



martedì 29 settembre 2026

7^ Giornata internazionale di consapevolezza delle perdite e sprechi alimentari

ITALIA, IL CIBO SPRECATO NELLE CASE VALE OLTRE 6 MILIARDI E

MEZZO: è la metà del costo stimato per costruire il Ponte sullo Stretto di Messina, una cifra che potrebbe finanziare per 5 anni consecutivi il sistema di Protezione Civile nazionale e i piani di prevenzione dei rischi ambientali e sismici del Paese.

Spreco annuale individuale
25,74 kg

Valore spreco totale
individuale annuale
112 €

Valore totale dello spreco
6.588.223.643 €

IL COMMENTO DEL DIRETTORE SCIENTIFICO WASTE WATCHER, ANDREA SEGRÈ: «il sistema agroalimentare è sotto stress: lo spreco alimentare diventa il moltiplicatore delle disuguaglianze sociali».

IL NUOVO RAPPORTO WASTE WATCHER PRESENTATO OGGI, 29 SETTEMBRE 2026, IN OCCASIONE DELLA 7^ GIORNATA INTERNAZIONALE DI CONSAPEVOLEZZA DELLE PERDITE E SPRECHI ALIMENTARI. Ogni italiano getta nella spazzatura 112 € l'anno, ma siamo più consapevoli: con 493,7 grammi di cibo sprecato settimanale più vicini all'obiettivo dell'Agenda 2030 (369,7 grammi pro capite).

MAPPARE I LUOGHI DELLO SPRECO: è l'urgenza per migliorare la prevenzione, nelle case vacanza 1/3 dei turisti finisce per sprecare la sua spesa. **E ARRIVA IL**

CROSS COUNTRY REPORT ITALIA – USA: QUANTO E PERCHÉ SPRECANO I CITTADINI STATUNITENSIS E QUELLI ITALIANI. Il divario resta notevole, ma negli Stati Uniti sprecano soprattutto i cittadini di origine italiana. Se le famiglie americane cercano di programmare, quelle italiane comprano cibo stagionale.



Top 5 degli alimenti più sprecati nell'ultima settimana

	Insalata	26,8 gr
	Verdure	25,8 gr
	Frutta fresca	25,8 gr
	Pane in cassetta	24,0 gr
	Latte e yogurt	23,6 gr



Top 5 degli alimenti più sprecati nell'ultima settimana

	Frutta fresca	22,2 gr (-0,7)
	Pane fresco	21,2 gr (-0,3)
	Verdure fresche	21,1 gr (+1,8)
	Insalata	18,1 gr (-0,3)
	Cipolle, aglio, tuberì	16,4 gr (-0,8)

ROMA - «Il sistema agroalimentare è sotto stress: crisi climatica e instabilità geopolitica si sommano, aumentando i costi di produzione e facendo pressione sui prezzi al consumo»: lo ha spiegato oggi **Andrea Segrè**, Direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International sugli sprechi, in occasione della **7^ Giornata internazionale di Prevenzione di consapevolezza sulle perdite e sprechi alimentari**, presentando i dati del nuovo **Rapporto WWI monitorato con DISTAL Università di Bologna nell'ambito della Campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero**, su powering Ipsos DOXA. «**Lo spreco alimentare nelle case degli italiani vale 6,6 miliardi € l'anno** – ha annunciato Segrè – mentre **ciascuno di noi getta ogni anno 25,74 chili di cibo, equivalenti a 112 euro**. In questo scenario lo spreco diventa ancora più insostenibile, anche economicamente: è valore prodotto, acquistato e poi distrutto. E il paradosso è che a sprecare di più sono proprio i ceti popolari: chi ha meno risorse perde più cibo e una quota proporzionalmente maggiore del proprio reddito. **Lo spreco diventa così non soltanto un costo economico e ambientale, ma un vero moltiplicatore delle disuguaglianze**». Alla luce dei nuovi dati Waste Watcher, **la svolta in Italia è tuttavia virtuosa, in tema di spreco alimentare: scendiamo sotto la soglia “psicologica” dei 500 grammi di cibo gettato pro capite ogni settimana**, per l'esattezza, ogni italiano **getta 493,7 grammi alla settimana**. Con un calo netto dell'11,17% rispetto ai 555,8 grammi rilevati esattamente un anno fa, nell'agosto del 2025, e ai 554 monitorati lo scorso 5 febbraio, in occasione della Giornata nazionale 2026 di Prevenzione dello spreco alimentare. Un dato che avvicina **l'Italia al raggiungimento del Target 12.3 degli Obiettivi di Sostenibilità dell'ONU**, fissato nella soglia-obiettivo 2030 di **369,73 grammi settimanali**, anche se le oscillazioni registrate negli anni impongono cautela prima di parlare di un cambiamento strutturale.

Il nuovo Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International è stato illustrato **stamane** – martedì 29 settembre – in occasione dell'evento promosso a Roma dalla campagna pubblica **Spreco Zero nella Sala Igea dell'Istituto Italiano dell'Enciclopedia Treccani**, con la partecipazione delle istituzioni italiane di riferimento per la **filiera nazionale del cibo**: hanno preso parte ai panel della mattinata di oggi, fra gli altri, fra gli altri, il Direttore Generale Aggiunto FAO **Maurizio Martina** e il Chief Economist FAO **Maximo Torero** con i loro video interventi, e inoltre **Lino Enrico Stoppani** Vicepresidente vicario Confindustria-Presidente FIPE (in video collegamento), **Marco Defila** Segretario generale Federalimentare, **Mauro Lusetti** Presidente Conad, **Luca Brondelli di Brondello** Vicepresidente Confagricoltura, **Cristiano Fini** Presidente Cia, **Tommaso Battista** Presidente Copagri (in videocollegamento), **Gabriele Longanesi** Amministratore Unico Natura Nuova, **Cinzia Fontana** Responsabile Ricerca&Sviluppo Fruttage, **Luca Falasconi** coordinatore del Rapporto *Il caso Italia*, **Matteo Vittuari** ricercatore e docente Università di Bologna, **Biagio Di Terlizzi** Direttore CIHEAM Bari, **Laura Garcia** dell'Università di Bologna e **Barbara Toci** per IPSOS DOXA. Intervenuta inoltre l'Ambasciatrice di Buone Pratiche della Campagna Spreco Zero, **Sara Segantin**, con un intervento dedicato ai rapporti fra prevenzione degli sprechi e sviluppo sostenibile.

«**La perdita e lo spreco alimentare** - ha sottolineato il Direttore Generale Aggiunto FAO **Maurizio Martina** - **rappresentano una sfida ambientale, economica, sociale e di sicurezza alimentare, con cause e soluzioni che variano a seconda dei paesi, delle catene del valore e dei sistemi agroalimentari**. Attraverso la componente sulla perdita e lo spreco alimentare della Food Coalition, **l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) collabora con l'Università di Bologna e il CIHEAM** per raccogliere prove scientifiche, coinvolgere le parti interessate e tradurre la ricerca in strumenti pratici, raccomandazioni politiche e soluzioni scalabili a supporto del traguardo 12.3 degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDG). L'approccio può essere riassunto in tre parole: connettere, tradurre e scalare». E il Chief Economist FAO **Maximo Torero** ha ricordato che «**ridurre le perdite e gli sprechi alimentari non significa solo risparmiare cibo; significa salvaguardare la terra, l'acqua, l'energia e le risorse investite per produrlo**, rendendo al contempo i nostri sistemi agroalimentari più efficienti e sostenibili».

L'URGENZA DI MAPPARE I LUOGHI DELLO SPRECO ALIMENTARE IN ITALIA

Fra i principali riscontri del nuovo Rapporto Waste Watcher, emerge chiaramente la necessità di **un'azione complessiva che possa mappare i luoghi dello spreco alimentare: non solo le case degli italiani**, quindi, da tempo indagate attraverso ricerche, indagini e azioni di sensibilizzazione per la prevenzione degli sprechi, ma anche gli altri contesti nei quali lo spreco del cibo si verifica quotidianamente.

Il Rapporto Waste Watcher, per esempio, ha indagato il comportamento dei turisti nelle case vacanza: dove, è emerso, il 34% dei fruitori non riesce a consumare tutto il cibo acquistato per il suo soggiorno. Quasi 7 cittadini su 10, quindi, confermano di mantenere un atteggiamento attento e responsabile nei confronti degli acquisti e dei consumi alimentari anche in vacanza, nonostante si trovino in un contesto di svago e lontano dalla consueta routine domestica. **Ma un terzo dei fruitori dei luoghi di vacanza ammette di essere costretto a sprecare parte della spesa fatta in vacanza**. Anche i comportamenti nei luoghi di ristorazione sono da molte stagioni al centro delle buone pratiche di prevenzione e recupero degli sprechi alimentari, è sempre più diffusa l'abitudine di utilizzare una **bag per portarsi a casa gli avanzi**: una questione di cui i ristoratori e consumatori italiani hanno sempre maggiore consapevolezza.

ARRIVA IL CROSS COUNTRY REPORT, ITALIA – STATI UNITI

E sempre nella giornata di oggi il Rapporto Waste Watcher International si è arricchito di una sezione speciale, il **Cross Country Report Italia – USA**: ovvero, quanto e perché sprecano i cittadini statunitensi e quelli italiani. La fotografia dell'estate 2026 ci restituisce un divario ancora notevole: i consumatori nord-americani, infatti, sono a **quota 775,7 grammi di cibo sprecato settimanalmente, quasi 300 grammi in più di quelli italiani**. Ma analizzando verticalmente la popolazione statunitense, si scopre che negli Stati Uniti sprecano soprattutto i cittadini di origine

italiana, perché dichiarano episodi di spreco più frequenti rispetto alla media statunitense: il 42% afferma di buttare cibo almeno una volta alla settimana, contro il 29% del totale USA. **Eppure gli italo-americani attribuiscono alla cultura gastronomica italiana un forte valore antispreco: l'87% ritiene che le sue pratiche aiutino a utilizzare meglio gli ingredienti e a ridurre gli sprechi, contro l'81% della media americana.** La cultura alimentare di matrice italiana, dunque, riconosce valore al cibo e riconosce immediatamente ciò che viene buttato. Inoltre, sia in Italia che negli Stati Uniti le famiglie con figli risultano circa il 19% sotto la media nazionale dello spreco, mentre quelle senza figli si collocano sopra la media. In Italia, invece, è il ceto popolare nettamente sopra la media, mentre negli Stati Uniti è leggermente sotto media, e anche la dimensione urbana sembra incidere diversamente. **Da un punto di vista generazionale, negli Stati Uniti dichiara di buttare cibo almeno una volta alla settimana il 46% della Gen Z e il 41% dei Millennials, contro il 23% della Gen X e l'11% dei Boomers:** anche in Italia le generazioni più giovani risultano più esposte rispetto a quelle più anziane. Le strategie di prevenzione risultano differenti, più legate alla programmazione e alla gestione domestica del cibo nel caso dei consumatori statunitensi, più attente alla stagionalità negli acquisti nel caso dei consumatori italiani.

EFFETTO INTELLIGENZA ARTIFICIALE SUGLI SPRECHI. E ATTENZIONE AL CIBO INSTAGRAMMABILE, CHE PUÒ RENDERCI SPRECONI.

Ma c'è di più: nel **decennale dall'approvazione della Legge Gadda n. 166/2016 e a soli 4 anni dal fatidico 2030 dell'Agenda ONU di sostenibilità**, Waste Watcher International ha indagato quest'anno **l'effetto della rivoluzione digitale sugli sprechi**: scoprendo **un'Italia a due "velocità" fra Intelligenza Artificiale e social-influencer**, un impatto profondo e dicotomico che la rivoluzione digitale e i canali social esercitano sulla gestione domestica del cibo, agendo **contemporaneamente come risorsa e come insidia**. Se, infatti **l'Intelligenza Artificiale appare come novità di rottura nelle pratiche antispreco delle giovani generazioni**, trasformandosi nel **consulente interattivo** che oltre 1 intervistato su 2 ha l'abitudine di interrogare (**il 57% dei cittadini**), la consulta con frequenza costante **sul piano della sicurezza alimentare ben 1 intervistato su 5 (il 21%)**, per verificare se un alimento scaduto da giorni sia ancora edibile. Inoltre, il 51% degli intervistati interroga gli assistenti virtuali per ricevere ricette creative capaci di svuotare il frigorifero riutilizzando gli avanzi, con un 16% di utilizzi costanti, e il 45% cerca algoritmi o strategie generali contro lo spreco, con il 15% di frequenza assidua. **Questa tendenza registra picchi altissimi tra i nativi digitali: addirittura il 72% della Gen Z, 7 intervistati su 10, consultano l'IA per valutare la sicurezza dei cibi**, una percentuale che scende al 63% nel caso dei Millennials, mentre le ricette svuota-frigo guidano le scelte del 57% della Gen Z e il 48% dei Millennials. **«Un dato di alto interesse, che impone l'urgente verifica dei contenuti e delle policies digitali predisposti per gli algoritmi IA alla luce di strumenti scientifici validati e affidabili**, adeguati a proteggere la salute di chi si affida alle loro risposte prima di consumare alimenti che sono ufficialmente scaduti - **sottolinea ancora Andrea Segrè** – In questa direzione **mettiamo sin d'ora a disposizione gratuitamente la app Sprecometro della Campagna Spreco Zero come strumento base per i contenuti delle piattaforme IA**. Algoritmi standardizzati non possono infatti valutare lo stato reale della catena del freddo o l'integrità della confezione, col rischio di generare indicazioni inappropriate».

L'altra faccia della medaglia digitale, tuttavia, sembra spingere in direzione opposta alla prevenzione degli sprechi: l'estetica effimera dei canali social introduce dinamiche di consumo inedite e che non remano in direzione della sostenibilità, spingendo più di **1 italiano su 4 (il 27% del campione intervistato)** ad acquistare un alimento insolito, un ingrediente di tendenza o un prodotto caratterizzato da un packaging spiccatamente instagrammabile **con il solo obiettivo di fotografarlo, condividerlo online o provarlo per curiosità, per poi lasciarlo scadere o utilizzarlo soltanto in minima parte**. Questa tendenza si manifesta in forma occasionale ("qualche volta" per il 25% degli intervistati) e solo nel 2% dei casi con frequenza costante, ma **assume i contorni di una** precisa ed evidente **fadigia generazionale**, coinvolgendo il 37% dei giovani della Gen Z e il 36% dei Millennials, a fronte di una percentuale decisamente più contenuta tra la Gen X (26%) e dei Boomer (18%). **«Il cibo – osserva Andrea Segrè – in questo modo viene svuotato del suo valore reale e nutrizionale, per diventare un voluttuario strumento di comunicazione "usa e getta" e trasformarsi rapidamente in rifiuto organico»** da smaltire.

DOVE SI SPRECA DI PIÙ E DI MENO, IN ITALIA.

Il rapporto Waste Watcher International 2026 evidenzia **un'Italia merceologicamente e socialmente frammentata**: le aree di riferimento si avvicinano alla media nazionale, con il **Nord** lievemente più virtuoso, a 472,2 grammi di cibo sprecato pro capite settimanalmente, il **Centro** a quota 510,0 grammi e il **Sud** a 507,9 grammi. L'evoluzione rispetto al 2025 mostra andamenti opposti: il Mezzogiorno realizza un recupero virtuoso, migliorando di ben 10 punti percentuali, il Centro subisce un netto peggioramento scivolando di 15 punti. Sul piano degli altrimenti sprecati, il Centro è penalizzato dal pane fresco e dai prodotti lattiero-caseari, mentre il Sud getta soprattutto le pietanze cucinate in eccedenza, a partire da pasta cotta e snack salati. **Questo scenario si riflette nel paradosso sociale dei cittadini a basso potere d'acquisto, che fanno registrare un volume di cibo gettato superiore del 26% rispetto alla media nazionale**, evidenziando un drammatico peggioramento di ben 24 punti percentuali rispetto all'agosto 2025: "colpevoli" sono soprattutto gli scarti di cibo di consumo "primario", spesso acquistato in eccesso per cogliere le offerte. **Di segno opposto è il comportamento dei nuclei familiari con figli, che si confermano i più virtuosi del Paese sprecando il 19% in meno della media nazionale** grazie alla maggiore regolarità dei pasti, a fronte del +17% registrato dalle famiglie senza figli.

ESTATE 2026, PERCHÉ SPRECHIAMO.

L'indagine Waste Watcher scava a fondo nelle **ragioni reali che determinano lo spreco all'interno delle mura domestiche**, mettendo in luce un quadro complesso in cui interagiscono **cause logistiche, psicologiche e di mercato**. In prima linea la rapidità di deterioramento dei prodotti freschi e le criticità di gestione quotidiana delle scorte: **il 36% degli intervistati sottolinea che frutta e verdura vanno rapidamente a male una volta portate a casa**, mentre il 33%

confessa che il cibo viene semplicemente dimenticato in frigorifero o in dispensa fino a scadere, fare la muffa, marcire o deteriorarsi nell'odore e nel sapore. Inoltre, il 32% dei cittadini indica una responsabilità nella filiera commerciale, ritenendo che i cibi venduti nei negozi siano in realtà già vecchi. Accanto a questi fattori di natura deperibile, emergono potenti spinte psicologiche e comportamentali: **il 28% degli italiani ammette di acquistare cibo in eccesso** per la paura costante di non disporre a casa di scorte sufficienti, un altro 28% dichiara apertamente di non gradire il consumo degli avanzi delle giornate precedenti e il 26% riconosce in modo esplicito di comprare troppo durante la spesa. Le lusinghe del mercato e gli errori organizzativi completano la panoramica delle cause, con **il 25% del campione che attribuisce lo scarto alla presenza di troppe offerte promozionali** nei punti vendita, il 23% che calcola male le cose che servono realmente per i pasti e un ulteriore 23% che ammette di comprare confezioni troppo grandi. Ma **c'è anche chi confessa di cucinare troppo cibo, 1 intervistato su 5** (il 21%), oppure incolpa i tempi troppo lunghi fra una spesa e l'altra, che causano il deterioramento degli alimenti, e chi ammette di non saper conservare correttamente i prodotti (15%) o di essere soggetto all'acquisto impulsivo di cibo che non piace realmente (11%).

Nel confronto evolutivo con l'anno precedente, **le dinamiche psicologiche cambiano segno: aumenta la percentuale di chi attribuisce lo spreco alla scarsa freschezza originaria dei prodotti** con un incremento di 3 punti, diminuisce sensibilmente l'impatto distorsivo delle offerte promozionali (- 4 punti percentuali), così come la paura di restare senza cibo in casa (- 3 punti) e l'eccesso di cibo cucinato che scende (- 2 punti). La compresenza simultanea di motivazioni esterne, legate alla qualità e ai formati dell'offerta commerciale, e di cause interne, connesse alle competenze di pianificazione e alle preferenze personali, dimostra che lo spreco non può essere ricondotto unicamente alla scarsa attenzione individuale.

BUONE PRATICHE, ECCO I COMPORTAMENTI DEL NOSTRO QUOTIDIANO.

I comportamenti antispreco adottati correntemente dai cittadini sono analizzati dal report in modo dettagliato insieme alla propensione futura ad adottare nuove abitudini. Le pratiche incorporate nel vissuto quotidiano degli italiani appartengono alla categoria delle azioni correttive ed estemporanee, attuate cioè quando il rischio di deterioramento è ormai evidente: **il 59% si assicura che il cibo a rischio si consumi prima, il 57% congela i cibi che non può mangiare a breve e il 54% controlla se un alimento appena scaduto sia ancora buono prima di utilizzarlo.** Seguono l'acquisto di frutta e verdura di stagione per il 50%, il fare la lista della spesa per il 43% e la valutazione attenta delle quantità necessarie prima di cucinare per il 42%. Molto meno diffuse sono le pratiche preventive strutturate, come l'acquisto periodico di prodotti a lunga scadenza alternato a freschi al 39%, l'organizzazione per scadenze di frigo e dispensa al 36%, cercare ricette creative con gli avanzi al 30%, **portare a casa la doggy bag quando si mangia fuori per il 25% degli intervistati – 1 su 4 – mentre solo il 23% dichiara di privilegiare piccoli formati e solo il 21%, 1 su 5 degli intervistati, prevede la programmazione settimanale dei pasti** o l'acquisto di grandi quantità da porzionare e surgelare (17%). **Marginale la “policy” di donazione del cibo in eccedenza a parenti o vicini, che si attesta al 9%.** Rispetto al 2025, quindi, si registra **un preoccupante indebolimento delle routine preventive e pianificate:** la stima delle porzioni prima di cucinare crolla di 6 punti percentuali, l'acquisto di piccoli formati cala di 5 punti e la programmazione settimanale scende di 4 punti. Questa impostazione riflette fedelmente le priorità percepite dagli italiani: il consumo anticipato del cibo a rischio e il congelamento dominano la classifica delle azioni ritenute più importanti, indicate nella top 3 dal 38% degli intervistati. Seguono come priorità l'utilizzo del cibo appena scaduto se ancora buono e la valutazione delle quantità al 28%, la lista della spesa al 27% e la stagionalità al 23%. Sul fronte della disponibilità futura ad agire (Slide 14), gli italiani si concentrano ancora una volta sulle azioni più semplici e a gestione immediata: il 47% è disponibile a congelare gli alimenti o a consumare prima quelli deperibili, il 36% accetterebbe di controllare i prodotti appena scaduti e di stimare meglio le porzioni, e il 34% comprerebbe stagionale o seguirebbe la lista della spesa. Si rileva un timidissimo avanzamento verso la riorganizzazione “strutturale”, con un aumento di 2 punti percentuali nella disponibilità a predisporre frigo e dispensa in base alle scadenze e di un punto verso la pianificazione settimanale e i prodotti a lunga conservazione.

WASTE WATCHER INTERNATIONAL 2026, CAMPIONE STATISTICO A QUOTA 2000.

La nota metodologica specifica che l'indagine scientifica è stata coordinata dall'Osservatorio Waste Watcher International - Università di Bologna, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, sulla base dei dati ed elaborazioni statistiche di Ipsos-Doxa. La rilevazione sul campo è stata condotta nel mese di luglio 2026 tramite metodologia CAWI, intervistando un campione di duemila casi stratificato e pienamente rappresentativo della popolazione italiana maggiorenne per genere, età e ripartizione geografica.

Press Waste Watcher International / Campagna Spreco Zero

Vuesse&c – ufficiostampa@volpesain.com