale ma culturale: la creatività digitale della Gen Z si traduce in capacità di diffondere pratiche antispreco attraverso piattaforme social, app come lo *Sprecometro* della Campagna Spreco Zero, e community online. Un ecosistema relazionale che amplifica i comportamenti virtuosi e li trasforma in modelli economici replicabili, in grado di incidere sia sulle abitudini dei consumatori sia sulle strategie delle imprese del settore food & beverage.

Per l'Italia, che resta sopra la media europea (Francia 459,9 g, Spagna 446,5 g, Germania 512,9 g), la sfida è duplice: da un lato accelerare le politiche pubbliche e il recepimento della nuova *Waste Framework Directive* europea (che punta a -30% entro il 2030 nei consumi finali), dall'altro valorizzare la leva generazionale come fattore competitivo. Integrare strumenti digitali come la app **Sprecometro** nei programmi di educazione alimentare e nelle strategie aziendali significa trasformare il contrasto allo spreco in un volano economico: meno costi per le famiglie, più efficienza per le imprese, più sostenibilità per il sistema-Paese.

ItaliaOggi

La vera novità, però, non è solo comportamentale ma culturale: la creatività digitale della Gen Z si traduce in capacità di diffondere pratiche antispreco attraverso piattaforme social, app come lo *Sprecometro* della Campagna Spreco Zero, e community online. Un ecosistema relazionale che amplifica i comportamenti virtuosi e li trasforma in modelli economici replicabili, in grado di incidere sia sulle abitudini dei consumatori sia sulle strategie delle imprese del settore food & beverage.

Per l'Italia, che resta sopra la media europea (Francia 459,9 g, Spagna 446,5 g, Germania 512,9 g), la sfida è duplice: da un lato accelerare le politiche pubbliche e il recepimento della nuova *Waste Framework Directive* europea (che punta a -30% entro il 2030 nei consumi finali), dall'altro valorizzare la leva generazionale come fattore competitivo. Integrare strumenti digitali come la app **Sprecometro** nei programmi di educazione alimentare e nelle strategie aziendali significa trasformare il contrasto allo spreco in un volano economico: meno costi per le famiglie, più efficienza per le imprese, più sostenibilità per il sistema-Paese.

L'economia circolare del cibo: una sfida per il futuro

Nel decennale dell'Agenda Onu 2030, la Gen Z si candida così a essere il vero motore di un'economia circolare del cibo, capace di ridurre sprechi, abbattere costi e creare valore condiviso. La **Giornata Mondiale dell'Alimentazione** del 16 ottobre sarà l'occasione per ricordare che lo **spreco alimentare** non è solo una questione etica, ma anche una delle partite economiche più rilevanti per il futuro dell'Italia e dell'Europa.

** ordinario di economia circolare, Università di Bologna*

Luinotizie l'eco del varesotto
Il quotidiano online dell'Alto Varesotto

Spreco alimentare, l'Italia riduce ma resta sopra la media Ue

I dati di "Waste Watcher 2025": ogni cittadino ha buttato in media 555 grammi di cibo a settimana. Progetto per le mense scolastiche: tecnologia ed educazione aiutano a fare la differenza



(Dal sito www.vconews.it) Gli italiani migliorano nella **lotta allo spreco alimentare**, ma non abbastanza. Nel 2025 ogni cittadino **ha buttato in media 555,8 grammi di cibo a settimana**, pari a 28,9 chili l'anno: un dato in calo del 18,7% rispetto al 2024, ma ancora ben superiore alla media europea e distante dal **traguardo fissato per il 2030**, pari a 369,7 grammi.

Lo evidenzia il nuovo rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International, presentato a Roma il 25 settembre in vista della sesta **Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari** (29 settembre). L'indagine, promossa dalla campagna pubblica Spreco Zero insieme all'Università di Bologna e realizzata da Ipsos, mostra un'Italia che riduce progressivamente gli sprechi, ma resta sopra a Paesi come **Francia** (459,9 g), **Spagna** (446,5 g) e **Paesi Bassi** (469,5 g). Solo la **Germania** (512,9 g) ci supera.

Il fenomeno non è uniforme: il Centro Italia si conferma l'area più virtuosa con 490 grammi settimanali, il Nord si attesta a 515, mentre il Sud rimane il fanalino di coda con 628 grammi. Più attente le famiglie con figli (-17%) e i residenti nei grandi comuni (-9%).

Il paradosso dello spreco

I prodotti più sprecati sono frutta fresca (22,9 g a persona a settimana), verdura (21,5 g), pane (19,5 g), insalata (18,4 g) e tuberi (16,9 g). Le cause? Per lo più organizzative: dimenticanze, scadenze non rispettate (31%) e offerte commerciali troppo allettanti (29%). Solo il 24% pianifica i pasti in anticipo.

Luinotizie l'eco del varesotto
Il quotidiano online dell'Alto Varesotto

Nonostante ciò, cresce l'attenzione: il 59% degli italiani dichiara di impegnarsi attivamente a non sprecare, mentre la Generazione Z mostra comportamenti più responsabili, dal riutilizzo creativo degli avanzi al consumo di frutta e verdura di stagione.

L'impatto globale e ambientale

Lo spreco alimentare ha dimensioni enormi: 1,05 miliardi di tonnellate di cibo buttato nel mondo, pari a un terzo della produzione globale. Il 60% deriva dalle famiglie. In Europa si parla di 59 milioni di tonnellate l'anno, con un valore economico di 132 miliardi di euro.

Le conseguenze ambientali sono pesantissime: quasi il 10% delle emissioni globali di gas serra deriva dal cibo che non viene consumato, cinque volte di più rispetto al trasporto aereo.

L'esperimento nelle mense scolastiche

Una possibile risposta arriva dal progetto MenSana, sviluppato da Planeat e attuato nella mensa scolastica di Borgarello (Pavia). Coinvolgendo famiglie e bambini nella scelta delle porzioni tramite un sistema digitale, in tre mesi si è ottenuta una riduzione del 20% del cibo prodotto e fino al 52% in meno di sprechi in sala. Pane, verdura e legumi sono scesi ai minimi storici.

Il modello, già replicabile su larga scala, integra pianificazione digitale, educazione alimentare e tracciamento Qr Code, con benefici sia ambientali che economici. «Educare famiglie e scuole a scelte consapevoli è un passo fondamentale», spiega il fondatore Nicola Lamberti. «Il prossimo obiettivo è sviluppare moduli di intelligenza artificiale predittiva per ottimizzare i menù e ridurre ulteriormente gli scarti».

Con la direttiva europea sui rifiuti alimentari in arrivo, l'Italia è chiamata a rafforzare le buone pratiche per avvicinarsi agli obiettivi 2030, dimostrando che la lotta allo spreco passa non solo dai numeri, ma soprattutto dai comportamenti quotidiani.

© Riproduzione riservata

Il Giornale dell'Umbria



(Adnkronos) – Manto rosso, coda vaporosa e due occhietti vispi: è Sprecottolo, lo scoiattolo #sprecozero nato dalla matita della disegnatrice Valentina Stecchi, la nuova mascotte cartoon della campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero (sprecozero.it) che fa ufficialmente il suo ingresso oggi, lunedì 29 settembre, in occasione della sesta Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari, istituita dalle Nazioni Unite. "I dati sullo spreco alimentare domestico, resi noti dal Rapporto Waste Watcher International 2025, fotografano un paradosso che interpella ciascuno di noi – spiega il direttore scientifico dell'Osservatorio, Andrea Segrè – Il cibo che buttiamo potrebbe ridare dignità e salute a milioni di persone e rafforzare servizi essenziali per tutta la collettività: 1,7 milioni di tonnellate di cibo nella pattumiera domestica, per un controvalore economico di circa 7,5 miliardi di euro, sono eccedenze che potrebbero diventare risorsa. In termini di pasti, innanzitutto: considerando un pasto medio da 500 grammi, otterremmo 3,4 miliardi di pasti. Una quantità enorme, sufficiente a soddisfare oltre la metà del fabbisogno annuo dei 5,6 milioni di italiani in povertà alimentare, pari a circa 3 milioni di persone nutrite per un anno intero. Lo spreco non pesa soltanto sul piano etico e ambientale, ma anche su quello economico. Con i 7,5 miliardi di euro gettati via in cibo ancora buono, si potrebbero finanziare in un anno la costruzione di 50 nuovi ospedali o di oltre 760 scuole: infrastrutture fondamentali per il futuro del Paese, sacrificate invece sull'altare dello spreco". Da qui il vademecum della campagna Spreco Zero. Obiettivo dimezzare lo spreco di cibo (rispetto al 2015), come richiesto dall'obiettivo 12.3 dell'Agenda 2030, e arrivare a gettare non più di 369,7 grammi settimanali a testa. – Fai la lista della spesa intelligente. Controlla frigo e dispensa prima di uscire e compra solo quello che serve davvero. – Rispetta il buon senso delle date. Impara a distinguere tra 'da consumarsi entro' e 'da consumarsi preferibilmente entro'. Non buttare via cibo ancora buono: fidati dei tuoi sensi e riduci gli sprechi. – Dai nuova vita agli avanzi. Con ricette creative e semplici puoi trasformare gli avanzi in piatti gustosi. La cucina del recupero è economica, sana e divertente. – Porziona, conserva e congela. Suddividi il cibo in piccole porzioni, usa contenitori ermetici e sfrutta il congelatore: così allunghi la vita degli alimenti e proteggi la tua spesa. – Condividi con amici, vicini o familiari: un gesto semplice che rafforza le relazioni e riduce lo spreco. —sostenibilitawebinfo@adnkronos.com (Web Info)

IL SECOLO XIX

CONTENUTO SPONSORIZZATO

Contro lo spreco alimentare, le buone prassi e l'impegno di Amiu Genova



L'azienda, in prima linea con campagne di comunicazione per sensibilizzare la cittadinanza sulla riduzione dei rifiuti organici e il loro corretto smaltimento, svolge i propri servizi ambientali in 38 Comuni della provincia, tra cui il capoluogo

03 Ottobre 2025 alle 00:00 | 3 minuti di lettura

Mentre milioni di persone nel mondo non hanno né accesso al cibo né un'alimentazione adeguata, nei Paesi più sviluppati buttare il cibo è un'abitudine diffusa. Un paradosso drammatico, che ha spinto le Nazioni Unite, nel 2019, a istituire la Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e gli sprechi alimentari, che dal 2020 si celebra ogni 29 settembre. In occasione di questa recente ricorrenza, sono stati resi noti i dati del Rapporto Waste Watcher 2025: ogni persona butta via in media oltre mezzo chilo di cibo a settimana, per un totale di oltre 1,7 milioni di tonnellate all'anno.



IL SECOLO XIX

Da sempre, Amiu Genova si batte contro lo spreco alimentare, fenomeno che ha delle gravi ripercussioni sociali, economiche e ambientali. Un impegno in prima linea che ha come obiettivo non solo la riduzione del rifiuto a monte, ma anche quello di sensibilizzare l'opinione cittadina diffondendo una serie di buone prassi. Semplici regole che, se applicate alla vita di tutti i giorni, possono davvero fare una differenza sostanziale. Per esempio, prima di fare la spesa è buona norma stilare una lista degli alimenti che occorrono, dopo aver controllato le rimanenze in frigo (in questo caso anche le ricette svuota-frigo sono un valido alleato): l'elenco consente sia di risparmiare denaro sia di evitare che i cibi vadano a male e che, di conseguenza, vengano buttati. Nel carrello possono inoltre essere inseriti prodotti prossimi alla scadenza, che i supermercati propongono in appositi angoli e a costi ribassati: un'occasione per risparmiare e, al tempo stesso, evitare che gli alimenti siano buttati. La stessa logica c'è anche dietro app contro lo spreco come la famosa Too Good To Go; a queste iniziative virtuose si somma Ricibo, la rete solidale che a Genova recupera eccedenze alimentari, ridistribuendole alle persone più bisognose.

La bioplastica compostabile, cos'è e come riconoscerla

Tutti questi accorgimenti sono utili e necessari ad abbattere lo spreco alimentare o, quanto meno, a ridurlo. Cosa fare però quando si è costretti a buttare un alimento? In questo caso, la risposta è la corretta raccolta differenziata: Amiu Genova ricorda che il cibo scaduto, al pari degli avanzi, non va conferito nel residuo secco indifferenziato bensì nell'organico (dunque nell'umido), privo di qualsiasi imballaggio. Anche in questo caso, seguire correttamente questa indicazione può fare la differenza, visto che oltre il 30% dei rifiuti domestici è proprio di natura organica: scarti alimentari e avanzi di cibo (crudi e cotti), frutta e verdura, fogliame, piante recise, erbacce, tovaglioli e fazzoletti di carta sporchi, gusci d'uova e di frutta secca, lische e piccoli ossi.

3.10.2025

IL SECOLO XIX



Per consentire un corretto smaltimento dell'umido, destinato a impianti di trattamento che producono fertilizzante naturale per le coltivazioni abbattendo l'emissione di gas serra, è doveroso osservare le regole della raccolta differenziata. Come ricorda Amiu Genova, per riciclare l'organico è fondamentale che questo sia inserito in sacchetti compostabili o di carta (non di plastica) e che venga buttato negli appositi contenitori marroni.

Proprio in un'ottica di informare e sensibilizzare la cittadinanza, la municipalizzata della Città Metropolitana di Genova evidenzia che anche gli imballaggi in bioplastica compostabile devono essere gettati nell'organico. Si tratta dei sacchetti usati nei supermercati per comprare frutta e verdura (e che possono essere riutilizzati per buttare materiale di scarto), delle vaschette usate per confezionare panini e formaggi, degli involucri per i biscotti, senza dimenticare per esempio le capsule per il caffè e le stoviglie: bicchieri, piatti e posate. A orientare il cittadino verso il giusto conferimento è la dicitura "compostabile secondo UNI EN 13432" oppure i marchi DIN CERTCO, Ok Compost e Compostabile CIC riportati sulle etichette e sulle confezioni. Il solo fatto che un imballaggio venga definito "bio" o "green" non ne garantisce la compostabilità.

IL SECOLO XIX

A venire incontro alle perplessità dei consumatori è però anche la stessa Amiu Genova che, in collaborazione con il consorzio Biorepack, ha avviato una campagna di comunicazione con l'obiettivo di aiutare le persone a riconoscere, e dunque a conferire correttamente, gli imballaggi realizzati in bioplastica compostabile Un lavoro capillare, che vede Amiu Genova a fianco del consorzio nazionale che si occupa appunto del fine vita degli imballaggi in bioplastica compostabile, trasformandoli e donando loro nuova vita.



Le naturali qualità del compost

C'è però un'ulteriore possibilità di trasformazione per l'organico: il compostaggio domestico. In questo caso, l'umido e il vegetale vengono convertiti in compost, un terriccio ricco di sostanze minerali, utilizzato fin dall'antichità come concime in agricoltura. I risultati positivi di questa pratica sono numerosi: si contribuisce significativamente alla corretta gestione dei rifiuti, diminuendo le quantità di rifiuto da smaltire e riducendo i relativi costi di compostaggio; orti, giardini e fiori in vaso possono godere di un naturale nutrimento; è possibile ottenere una riduzione sulla Tari, secondo le disposizioni del proprio comune di residenza.

I rifiuti organici che possono essere compostati sono i resti di cibo e gli scarti di alimenti, i fiori e le piante recisi, i fazzoletti e i tovaglioli di carta sporchi, la cenere dei caminetti, i tappi di sughero, le foglie e i residui vegetali.

Il sito **www.amiu.genova.it**, alla voce "compostaggio domestico", illustra con precisione e puntualità i prodotti che possono essere trasformati in compost.

IL SECOLO XIX

Per veicolare con maggiore capillarità queste informazioni, Amiu Genova ha inoltre attivato un corso di compostaggio domestico rivolto alla cittadinanza.

Per iscriversi, è sufficiente contattare il **Call Center AMIU all'800/957700** o allo **010/8980800;** in alternativa, è possibile inviare un'email a ufficiostampa@amiu.genova.it. Gli interessati al corso devono comunicare il proprio nome, cognome, il municipio o il comune di residenza e un recapito (telefonico o email).

Il calendario degli appuntamenti è pubblicato (e aggiornato) sulla pagina:
www.amiu.genova.it/servizi/auto-compostaggio

IL SECOLO XIX

Per veicolare con maggiore capillarità queste informazioni, Amiu Genova ha inoltre attivato un corso di compostaggio domestico rivolto alla cittadinanza.

Per iscriversi, è sufficiente contattare il **Call Center AMIU all'800/957700** o allo **010/8980800;** in alternativa, è possibile inviare un'email a ufficiostampa@amiu.genova.it. Gli interessati al corso devono comunicare il proprio nome, cognome, il municipio o il comune di residenza e un recapito (telefonico o email).

Il calendario degli appuntamenti è pubblicato (e aggiornato) sulla pagina:
www.amiu.genova.it/servizi/auto-compostaggio

lentepubblica.it
il quotidiano partecipativo della P.A.

Sprechi alimentari: tonnellate di cibo nella spazzatura, 8% popolazione mondiale soffre la fame

3 Ottobre 2025 di Fabio Ascenzi 0

Condividi su



Purtroppo ogni anno che passa la stiuazione in materia di sprechi alimentari non cambia: ogni anno tonnellate di cibo nella spazzatura, mentre l'8% della popolazione mondiale soffre la fame. Focus a cura di Fabio Ascenzi.

Il 29 settembre si è celebrata la **Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sugli sprechi alimentari**, istituita dalle Nazioni Unite nel 2019 con lo scopo di sostenere il raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile previsti nell'Agenda 2030, come dimezzare lo spreco globale pro-capite, ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione, di fornitura e post-raccolto.

lentepubblica.it
il quotidiano partecipativo della P.A.

In Italia, tale ricorrenza si è andata ad affiancare a quella del 5 febbraio, **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**, istituita per la prima volta nel 2014.

Queste occasioni favoriscono la riflessione su un'ingiustizia inaccettabile, che viene a galla in tutta la sua crudezza incrociando diversi studi: ogni giorno tonnellate di cibo finiscono nella spazzatura delle parti più ricche del Mondo, mentre in altri luoghi si contano milioni di persone che non hanno garantito l'accesso a un'alimentazione adeguata.

C'è un Mondo ricco che spreca... E un altro che soffre la fame

Dal rapporto **Waste Watcher International 2025** si apprende che ogni anno nel Mondo finiscono distrutte 1.05 miliardi di tonnellate di cibo, ossia 1/3 della produzione alimentare globale (19% a livello di vendita al dettaglio, ristorazione e famiglie; 13–14% nella fase di produzione e raccolta).

D'altro lato, il Rapporto FAO 2024 sulla sicurezza alimentare globale **The State of Food Security and Nutrition in the World** ci informa che 673 milioni esseri umani soffrono la fame, pari all'8.2% della popolazione mondiale (20.2% in Africa e il 6.7% in Asia); 2.3 miliardi di persone vivono in condizioni di insicurezza alimentare, senza accesso garantito a un'alimentazione sufficiente e nutriente.

Solo il 34% dei bambini di età compresa tra 6-23 mesi e il 65% delle donne tra 15-49 anni hanno raggiunto una diversità alimentare minima.

I dati sono in leggero miglioramento, erano l'8.5% nel 2023 e l'8.7% nel 2022, grazie ai progressi fatti nell'Asia sudorientale, nell'Asia meridionale e in Sud America.

lentepubblica.it
il quotidiano partecipativo della P.A.

Ma non possono certo essere accolti con soddisfazione se si considera che, secondo le attuali proiezioni, nel 2030 potrebbero esserci ancora 512 milioni di persone cronicamente denutrite, di cui quasi il 60% in Africa.

Le cifre italiane sullo spreco alimentare

A monitorare gli italiani sul tema ci ha pensato il rapporto **Cross Country Report – Italia 2025**.

Dai risultati emerge che lo spreco settimanale medio pro-capite è di 555.8 grammi di cibo, oltre 1.7 milioni di tonnellate all'anno; tendenza in miglioramento rispetto al passato (nel 2015 eravamo sui 650 g), ma ancora molto lontani dall'obiettivo di 369.7 g settimanali fissato per il 2030.

Tra i cibi deperiti primeggiano frutta fresca (22.9 grammi) e verdura fresca (21.5 g); poi pane (19.5 g), insalata (18.4 g) e cipolle/tuberi (16.9 g).

Si spreca meno nelle Regioni del Centro (490.6 grammi settimanali a testa) rispetto al Nord (515.2 g) e al Sud (628.6 g). Inoltre, sono più virtuosi i grandi comuni (-9%) e le famiglie con figli (-17%).

I comportamenti migliori arrivano dai giovani, che praticano il riutilizzo degli avanzi (+10% rispetto alla media), la condivisione del cibo (+5%), l'acquisto di frutta e verdura di stagione (+2%) e l'attenzione all'impatto ambientale (+2%).

Ciononostante, il nostro Paese resta ancora indietro: in Germania la media pro capite settimanale è di 512.9 grammi, nei Paesi Bassi 469.5 g, in Francia 459.9 g, in Spagna 446.5 g.

lentepubblica.it
il quotidiano partecipativo della P.A.

Attualmente, 33 milioni di cittadini europei risultano in situazione di insicurezza alimentare, di cui ben 4.9 milioni italiani.

Cosa possiamo fare per migliorare la situazione: il decalogo dell'ISS

Confidando in una crescita continua della coscienza collettiva, intanto possono tornare utili alcuni consigli rilasciati dall'Istituto Superiore di Sanità (ISS).

Secondo gli esperti del Reparto Alimentazione Nutrizione e Salute occorrono innanzitutto tre elementi: equilibrio negli acquisti, creatività e attenzione. Ed ecco un decalogo di buone pratiche:

1. **Pianifica con intelligenza:** Fai una lista della spesa basata su ciò che hai già in casa e su un piano settimanale dei pasti. Riduci gli acquisti impulsivi e compra solo ciò che ti serve davvero.
2. **Attento alle offerte:** Evita le confezioni giganti o le promozioni "3×2" se non sei certo di consumare tutto in tempo. Lo sconto non vale lo spreco.
3. **Acquista con consapevolezza:** Frutta, verdura, pane e altri freschi sono tra gli alimenti più Scegli quantità adeguate e valuta la possibilità di acquistare prodotti "brutti ma buoni".
4. **Leggi bene le etichette:** Controlla sempre le date di scadenza e le modalità di Etichette chiare aiutano a conservare meglio e più a lungo.
5. **Leggi e interpreta con attenzione le scadenze:** "Da consumarsi entro" = il prodotto va consumato entro quella data (es. latte fresco). "Da consumarsi preferibilmente entro" = può essere consumato anche dopo, se ben conservato, senza rischi per la salute (es. biscotti o pasta).
6. **Cucina il giusto:** Presta attenzione alle Cuocere più del necessario spesso porta a sprechi. Se cucini in eccesso, pre-porziona e conserva.
7. **Valorizza gli avanzi:** Riutilizza il cibo del giorno prima in nuove ricette: zuppe, frittate, .. Creatività e risparmio vanno a braccetto.
8. **Festa con consapevolezza:** Dopo pranzi o cene con ospiti, condividi con loro il cibo avanzato. Un piccolo dono gastronomico è sempre gradito.
9. **Chiedi la doggy bag:** al ristorante, non esitare a chiedere di portare a casa ciò che non hai È segno di rispetto per il cibo e per chi lo ha preparato.
10. **Dona il surplus:** Se hai cibo in eccesso ancora buono, informati sui programmi locali di recupero e donazione alimentare. Aiuterai chi è in difficoltà.

MAMe

estetica metropolitana, dalla A alla Zip



FOOD

SPRECO ALIMENTARE IN ITALIA: I DATI DEL 2025

03/10/2025

Il 29 settembre c'è stata la Giornata Internazionale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari e l'Osservatorio Waste Watcher ha pubblicato un rapporto che illustra i dati dei nostri comportamenti alimentari.

Ogni anno nel mondo vengono sprecati **1,05 miliardi di tonnellate di cibo**, l'equivalente di un terzo della produzione alimentare globale. A fronte di questa cifra impressionante, **673 milioni di persone soffrono la fame** e **2,3 miliardi vivono in condizioni di insicurezza alimentare**. Un paradosso che urla ingiustizia: da una parte piatti pieni che finiscono nella spazzatura, dall'altra piatti vuoti e stomaci che restano senza nutrimento.

