CAMPAGNA SPRECO ZERO 2026

PER L'ECONOMIA CIRCOLARE E LO SVILUPPO SOSTENIBILE

2026

WASTE WATCHER®
International Observatory on food and sustainability

-

7° GIORNATA INTERNAZIONALE DI CONSAPEVOLEZZA DELLE PERDITE E DEGLI SPRECHI ALIMENTARI.



RASSEGNA STAMPA

A cura di
Studio Vuesse&c

24 SETTEMBRE



servizio disponibile qui

-

29 SETTEMBRE

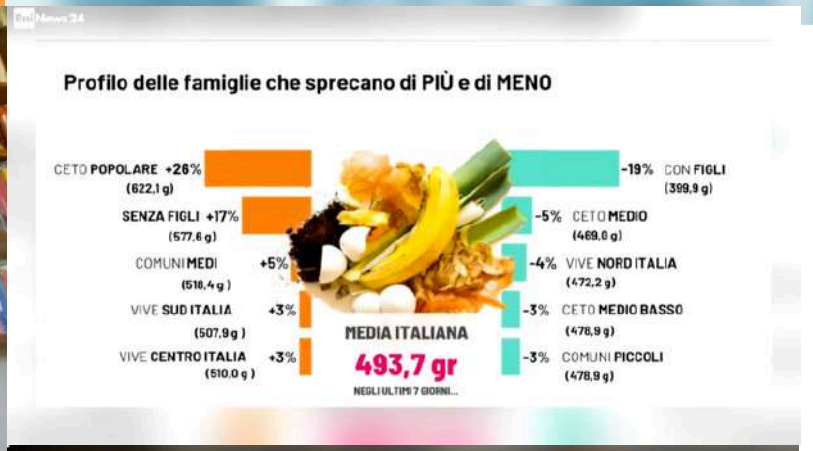
Rai

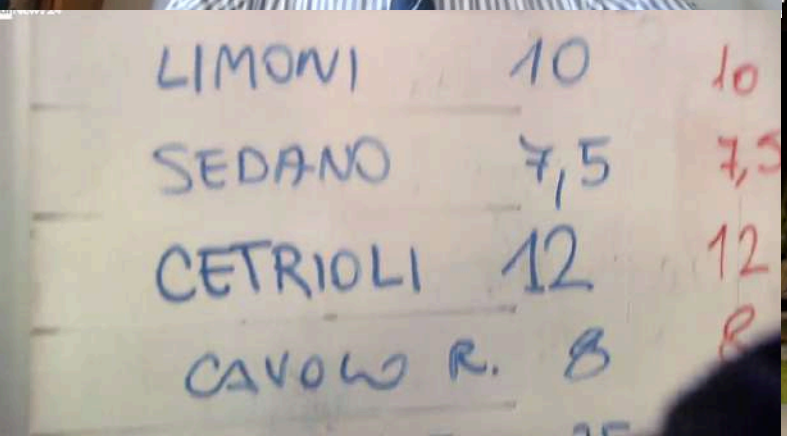
Rai News 24













29 SETTEMBRE

sky

ECONOMIA

Spreco alimentare, Italia migliora: calo dell'11% sul 2025

29 set 2026 - 12:45



servizio disponibile qui

30 SETTEMBRE

TV 2000





5 OTTOBRE



Intervista ad Andrea Segrè disponibile qui

29 SETTEMBRE



servizio disponibile qui

-

23 SETTEMBRE

TGR Basilicata









servizio disponibile qui

30 SETTEMBRE





Guarda qui

CORRIERE DELLA SERA
PIANETA 2030

CORRIERE DELLA SERA

50 | PIANETA

Giovedì 24 Settembre 2026 Corriere della Sera

Il nuovo rapporto Waste Watcher fotografa un calo dell'11,7% in un anno
Il direttore Segrè: «Abbattuta la soglia dello sperpero procapite di 500 grammi»

di **Lorenza Cerbini**

Meno cibo tra i rifiuti, più AI in cucina Gli italiani imparano a sprecare meno

Gli italiani sono più attenti a non sprecare cibo rispetto a un anno fa. Interpellano l'intelligenza artificiale per la gestione del frigo e pure per le ricette svuota avanzi, ma si lasciano attrarre dai packaging instagrammabili. Sono questi alcuni aspetti emersi dall'ultimo rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International volto a misurare l'obiettivo 12.3 dell'Agenda 2030 Onu, che fissa in 369,7 grammi il target di cibo sprecato pro capite ogni settimana. «Gli italiani si stanno dimostrando virtuosi e possono farcela», dice, dati alla mano, Andrea Segrè, direttore dell'Osservatorio. Pane, formaggi, frutta e verdura, nelle italiche pattumiere finiscono oggi in media 493,7 grammi di prodotti alimentari pro capite alla settimana, «un calo netto dell'11,17% rispetto ai 555,8 grammi rilevati un anno fa. Una svolta. Si è abbattuta la soglia psicologica dei 500 grammi», dice Segrè.

Il rapporto va ben oltre lo spreco alimentare e descrive un Paese con abitudini nuove. «Abbiamo indagato l'effetto della rivoluzione digitale e dei canali social sulla gestione domestica degli alimenti». L'esito? I Millennials (nati tra '81 e'96) e la Generazione Z (fino al 2012) hanno un rapporto fiduciario con l'AI, al punto che il 72% degli Under 35 la interrogano per sapere se è ancora commestibile il cibo scaduto da due giorni. L'AI entra in gioco anche quando si tratta di avanzi e di ricette svuota tutto: vi ricorre il 57% della Gen Z e il 48 dei Millennials. «Dati che non ci sorprendono, ma nascondono un pericolo», dice Segrè. «Affidandoci agli algoritmi impoveriamo le nostre conoscenze, ci allontaniamo dall'intelligenza alimentare e le conseguenze possono riversarsi sulla salute con un costo sociale elevato».

Sulle dinamiche di consumo influiscono anche i social. Un italiano su 4 (su 2mila persone selezionate per reddito, età e luogo) conferma di aver acquistato un prodotto insolito, di tendenza o con un packaging instagrammabile per poi lasciarlo scadere o usarlo in minima parte. «Svuotato del suo valore reale e nutrizionale, il cibo diventa uno strumento di comunicazione usa e getta, un rifiuto da smaltire. È l'altra faccia della medaglia digitale, spinge in direzione opposta alla prevenzione degli sprechi».

Non mancano i buoni propositi. Gli italiani si rivelano propensi ad adottare comportamenti virtuosi. Il 47% è disposto a congelare i cibi che non si possono mangiare a breve, tuttavia solo l'8% donerebbe a parenti o vicini le pietanze cucinate in più. Il 36% è disponibile ad usare un alimento appena scaduto, ma solo il 25% riuscirebbe a programmare i menù giornalieri nell'arco della settimana. E se mangiando al ristorante qualcosa restasse sul piatto? Il "doggy bag" non è consolidato, scelto solo dal 15%.

Cioccolato, burro, olio, riso, wurstel, sughi e crostacei cotti finiscono nella lista degli alimenti più sprecati, ma attenzione, solo se si tratta di cittadini con un basso potere d'acquisto: «Tendono a comprare prodotti di scarsa qualità, il che diventa un doppio spreco, per il volume gettato pari al 26% oltre la media nazionale e anche per la salute».

Molteplici, poi, sono le ragioni dietro allo sperpero: frutta e verdura vanno rapidamente a male una volta portate a casa (36%), gli alimenti venduti nei negozi risulterebbero già vecchi (32), le offerte promozionali sarebbero troppo numerose (22). C'è anche chi ammette di comprare confezioni troppo grandi (23%), chi di cucinare in eccesso (21) e chi il cibo lo lascia ammuffire in frigorifero (33).

Ridurre gli sprechi e risparmiare sulla spesa è possibile. Il 29 settembre sarà celebrata a Roma la 7ª Giornata Internazionale di Consapevolezza sulle Perdite e gli Sprechi Alimentari. «Un evento come leva di trasformazione sociale», dice Segrè. In diretta *streaming* sul canale Youtube della campagna Spreco Zero.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



In Cina, food influencer registrano una diretta di notte. Qui ritratti dal cinese Pingyao Song per il Wfpa sponsored by Bimi®

28 SETTEMBRE

Il Sole 24 ORE

RAPPORTO WASTE WATCHER

Lo spreco alimentare brucia 13 miliardi

Serena Uccello —*a pag. 13*



Il Sole 24 ORE del lunedì

L'esperto risponde
Il tema di oggi
Assicurazioni, quando la polizza viene offerta da canali non convenzionali

INNOVA GROUP ADVANCED PACKAGING SOLUTIONS

Panorama

Investimenti Giovani contrari al rischio, risparmi nei conti correnti

Il denaro degli under 35 resta per oltre il 50% nei depositi di liquidità. In portafoglio più Etf e meno azioni sulla spinta della tecnologia

Marco Barlassina

IL FOCUS
La casa al centro delle scelte anche per gli under 24

Conciliazione vita-lavoro, al via la certificazione delle aziende

Valentina Melis

La guida
Questioni di cuore: prevenzione e cura

Patto fiscale, nove punti per decidere

Telefisco 2026

La principale attrattiva resta quella di non vedersi tassare parte del reddito effettivo

Sulla valutazione pesa il limite agli accertamenti Sanatoria per chi rinuova

Cerrolini, Poggeria e Ranocchi

RICOSTRUZIONE
Rottamazione, per i debiti stralciati alt alla dilazione ordinaria

Luigi Lovecchio

IL FORUM
Dai titoli in bilancio all'Iva, le prime risposte ai dubbi dei lettori

Tassa sulla CO_2 ai confini: l'Ue prova l'estensione

Sabrina Ferrandi

Lavoro, servono 14.200 ingegneri: la metà non si trova

Giuseppe Latour

Imprese estere
FIDUCIA PIÙ ALTA NEI SERVIZI, RIMANE L'INCERTEZZA

Michela Finizio
Serena Uccello

INTERVISTA A CIMINO
«Vince la qualità del nostro ecosistema»

Telemarketing molesto, strategie e difese per ridurre gli squilli

Tutela dei consumatori

Valentina Maglione

RAPPORTO WASTE WATCHER
Lo spreco alimentare brucia 13 miliardi

Serena Uccello

Real Estate 24
Le città riducono l'asfalto contro il cambio climatico

Maria Chiara Voci

Marketing 24
Il branded entertainment vola a 853 milioni

Colleoni e Grattagliano

Francesco Giorgino

Il Sole 24 ORE

Lo spreco alimentare è in calo ma si perdono 13 miliardi l'anno

Consumi
Rapporto Waste Watcher

Serena Uccello

Un dato incoraggiante e una tendenza invece meno confortante. È il doppio movimento che segue l'andamento dello spreco alimentare in Italia. Andamento che, nel 2026, ha segnato una svolta significativa, secondo il Rapporto Waste Watcher International: ogni cittadino getta in media 493,7 grammi di cibo alla settimana, pari a 25,74 chili l'anno. Tuttavia – ed è qui il dato positivo - per la prima volta si scende sotto la soglia psicologica dei 500 grammi settimanali, con un calo dell'11% rispetto al 2025.

Ad annunciare questi numeri è il direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International Andrea Segrè, presentando i dati del nuovo rapporto WWI realizzato con Distal Università di Bologna nell'ambito della Campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero, su powering Ipsos, in occasione della 7ª Giornata internazionale di Prevenzione di consapevolezza sulle perdite e sprechi alimentari istituita dalle Nazioni Unite. «In occasione del 29 settembre 2026 - ha dichiarato - questo significativo miglioramento proietta l'Italia verso il raggiungimento del target 12.3 tra gli Obiettivi di Sostenibilità dell'Onu, fissato nella soglia entro il 2030 di 369,73 grammi settimanali. Un risultato raggiunto, anche se le oscillazioni registrate negli anni impongono cautela prima di parlare di un cambiamento consolidato e strutturale».

Il rapporto WWI calcola l'impatto economico dello spreco: complessivamente 6,6 miliardi di euro, mentre il costo pro capite è stimato in 112 euro l'anno. Ma se si considera l'intera filiera agroalimentare (dalla produzione alla distribuzione), il costo totale arriva a quasi 13 miliardi di euro (di cui 6,6 miliardi a causa dei prodotti deperibili dimenticati o acquistati in eccesso, 4 miliardi per il ritiro dal commercio di prodotti vicini alla scadenza o esteticamente imperfetti, un miliardo per l'eccedenze non raccolte per fluttuazioni di mercato o danni da crisi climatica).

Per quanto riguarda le cause dello spreco domestico, intervengono fattori molteplici. Il 36% degli intervistati indica il deterioramento rapido dei prodotti freschi; il 33% ammette di dimenticare il cibo in frigorifero o in dispensa; il 32% ritiene che gli alimenti acquistati siano già poco freschi. A queste si aggiungono la paura di restare senza scorte (28%), il rifiuto degli avanzi (28%), gli acquisti impulsivi e le offerte promozionali che inducono a comprare troppo. Errori di pianificazione, confezioni troppo grandi e scarsa conoscenza delle tecniche di conservazione completano il quadro.

I prodotti più sprecati restano quelli freschi: frutta (22,2 grammi), pane (21,2 grammi) e verdure (21,1 grammi). Le differenze territoriali mostrano un Nord più virtuoso (472 grammi), mentre Centro e Sud superano i 500 grammi. Rispetto al 2025, il Sud migliora sensibilmente, mentre il Centro peggiora, penalizzato dallo spreco di pane e latticini. Le famiglie con figli risultano le più attente: sprecano il 19% in meno della media, mentre le famiglie senza figli registrano un aumento del 17 per cento.

L'analisi evidenzia anche – e questo è il dato meno confortante - un paradosso sociale: i cittadini con minori risorse economiche sprecano il 26% in più della media nazionale, un peggioramento di 24 punti percentuali rispetto all'anno precedente. Chi ha meno tende infatti ad acquistare prodotti primari in grandi quantità, attratto dalle offerte promozionali, finendo per comprare confezioni troppo grandi o alimenti che si deteriorano rapidamente. Lo spreco diventa così un moltiplicatore delle disuguaglianze, che erode una parte significativa del bilancio familiare proprio di chi è più fragile.

Il cambiamento è influenzato anche dalle nuove tecnologie: il 57% degli italiani utilizza l'intelligenza artificiale per gestire il cibo, il 51% chiede ricette "svuota-frigo" per riutilizzare gli avanzi e il 21% consulta l'Ai per verificare la sicurezza di alimenti scaduti. Tra i giovani della Gen Z questa tendenza è ancora più marcata, con il 72% che usa l'Ai per valutare se un cibo può essere ancora consumato. Accanto a questi comportamenti, la rivoluzione digitale introduce nuove insidie. I social network spingono il 27% degli italiani ad acquistare alimenti solo per fotografarli o condividerli online, trasformandoli rapidamente in rifiuto organico. Il fenomeno è particolarmente diffuso tra Gen Z e Millennials.

Discesa sotto la soglia dei 500 grammi gettati in una settimana: ogni persona butta 493,7 grammi di cibo

© RIPRODUZIONE RISERVATA

29 SETTEMBRE

QN IL GIORNO

DALLA TAVOLA AI RIFIUTI

Oggi la Giornata internazionale

Lotta allo spreco alimentare
L'Italia si scopre virtuosa
In calo il cibo che buttiamo

Meno di mezzo chilo a famiglia a settimana. La spesa resta alta: 6,6 miliardi di euro
L'Osservatorio: i prezzi condizionano i nuclei più fragili, la qualità si abbassa

I numeri e la mappa

Il cibo *(pro capite)* gettato ogni settimana

369,7g Target ONU 2030

555,8g Agosto 2025

554,0g 5 Febbraio 2025

493,7g Autunnno 2026

Lo spreco nelle regioni

Grammi a settimana per persona



Come la tecnologia aiuta contro lo spreco

57% della popolazione usa l'IA per consigli antispreco

Consulta l'IA per verificare se un cibo scaduto è edibile

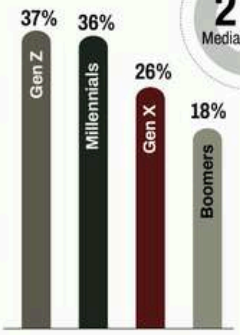


Cerca ricette *"svuota-frigo"* tramite IA



L'effetto dei social

Chi compra solo per fotografare e postare



27% Media nazionale

Fonte: Waste Watcher International Observatory-Università di Bologna

di **Andrea Segrè***



Oggi parte dall'Istituto della Enciclopedia Italiana Treccani di Roma una staffetta che tra nove giorni arriverà a New York, al Palazzo di Vetro delle Nazioni Unite. Il testimone è il cibo, o meglio quello che sprechiamo lungo la filiera. Un paradosso sempre meno sostenibile mentre produrre costa di più, il clima flagella i raccolti e milioni di persone faticano ad accedere a un'alimentazione adeguata.

La prima tappa è la Giornata internazionale sugli sprechi alimentari (si celebra oggi) quando presenteremo il nuovo Rapporto dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher, quest'anno dedicato al confronto fra Italia e Stati Uniti. Misurare lo spreco serve innanzitutto a capire come prevenirlo. I dati italiani ci consegnano una buona notizia. Lo spreco domestico scende a 493,7 grammi pro capite alla settimana, dagli oltre 555 dell'agosto 2025: l'11,2% in meno. In un anno ciascuno di noi getta comunque 25,74 chili di cibo, per circa 112 euro. Complessivamente quasi 6,6 miliardi di euro: alimenti, ma anche acqua, suolo, energia, lavoro che finiscono per alimentare la spazzatura. La direzione è dunque quella giusta, la velocità ancora insufficiente. Ma la media nasconde differenze profonde. Nel ceto popolare lo spreco sale a 622,1 grammi settimanali, il 26% sopra il dato nazionale. Chi ha meno, paradossalmente, spreca di più. È qui che lo spreco incontra ciò che abbiamo definito impoverimento alimentare: progressiva riduzione della possibilità di accedere a un'alimentazione adeguata per quantità e qualità. Le famiglie economicamente più fragili sono maggiormente condizionate dai prezzi, l'abbassamento qualitativo è sempre più evidente e lo spreco in quantità aumenta.

Il quadro diventa ancora più critico nelle condizioni attuali. Il sistema agroalimentare è sotto stress: cambiamento climatico, instabilità geopolitica, energia e costi di produzione si scaricano lungo la filiera fino ai prezzi al consumo. L'inflazione alimentare pesa proporzionalmente di più su chi dispone di meno. A questo si aggiunge uno spreco invisibile: alimenti di scarsa qualità nutrizionale che non finiscono nel bidone ma vengono consumati, con conseguenze negative su salute e costi sanitari. Per questo la lotta allo spreco non può ridursi alle buone pratiche domestiche, anche se il Rapporto nota dei miglioramenti. Comprare il giusto, conservare meglio e recuperare gli avanzi è fondamentale, ma occorre intervenire sull'intero sistema: produzione, industria, distribuzione, ristorazione e consumo.

La responsabilità è individuale e insieme collettiva. È il percorso avviato dalla Campagna Spreco Zero di Last Minute Market, un laboratorio permanente di ricerca, sensibilizzazione e azione che ha contribuito a portare la prevenzione dello spreco nelle politiche pubbliche e nelle strategie delle imprese.

L'Osservatorio Waste Watcher nasce dalla stessa convinzione: ciò che non misuriamo difficilmente riusciamo a cambiare. Da Roma il testimone passerà l'8 ottobre a New York nella sede delle Nazioni Unite con la Conferenza internazionale "Advancing Food Waste Reduction: From Awareness to Research and Action", dove condivideremo la nostra esperienza a livello globale. Una staffetta, dunque, non per raccontare soltanto quanto cibo continuiamo a perdere, ma per dimostrare quanto possiamo ancora fare. In questi anni abbiamo imparato a misurare lo spreco, comprenderne le cause e sperimentare soluzioni. Ora bisogna accelerare, trasformando la consapevolezza in azione: se il trend italiano dimostra che cambiare è possibile, la sfida delle Nazioni Unite è fare di questo cambiamento una responsabilità condivisa e globale.

*Direttore Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, Università di Bologna

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'agroalimentare
«Cambiamenti climatici e instabilità geopolitica stressano l'intero settore»

Le buone abitudini
«Comprare il giusto, conservare meglio e recuperare gli avanzi è fondamentale»

NEL DETTAGLIO

1 LA CAMPAGNA

Last Minute Market e lo Spreco Zero

Laboratorio permanente di ricerca, sensibilizzazione e azione per portare la prevenzione dello spreco nelle politiche pubbliche e nelle strategie d'impresa



2 ALL'ONU

La staffetta Roma-New York

Da Roma il testimone passerà l'8 ottobre a New York nella sede Onu con la conferenza 'Advancing Food Waste Reduction: From Awareness to Research and Action'

29 SETTEMBRE

QN il Resto del Carlino

DALLA TAVOLA AI RIFIUTI

Oggi la Giornata internazionale

Lotta allo spreco alimentare

L'Italia si scopre virtuosa In calo il cibo che buttiamo

Meno di mezzo chilo a famiglia a settimana. La spesa resta alta: 6,6 miliardi di euro
L'Osservatorio: i prezzi condizionano i nuclei più fragili, la qualità si abbassa

I numeri e la mappa

Il cibo *(pro capite)* gettato ogni settimana

369,7g Target ONU 2030

555,8g Agosto 2025

554,0g 5 Febbraio 2025

493,7g Autunnno 2026

Lo spreco nelle regioni

Grammi a settimana per persona



Come la tecnologia aiuta contro lo spreco

57% della popolazione usa l'IA per consigli antispreco

Consulta l'IA per verificare se un cibo scaduto è edibile



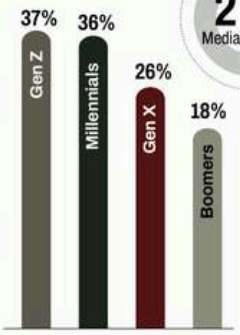
Cerca ricette *"svuota-frigo"* tramite IA



L'effetto dei social

Chi compra solo per fotografare e postare

27% Media nazionale



Fonte: Waste Watcher International Observatory-Università di Bologna



di **Andrea Segrè***

Oggi parte dall'Istituto della Enciclopedia Italiana Treccani di Roma una staffetta che tra nove giorni arriverà a New York, al Palazzo di Vetro delle Nazioni Unite. Il testimone è il cibo, o meglio quello che sprechiamo lungo la filiera. Un paradosso sempre meno sostenibile mentre produrre costa di più, il clima flagella i raccolti e milioni di persone faticano ad accedere a un'alimentazione adeguata.

La prima tappa è la Giornata internazionale sugli sprechi alimentari (si celebra oggi) quando presenteremo il nuovo Rapporto dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher, quest'anno dedicato al confronto fra Italia e Stati Uniti. Misurare lo spreco serve innanzitutto a capire come prevenirlo. I dati italiani ci consegnano una buona notizia. Lo spreco domestico scende a 493,7 grammi pro capite alla settimana, dagli oltre 555 dell'agosto 2025: l'11,2% in meno. In un anno ciascuno di noi getta comunque 25,74 chili di cibo, per circa 112 euro. Complessivamente quasi 6,6 miliardi di euro: alimenti, ma anche acqua, suolo, energia, lavoro che finiscono per alimentare la spazzatura. La direzione è dunque quella giusta, la velocità ancora insufficiente. Ma la media nasconde differenze profonde. Nel ceto popolare lo spreco sale a 622,1 grammi settimanali, il 26% sopra il dato nazionale. Chi ha meno, paradossalmente, spreca di più. È qui che lo spreco incontra ciò che abbiamo definito impoverimento alimentare: progressiva riduzione della possibilità di accedere a un'alimentazione adeguata per quantità e qualità. Le famiglie economicamente più fragili sono maggiormente condizionate dai prezzi, l'abbassamento qualitativo è sempre più evidente e lo spreco in quantità aumenta.

Il quadro diventa ancora più critico nelle condizioni attuali. Il sistema agroalimentare è sotto stress: cambiamento climatico, instabilità geopolitica, energia e costi di produzione si scaricano lungo la filiera fino ai prezzi al consumo. L'inflazione alimentare pesa proporzionalmente di più su chi dispone di meno. A questo si aggiunge uno spreco invisibile: alimenti di scarsa qualità nutrizionale che non finiscono nel bidone ma vengono consumati, con conseguenze negative su salute e costi sanitari. Per questo la lotta allo spreco non può ridursi alle buone pratiche domestiche, anche se il Rapporto nota dei miglioramenti. Comprare il giusto, conservare meglio e recuperare gli avanzi è fondamentale, ma occorre intervenire sull'intero sistema: produzione, industria, distribuzione, ristorazione e consumo.

La responsabilità è individuale e insieme collettiva. È il percorso avviato dalla Campagna Spreco Zero di Last Minute Market, un laboratorio permanente di ricerca, sensibilizzazione e azione che ha contribuito a portare la prevenzione dello spreco nelle politiche pubbliche e nelle strategie delle imprese.

L'Osservatorio Waste Watcher nasce dalla stessa convinzione: ciò che non misuriamo difficilmente riusciamo a cambiare. Da Roma il testimone passerà l'8 ottobre a New York nella sede delle Nazioni Unite con la Conferenza internazionale "Advancing Food Waste Reduction: From Awareness to Research and Action", dove condivideremo la nostra esperienza a livello globale. Una staffetta, dunque, non per raccontare soltanto quanto cibo continuiamo a perdere, ma per dimostrare quanto possiamo ancora fare. In questi anni abbiamo imparato a misurare lo spreco, comprenderne le cause e sperimentare soluzioni. Ora bisogna accelerare, trasformando la consapevolezza in azione: se il trend italiano dimostra che cambiare è possibile, la sfida delle Nazioni Unite è fare di questo cambiamento una responsabilità condivisa e globale.

*Direttore Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, Università di Bologna

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'agroalimentare
«Cambiamenti climatici e instabilità geopolitica stressano l'intero settore»

Le buone abitudini
«Comprare il giusto, conservare meglio e recuperare gli avanzi è fondamentale»

NEL DETTAGLIO

1 LA CAMPAGNA

Last Minute Market e lo Spreco Zero

Laboratorio permanente di ricerca, sensibilizzazione e azione per portare la prevenzione dello spreco nelle politiche pubbliche e nelle strategie d'impresa



2 ALL'ONU

La staffetta Roma-New York

Da Roma il testimone passerà l'8 ottobre a New York nella sede Onu con la conferenza 'Advancing Food Waste Reduction: From Awareness to Research and Action'

29 SETTEMBRE

LA NAZIONE

DALLA TAVOLA AI RIFIUTI

Oggi la Giornata internazionale

Lotta allo spreco alimentare
L'Italia si scopre virtuosa
In calo il cibo che buttiamo

Meno di mezzo chilo a famiglia a settimana. La spesa resta alta: 6,6 miliardi di euro
L'Osservatorio: i prezzi condizionano i nuclei più fragili, la qualità si abbassa

I numeri e la mappa

Il cibo *(pro capite)* gettato ogni settimana

369,7g Target ONU 2030

555,8g Agosto 2025

554,0g 5 Febbraio 2025

493,7g Autunnno 2026

Lo spreco nelle regioni

Grammi a settimana per persona



Come la tecnologia aiuta contro lo spreco

57% della popolazione usa l'IA per consigli antispreco

Consulta l'IA per verificare se un cibo scaduto è edibile



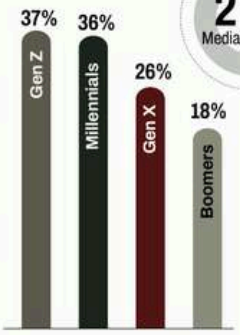
Cerca ricette *"svuota-frigo"* tramite IA



L'effetto dei social

Chi compra solo per fotografare e postare

27% Media nazionale



Fonte: Waste Watcher International Observatory-Università di Bologna



di **Andrea Segrè***

Oggi parte dall'Istituto della Enciclopedia Italiana Treccani di Roma una staffetta che tra nove giorni arriverà a New York, al Palazzo di Vetro delle Nazioni Unite. Il testimone è il cibo, o meglio quello che sprechiamo lungo la filiera. Un paradosso sempre meno sostenibile mentre produrre costa di più, il clima flagella i raccolti e milioni di persone faticano ad accedere a un'alimentazione adeguata.

La prima tappa è la Giornata internazionale sugli sprechi alimentari (si celebra oggi) quando presenteremo il nuovo Rapporto dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher, quest'anno dedicato al confronto fra Italia e Stati Uniti. Misurare lo spreco serve innanzitutto a capire come prevenirlo. I dati italiani ci consegnano una buona notizia. Lo spreco domestico scende a 493,7 grammi pro capite alla settimana, dagli oltre 555 dell'agosto 2025: l'11,2% in meno. In un anno ciascuno di noi getta comunque 25,74 chili di cibo, per circa 112 euro. Complessivamente quasi 6,6 miliardi di euro: alimenti, ma anche acqua, suolo, energia, lavoro che finiscono per alimentare la spazzatura. La direzione è dunque quella giusta, la velocità ancora insufficiente. Ma la media nasconde differenze profonde. Nel ceto popolare lo spreco sale a 622,1 grammi settimanali, il 26% sopra il dato nazionale. Chi ha meno, paradossalmente, spreca di più. È qui che lo spreco incontra ciò che abbiamo definito impoverimento alimentare: progressiva riduzione della possibilità di accedere a un'alimentazione adeguata per quantità e qualità. Le famiglie economicamente più fragili sono maggiormente condizionate dai prezzi, l'abbassamento qualitativo è sempre più evidente e lo spreco in quantità aumenta.

Il quadro diventa ancora più critico nelle condizioni attuali. Il sistema agroalimentare è sotto stress: cambiamento climatico, instabilità geopolitica, energia e costi di produzione si scaricano lungo la filiera fino ai prezzi al consumo. L'inflazione alimentare pesa proporzionalmente di più su chi dispone di meno. A questo si aggiunge uno spreco invisibile: alimenti di scarsa qualità nutrizionale che non finiscono nel bidone ma vengono consumati, con conseguenze negative su salute e costi sanitari. Per questo la lotta allo spreco non può ridursi alle buone pratiche domestiche, anche se il Rapporto nota dei miglioramenti. Comprare il giusto, conservare meglio e recuperare gli avanzi è fondamentale, ma occorre intervenire sull'intero sistema: produzione, industria, distribuzione, ristorazione e consumo.

La responsabilità è individuale e insieme collettiva. È il percorso avviato dalla Campagna Spreco Zero di Last Minute Market, un laboratorio permanente di ricerca, sensibilizzazione e azione che ha contribuito a portare la prevenzione dello spreco nelle politiche pubbliche e nelle strategie delle imprese.

L'Osservatorio Waste Watcher nasce dalla stessa convinzione: ciò che non misuriamo difficilmente riusciamo a cambiare. Da Roma il testimone passerà l'8 ottobre a New York nella sede delle Nazioni Unite con la Conferenza internazionale "Advancing Food Waste Reduction: From Awareness to Research and Action", dove condivideremo la nostra esperienza a livello globale. Una staffetta, dunque, non per raccontare soltanto quanto cibo continuiamo a perdere, ma per dimostrare quanto possiamo ancora fare. In questi anni abbiamo imparato a misurare lo spreco, comprenderne le cause e sperimentare soluzioni. Ora bisogna accelerare, trasformando la consapevolezza in azione: se il trend italiano dimostra che cambiare è possibile, la sfida delle Nazioni Unite è fare di questo cambiamento una responsabilità condivisa e globale.

*Direttore Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero, Università di Bologna

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'agroalimentare
«Cambiamenti climatici e instabilità geopolitica stressano l'intero settore»

Le buone abitudini
«Comprare il giusto, conservare meglio e recuperare gli avanzi è fondamentale»

NEL DETTAGLIO

1 LA CAMPAGNA

Last Minute Market e lo Spreco Zero

Laboratorio permanente di ricerca, sensibilizzazione e azione per portare la prevenzione dello spreco nelle politiche pubbliche e nelle strategie d'impresa



2 ALL'ONU

La staffetta Roma-New York

Da Roma il testimone passerà l'8 ottobre a New York nella sede Onu con la conferenza 'Advancing Food Waste Reduction: From Awareness to Research and Action'

Avvenire

RAPPORTO WASTE WATCHER

In Italia spreco alimentare in calo Più vicini gli obiettivi Onu 2030

ALESSIA **GUERRIERI**
Roma

Siamo abituati, almeno in questo ambito, a vedere lontano e difficilmente raggiungibile l'obiettivo fissato dall'Agenda 2030: dimezzare lo spreco alimentare. Per la prima volta invece, a dieci anni dalla Legge Gadda e a 4 anni dal raggiungimento degli obiettivi delle Nazioni Unite, l'Italia scende sotto i 500 grammi pro capite di cibo gettato nei rifiuti a settimana. Il nostro Paese infatti è a quota 493,5 grammi, una tendenza virtuosa già iniziata con le due ultime rilevazioni Waste Watcher che ci avvicina appunto al raggiungimento del goal 12.3 dell'Agenda Onu che fissa a 369,7 grammi di cibo sprecato a persona. Un traguardo che segna 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, con uno spreco in particolare sempre di frutta fresca, pane e verdure come si conferma anche in questa rilevazione. Ma il rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher - i cui dati sono stati presentati in vista della settima Giornata internazionale di Prevenzione di consapevolezza sulle perdite e sprechi alimentari del 29 settembre - racconta però di un'Italia a due velocità. Se infatti l'Intelligenza artificiale è un prezioso alleato anti-spreco, soprattutto per i più giovani, l'estetica social invece spinge un italiano su quattro ad acquisti impulsivi di cibo "instagrammabile", che diventa spesso scarto alimentare.

Nell'analisi dello spreco, oltre alla più comune dicotomia Nord - Sud con il Settentrione più virtuoso, c'è anche il 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. «Il dato più preoccupante è anche il più paradossale: chi ha meno spreca di più - prosegue ancora Segrè - Nel ceto popolare lo spreco alimentare raggiunge difatti 622,1 grammi a settimana, il 26% sopra la media. È il segno dell'impoverimento alimentare: meno reddito significa meno possibilità di scegliere quantità e qualità del cibo. Lo spreco diventa così un moltiplicatore della disuguaglianza».

> Nella pattumiera 493 grammi pro capite a settimana. I social sia risorsa che insidia, usati soprattutto dai giovani per la sicurezza alimentare Famiglie con figli le più virtuose, però chi ha meno reddito butta di più

Altro tema rilevante è proprio il rapporto tra le community digitali e la quantità di cibo che finisce nella pattumiera. I social infatti sono al contempo una risorsa e una insidia. Oltre un intervistato su due ha l'abitudine infatti di interrogare l'Ia (il 57% dei cittadini), la consulta con frequenza costante sul piano della sicurezza alimentare ben un intervistato su cinque (il 21%), per verificare se un alimento scaduto da giorni sia ancora commestibile. 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, con percentuali che salgono oltre il 70%.

«Un dato di alto interesse - spiega il Direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International Andrea Segrè - 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. Algoritmi standardizzati non possono infatti valutare lo stato reale della catena del freddo o l'integrità della confezione, col rischio di generare indicazioni inappropriate».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Avvenire

SOLIDARIETÀ

La struttura delle Acli di Roma è stata inaugurata in zona Eur con l'obiettivo di recuperare e ridistribuire alimenti e beni di prima necessità, offrendo anche ascolto e orientamento alle persone fragili e in difficoltà

A Roma il presidio della dispensa solidale per non sprecare cibo e aiutare chi soffre

GIUSEPPE **MUOLO**
Roma

Molto più che un semplice supermercato. La prima Dispensa solidale delle Acli di Roma è un nuovo presidio sociale di prossimità che unisce recupero e redistribuzione degli alimenti, contrasto allo spreco, ascolto e orientamento delle persone e delle famiglie in difficoltà. L'iniziativa è nata grazie al sostegno di Anantara Palazzo Naiadi Rome Hotel, nell'ambito di Anantara Concorso Roma, il concorso dedicato alle auto d'epoca. Un sostegno che, attraverso il percorso di legacy promosso dall'assessorato ai Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda di Roma Capitale, si è tradotto in un progetto destinato a restare sul territorio e a produrre valore sociale oltre la durata della manifestazione.

La Dispensa è stata inaugurata ieri mattina, in via Cristoforo Colombo 356, in occasione della VII Giornata internazionale della consapevolezza sugli sprechi e le perdite alimentari. E si inserisce nella scia dell'esperienza "Il Cibo che Serve", il progetto attraverso il quale le Acli di Roma recuperano eccedenze alimentari, soprattutto frutta, verdura e prodotti da forno, e le redistribuiscono sul territorio della Capitale e provincia. Con il nuovo spazio, l'iniziativa ha compiuto due importanti passi avanti. Da una parte si è ampliata la tipologia dei beni raccolti e distribuiti: oltre agli alimenti, sono a disposizione degli utenti anche prodotti per l'igiene personale e beni per l'infanzia, così da rispondere in modo più ampio ai bisogni quotidiani delle persone e delle famiglie. Dall'altra, la Dispensa è diventata anche un luogo di ascolto e orientamento, nel quale incontrare direttamente le persone, intercettare fragilità che spesso vanno oltre la povertà alimentare e accompagnarle verso servizi, opportunità e percorsi di sostegno presenti sul territorio.

Il progetto, come hanno sottolineato i promotori, ha voluto infatti rispondere a una povertà sempre più multidimensionale, nella quale alla difficoltà economica potevano sommarsi solitudine, problemi abitativi, lavorativi, familiari e di accesso ai servizi. L'aiuto alimentare è diventato così anche una porta di ingresso verso una rete più ampia di sostegno e di prossimità.

«Viviamo in un mondo diviso a metà», ha evidenziato Lidia Borzì, vicepresidente delegata delle Acli di Roma. Una parte delle nostre città «getta il cibo nella pattumiera». E l'altra scava «nei cassonetti per cercare da mangiare». Per questo motivo la dispensa solidale «si muove attorno a tre parole chiave». La prima, ha spiegato Borzì, è "cibo", «perché offriamo un bene primario a chi ne ha bisogno». Ma «le più importanti sono "ascolto e diritti"». Perché «la nostra non è un'assistenza fine a se stessa, ma un gancio per permettere alle persone di entrare in una rete di protezione sociale e in un percorso di autonomia». Le Acli di Roma, ha ribadito la vicepresidente delegata, «vogliono costruire un'idea di città che guarda al futuro, cresce e non lascia indietro nessuno», lavorando in sinergia con le altre realtà del territorio. L'accesso alla dispensa sarà infatti favorito anche dalla segnalazione di un'organizzazione, di una parrocchia, o da un presidio di welfare territoriale. «Non bisogna dimenticare - ha ricordato Borzì - che c'è anche un'emergenza nascosta: le famiglie di ceto medio che si stanno impoverendo con il carovita e che si vergognano di andare in una mensa». Infine, ha concluso: «Se il cibo recuperato che rischia di essere scartato diventa valore, è ancora più importante che nella dispensa nessuna persona si senta uno scarto».

Le ha fatto eco Alessandro Onorato, assessore ai Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda di Roma Capitale: «Questa è la Roma che vogliamo: una città che guarda al futuro e allo sviluppo, abbinando l'attenzione alle fasce più deboli. I grandi eventi - ha aggiunto - non solo creano ricadute economiche, occupazionali e d'immagine, ma contribuiscono a migliorare concretamente il territorio». Al taglio del nastro, tra gli altri, era presente anche Francesco Mennella, general manager di Anantara Palazzo Naiadi Rome Hotel. «Sostenere questo progetto - ha detto - significa dimostrare come la collaborazione tra pubblico, privato e terzo settore possa tradursi in una reale opportunità per le persone».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA GIORNATA

Lo spreco alimentare in casa vale 6,6 miliardi di euro l'anno

Lo spreco alimentare nelle case degli italiani vale 6,6 miliardi di euro all'anno, 25,74 chili di cibo a testa pari a 112 euro: un fenomeno reso ancora più insostenibile dal sistema agroalimentare sotto stress, dove crisi climatica e instabilità geopolitica aumentano i costi di produzione e spingono al rialzo i prezzi al consumo. Ciononostante, i nuovi dati evidenziano una svolta virtuosa in Italia, scesa per la prima volta sotto la soglia psicologica dei 500 grammi di cibo gettato pro capite a settimana, per l'esattezza 493,7 grammi, con un calo netto dell'11,17% rispetto ai 555,8 grammi dello scorso anno. Questo progresso avvicina il Paese al target degli Obiettivi di Sostenibilità dell'Agenda 2030, fissato a 369,73 grammi settimanali. È la fotografia scattata dal nuovo Rapporto Waste Watcher, promosso dalla campagna Spreco Zero e presentato ieri in occasione della settima giornata internazionale della Consapevolezza sulle perdite e sugli sprechi alimentari dell'Onu. A sprecare di più sono i ceti popolari: chi ha meno risorse perde più cibo. «Lo spreco diventa così un vero moltiplicatore delle disuguaglianze», ha spiegato Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio.



La nuova Dispensa solidale delle Acli a Roma /Acli

il Giornale del Piemonte e della Liguria

ADNKRONOS SOSTENIBILITÀ

SPRECO ALIMENTARE

Scende sotto la soglia dei 500 grammi

Il nuovo Rapporto Waste Watcher International

■ Spreco alimentare, arriva la svolta: l'Italia scende sotto i 500 grammi di cibo gettato a testa ogni settimana e si avvicina all'obiettivo dell'Agenda 2030. Siamo esattamente a quota 493,7 grammi: frutta, pane e verdure freschi gli alimenti più sprecati. E' quanto emerge dai dati del nuovo Rapporto Waste Watcher International monitorato con Distal Università di Bologna nell'ambito della Campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero, sulla base di dati ed elaborazioni statistiche di Ipsos-Doxa, in occasione della VII Giornata internazionale di Consapevolezza sulle perdite e sprechi alimentari (29 settembre).

«Nell'autunno 2026 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 - annuncia il direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International, Andrea Segrè - Questo significativo miglioramento proietta l'Italia verso il 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 consolidato e strutturale».

Stando al rapporto Waste Watcher International 2026, a livello territoriale il Nord risulta lievemente più virtuoso, con 472,2 grammi di cibo sprecato pro capite ogni sette giorni, il Centro è a quota 510 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.

I cittadini a basso potere d'acquisto fanno registrare un volume di cibo gettato superiore del 26% rispetto alla media nazionale, evidenziando un peggioramento di ben 24 punti percentuali rispetto all'agosto 2025, «colpevoli - si legge nell'analisi - 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.

quotidiano comunista
il manifesto

l'Extra Terrestre



ALIMENTAZIONE

Usa e getta, lo spreco di cibo degli americani

Considerato il tema, lo spreco di una risorsa vitale come il cibo, non potevano che essere gli Stati Uniti i detentori del primato: il cibo che ogni anno negli Usa finisce nella spazzatura è più del doppio di quello che si spreca in Italia. E il 29 settembre è la Giornata mondiale contro gli sprechi alimentari. ANDREA SEGRÈ A PAGINA 5



quotidiano comunista

il manifesto

l'ExtraTerrestre



foto Getty Images

Usa e getta, lo spreco alimentare oltreoceano

Il 29 Giornata mondiale contro gli sprechi alimentari. A Roma riflettori sul ruolo dell'Ia

In occasione della 7a Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari istituita dall'Onu e guidata dalla Fao e dall'Anep, in calendario martedì 29 settembre, in Italia sarà come sempre la Campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero a presentare, dalle 10 a Roma, il Rapporto 2026 dell'Osservatorio Waste Watcher International. Nella Sala Igea dell'Istituto dell'Enciclopedia Italiana Treccani (piazza dell'Enciclopedia Italiana 4), dove ci saranno, fra gli altri, il direttore generale aggiunto Fao Maurizio Martina, Maximo Torero (Chief Economist Fao) e Andrea Segrè, il tema trainante sarà sul «potenziale trasformativo della riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari» e si potrà seguire in diretta sul canale Youtube della Campagna Spreco Zero. Riflettori accesi anche sul ruolo dell'intelligenza artificiale nella prevenzione dello spreco. «Dagli assistenti virtuali consultati per la sicurezza degli alimenti, alle ricette «svuota-frigo» generate per riutilizzare gli avanzi, il digitale - spiega l'Osservatorio - si conferma una nuova frontiera nelle pratiche antispreco, soprattutto tra i più giovani».

ANDREA SEGRÈ

Lo spreco alimentare resta uno dei grandi paradossi del nostro tempo. Ogni anno nel mondo oltre 1 miliardo di tonnellate di cibo viene sprecato nelle famiglie, nella ristorazione e nella distribuzione con la generazione del 10% delle emissioni globali di gas serra. È dentro questo scenario che va letto il nuovo rapporto dell'Osservatorio internazionale *Waste Watcher* in occasione della Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari. Quest'anno il confronto fra Italia e Stati Uniti consente soprattutto di capire che non esiste uno spreco alimentare uguale dappertutto: anche la pattumiera, in fondo, racconta una società.

IN ITALIA LO SPRECO DOMESTICO individuale dichiarato scende a 493,7 grammi alla settimana, contro i 555,8 dell'agosto 2025: una riduzione dell'11,2%. Frutta fresca, pane e verdure restano fra gli alimenti maggiormente sprecati. È un segnale positivo, ma sarebbe sbagliato considerarlo un punto di arrivo. La media nasconde differenze sociali importanti: nel ceto medio-basso lo spreco sale infatti a 622,1 grammi settimanali, ben sopra la media nazionale. Il dato incrina una rappresentazione rassicurante secondo cui basterebbero reddito, informazione e sensibilità ambientale per sprecare meno. La vulnerabilità economica può convivere con un maggiore spreco, perché entrano in gioco qualità e durata degli alimenti acquistabili, frequenza della spesa, capacità di conservazione, organizzazione familiare. Anche lo spreco, insomma, ha una dimensione sociale.

IL CONFRONTO CON GLI STATI UNITI rende questa dimensione ancora più evidente. Negli Usa il 29% dichiara di gettare cibo una volta alla settimana o più spesso, mentre il 70% lo fa meno di una volta alla settimana o mai. Ma soprattutto la quantità individuale dichiarata raggiunge 775,7 grammi alla settimana, contro gli 859,4 rilevati nell'agosto 2023: quasi il 10% in meno, dunque, ma ancora molto più dell'Italia. In cima alla lista americana troviamo insalata, verdure, frutta fresca, pane in cassetta, latte e yogurt. Lo statunitense del campione spreca dunque circa il 57% in più dell'italiano. Ma fermarsi alla quantità sarebbe poco interessante. È il modo in cui si spreca a rivelare due differenti sistemi alimentari.

NEGLI USA SPRECANO più della media le famiglie che vivono nelle zone centrali, quelle senza figli, chi abita nelle grandi città e il ceto medio; sprecano meno le famiglie con figli, chi vive in comuni medi e piccoli, il ceto popolare e medio-basso, le periferie e le zone isolate. C'è poi un risultato particolarmente curioso: fra gli americani che dichiarano origini italiane lo spreco è superiore del 38% alla media USA, mentre fra chi non ha origini italiane è inferiore del 6%. Le origini, evidentemente, non bastano a conservare una cultura alimentare quando cambiano ambiente, disponibilità di cibo, formati di vendita e stili di vita.

ANCORA PIÙ SIGNIFICATIVA è la frattura generazionale, sorprendentemente simile nei due Paesi. Negli Stati Uniti i Boomers sprecano il 49% in meno della media, la Gen X il 26% in meno, mentre i Millennials salgono del 10% e la Gen Z addirittura del 44%. In Italia la direzione è la stessa: -21% per i Boomers, -19% per la Gen X, +21% per i Millennials e +32% per la Gen Z. È un risultato che dovrebbe farci riflettere. Le generazioni teoricamente più esposte al discorso pubblico sulla sostenibilità sono quelle che dichiarano di sprecare di più. La consapevolezza ambientale, dato-la, non si traduce automaticamente in pratiche quotidiane.

È QUI CHE ITALIA E STATI UNITI prendono strade diverse. Negli USA l'antispreco significa soprattutto pianificazione e recupero: il 44% fa la lista della spesa e cerca di rispettarla e il 40% porta a casa ciò che avanza quando mangia fuori, contro appena il 25% degli italiani. In Italia prevalgono invece comportamenti legati alla valorizzazione del cibo: il 54% controlla se un alimento appena scaduto sia ancora buono prima di eliminarlo, contro il 27% degli americani; il 50% compra frutta e verdura di stagione, contro il 25% negli Usa.

ANCHE LE CAUSE dichiarate raccontano due mondi. Negli Stati Uniti il 53% dice di sprecare perché dimentica il cibo finoa farlo scadere, contro il 33% in Italia; il 41% ammette di acquistare troppo, contro il 26% degli italiani. Negli USA emerge dunque con particolare forza il binomio accumulo-dimenticanza. In Italia pesano relativamente di più la deperibilità e la gestione dei prodotti freschi. Non sono differenze folcloristiche fra la cucina mediterranea e il frigorifero americano. Dietro quei numeri si intravedono modelli di consumo. Da una parte grandi acquisti, disponibilità permanente, abbondanza, accumulo; dall'altra una maggiore familiarità con stagionalità e valutazione diretta dell'alimento. Ma nessuno dei due modelli può essere assolto.

Il cibo che negli Stati Uniti finisce nella spazzatura è più del doppio di quello che si spreca in Italia. Ma nessuno dei due è assolto. Il rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher

NEGLI STATI UNITI L'EFFICIENZA organizzativa interviene spesso dopo che un sistema fondato sull'abbondanza ha favorito l'eccesso; in Italia la cultura del cibo convive ancora con quasi mezzo chilo di alimenti buttati ogni settimana per persona. E in entrambi i casi il rischio è scaricare sul consumatore l'intera responsabilità di un problema che nasce anche nelle forme della produzione, nella distribuzione, nei formati, nelle promozioni, nell'organizzazione del lavoro e nel tempo disponibile per acquistare, cucinare e conservare.

C'È INFINE UN DATO CHE MERITA attenzione: l'81% degli intervistati americani ritiene che le pratiche della cucina italiana aiutino a utilizzare meglio gli ingredienti e a ridurre lo spreco alimentare. Non è soltanto un riconoscimento gastronomico. Una cucina fatta di recupero, trasformazione, stagionalità e capacità di dare una seconda vita agli ingredienti contiene un sapere materiale che l'economia dell'abbondanza tende a cancellare.

ED È QUESTO IL PUNTO POLITICO. Per anni abbiamo raccontato lo spreco come un difetto morale del consumatore: compra meglio, organizza il frigorifero, leggi l'etichetta, non buttare gli avanzi. Tutto giusto, ma insufficiente. Se vogliamo raggiungere l'obiettivo del 2030 dobbiamo passare dalla responsabilità individuale alla responsabilità condivisa. Significa interrogare anche un sistema alimentare che ha interesse a farci acquistare sempre di più, mentre chiede al consumatore di diventare abbastanza virtuoso da buttare sempre meno.

IL CONFRONTO FRA ITALIA E STATI UNITI mostra precisamente questo: lo spreco non è soltanto ciò che resta nel piatto. È ciò che resta di un modello di consumo quando il valore del cibo viene progressivamente separato dal suo prezzo. Ridurlo significa allora recuperare non solo gli avanzi, ma il senso stesso del cibo: risorsa naturale, lavoro, cultura e diritto. Prima che rifiuto.

* *Direttore scientifico Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero*

l'autore dell'ultimo saggio, «Contro lo spreco. Cibo, valore, futuro» (Treccani, 2026).

Ogni anno nel mondo oltre 1 miliardo di tonnellate di cibo viene sprecato famiglie, nella ristorazione e nella distribuzione generando il 10% delle emissioni di gas serra.

Negli Stati Usa secondo il Rapporto il 29% dichiara di gettare cibo una volta alla settimana o più spesso, mentre il 70% lo fa meno di una volta alla settimana o mai.

La quantità di spreco individuale dichiarata raggiunge 775,7 grammi a settimana contro i 493,7 grammi in Italia. Dunque lo statunitense getta cibo circa il 57% in più dell'italiano.

22 OTTOBRE

quotidiano comunista

il manifesto

l'Extra Terrestre

Cibo

Gli scaffali vuoti in Italia e l'abbondanza apparente negli Usa

ANDREA SEGRÈ

Scaffali semivuoti, banchi dei freschi sguarniti: succede soprattutto in Campania e in altre aree del Sud. Le proteste dei tir contro il caro gasolio bloccano autostrade, interporti e depositi della grande distribuzione. Mancano uova, verdure, carne, latticini: prodotti che richiedono consegne frequenti. I negozi riforniti localmente resistono meglio.

Non manca il cibo: è la filiera distributiva a fermarsi. E la corsa alle scorte aggrava il problema. Il rincaro energetico nasce anche da una guerra lontana. L'intervento militare statunitense e israeliano contro l'Iran, iniziato a febbraio, ha provocato la chiusura di fatto dello stretto di Hormuz, seguita da aperture parziali e nuove tensioni.

Prima del conflitto vi transitava un quinto del petrolio mondiale, secondo l'Agenzia internazionale dell'energia. Petrolio, gas e gasolio più cari gravano su coltivazioni, fertilizzanti, refrigerazione e trasporti. Il conto arriva alla cassa, soprattutto per chi ha meno. Secondo l'Istat, a settembre l'inflazione annua ha raggiunto il 4,2%, con gli alimentari non lavorati a +5,5%; nel terzo trimestre i rincari hanno pesato di più sulle famiglie con minori livelli di spesa (+4,4%, contro +2,9% per le più agiate). Il carrello si alleggeriva già prima degli scaffali vuoti. Oltreoceano la fotografia sembra capovolta. Nei supermercati statunitensi l'offerta è sterminata.

— segue a pagina 6 —



quotidiano comunista

il manifesto

l'ExtraTerrestre

— segue dalla prima —

ANDREA SEGRÈ

Nel 2025, secondo l'associazione di settore Fmi, ogni punto vendita proponeva in media oltre 33 mila referenze; le vendite complessive hanno raggiunto mille miliardi di dollari. Ma disponibilità non significa accessibilità.

A SETTEMBRE il *Bureau of Labor Statistics* registrava +1,8% annuo per gli alimenti domestici e +3,7% d'inflazione generale. Energia e trasporti pesano, ma anche i dazi imposti da Washington agli altri Paesi. Li pagano gli importatori americani, trasferendone parte ai consumatori. Per la Federal Reserve di New York rincarano anche i prodotti nazionali, fra maggiori costi e minore concorrenza. Una tassa che gli Stati Uniti finiscono per imporre a se stessi, mentre i tagli sociali aumentano le difficoltà dei più poveri.

In Italia gli scaffali vuoti rivelano la fragilità delle filiere. Negli Usa quelli pieni non garantiscono una dieta adeguata. Dietro entrambe c'è la responsabilità di Washington.

IL CONTRASTO emerge anche nello spreco alimentare. Secondo l'Osservatorio *Waste Watcher International* 2026, negli Usa si buttano in casa 775,7 grammi di cibo pro capite alla settimana, contro 493,7 in Italia: oltre il 50% in più. Gli scaffali pieni convivono con le pattumiere colme e milioni di persone costrette a risparmiare sul cibo.

SECONDO IL DIPARTIMENTO federale dell'Agricoltura (Usda), nel 2024 erano 18,3 milioni le famiglie statunitensi in condizioni di insicurezza alimentare, il 13,7% del totale. Non è solo povertà alimentare, cioè difficoltà di procurarsi cibo sufficiente. Parliamo di impoverimento alimentare quando la dieta diventa progressivamente squilibrata, monotona o inappropriata per qualità e composizione, con conseguenze sulla salute, sull'ambiente e sull'economia. Colpisce anche chi ha redditi elevati, per abitudini, disinformazione o condizionamenti commerciali.

QUANDO IL BILANCIO FAMILIARE si restringe, si deteriorano spesso qualità ed equilibrio nutrizionale: prevalgono prodotti convenienti, molto calorici, ricchi di zuccheri semplici, grassi saturi e sale, pubblicizzati e pronti al consumo. Al cibo sprecato si aggiunge così uno spreco meno visibile, quello nutrizionale: energia in eccesso, nutrienti essenziali insufficienti, con conseguenze metaboliche.

SECONDO I CENTERS for Disease Control and Prevention (Cdc), il 40,3% degli adulti americani vive con obesità, associata a maggiori rischi di diabete e malattie cardiovascolari. Negli Stati Uniti, diversamente dall'Italia, manca un servizio sanitario universalistico: l'accesso alle cure dipende da assicurazioni private e programmi pubblici riservati a specifiche categorie. Il Census Bureau registra 26,7 milioni di persone senza copertura per tutto il 2025; anche gli assicurati affrontano costi elevati. Il divario economico diventa disuguaglianza sanitaria.

PER QUESTO NON BASTA aumentare il potere d'acquisto. Occorre anche educazione alimentare: leggere le etichette, pianificare la spesa, conservare e cucinare senza sprechi. Negli Stati Uniti queste competenze sono distribuite in modo diseguale e il marketing alimentare è onnipresente. Per i Cdc, nel 2019 solo un adulto su dieci mangiava abbastanza verdura. Essere circondati dal cibo non significa saper mangiare bene.



L'intervento di Usa Israele in Iran spinge i costi energetici oltre confine, i dazi rincarano merci e produzioni americane, la stretta sociale riduce le difese degli ultimi.



Noi abbiamo discusso nella recente missione all'Onu della Campagna Spreco Zero e dell'ateneo di Bologna per fornire le nostre ricerche. La prospettiva di adattare a New York il Wasternoter.

Scaffali vuoti a Bari foto Ansa. Sotto Andrea Segrè presenta «Spreco Zero» all'Onu

Cibo: scaffali vuoti in Italia, falsa abbondanza negli Usa

NE ABBIAMO DISCUSSO nella recente missione a New York della *Campagna Spreco Zero* e dell'Università di Bologna. Dopo aver presentato all'Onu le nostre ricerche, ho incontrato Siddhartha Sanchez, direttore del *Mayor's Office of Food Policy*. A New York, nell'anno fiscale 2025, circa 1,8 milioni di residenti, più di uno su cinque, hanno ricevuto aiuti attraverso lo Snap, il programma federale per gli acquisti alimentari delle famiglie a basso reddito. Non sono tutti i poveri alimentari, ma un segnale del bisogno.

LA RIFORMA FEDERALE del 2025 ha ridotto le risorse previste per lo Snap e irrigidito per alcune categorie i requisiti per mantenerle: almeno 80 ore al mese di lavoro o attività ammesse, salvo esenzioni. Si può perdere l'aiuto pur continuando ad averne bisogno. Durante l'incontro mi è stato descritto un paradosso: un beneficiario può lavorare a basso salario in una catena commerciale e spendere poi il sussidio negli stessi negozi. Nessuna legge lo impone. Ma quando accade, salari insufficienti rendono necessaria un'assistenza che sostiene anche gli incassi dell'impresa. Una carità molto pelosa. Lo Snap resta indispensabile, ma non rimuove le cause dell'impoverimento né garantisce una dieta sana.

DA QUI LA PROSPETTIVA di adattare a New York lo Sprecometro della *Campagna Spreco Zero*, ribattezzato *Wasternoter*. L'app misura il cibo buttato, il denaro perso e gli impatti ambientali; soprattutto aiuta a scegliere, conservare, cucinare e costruire diete sane e sostenibili. Prevenire lo spreco diventa educazione alimentare e libera risorse per acquistare cibo migliore.

INITALIA GLI SCAFFALI VUOTI rivelano la fragilità delle filiere. Negli Usa quelli pieni non garantiscono una dieta adeguata. Dietro entrambe c'è una responsabilità di Washington: l'intervento in Iran spinge i costi energetici oltre confine, i dazi rincarano merci e produzioni americane, la stretta sociale riduce le difese degli ultimi. Crisi opposte, un conto pagato dai più vulnerabili. Per affrontarlo servono pace, reti di distribuzione resilienti, salari dignitosi, cure accessibili ed educazione alimentare.

LO «SPRECOMETRO» PUÒ AIUTARE, non sostituire queste scelte. La misura del benessere non sono gli scaffali, pieni o vuoti: è il diritto, per tutti, a un cibo sano e di qualità, senza sprecare risorse, salute e futuro.

**Consigliere speciale del Sindaco di Bologna per le politiche alimentari urbane e metropolitane. Fondatore della Campagna Spreco Zero*

❤

Navdanya International

Resilienza, la sfida dei territori

MANUJ MASUCCI

La resilienza dei sistemi alimentari è diventata una priorità del dibattito internazionale. Non più soltanto come capacità di resistere a una crisi, ma di adattarsi a condizioni in rapido cambiamento: instabilità climatica, perdita di biodiversità, conflitti, vulnerabilità delle filiere, pressione su suolo e acqua. La domanda non è più soltanto come produrre abbastanza cibo, ma come costruire sistemi alimentari capaci di funzionare senza compromettere le basi ecologiche e sociali da cui dipendono.

La costruzione di sistemi alimentari resilienti è al centro della 54ª sessione del Comitato per la sicurezza alimentare mondiale, alla Fao di Roma dal 19 al 23 ottobre, mentre poche settimane dopo la Cop 31 di Antalya tornerà a mettere in relazione agricoltura, adattamento climatico, biodiversità e sicurezza alimentare.

Ma come si può costruire la resilienza? E soprattutto chi la deve costruire? Un sistema alimentare può dirsi resiliente se dipende da poche varietà, filiere lunghe, input esterni e decisioni prese lontano dai territori? Le risposte a queste domande già esistono e da tempo hanno dato vita a buone pratiche che attendono di essere tradotte in politiche concrete. La capacità di affrontare le crisi sembra infatti passare piuttosto dall'autonomia degli agricoltori, dalla biodiversità, dalla salute dei suoli, dalle filiere locali e dalla possibilità delle comunità di partecipare alle scelte.

È questa la tesi di Navdanya International che porta avanti dal 2023 Terrae Vivae, un programma composto da progetti pilota che mettono in relazione scuole, agricoltori, giovani, istituzioni e ricerca del territorio del lago di Bracciano in provincia di Roma. Questo è anche il senso dell'incontro «Agroecologia e Comunità Rigenerative», il 24 ottobre a Bracciano, all'indomani del Cfs. Giovani, agricoltori, ricercatori, scuole e istituzioni si confronteranno non soltanto sulle buone pratiche, ma sulle condizioni che permettono loro di durare: accesso alle risorse, sistemi sementieri, mercati, politiche di sostegno, partecipazione e governance.

Rafforzare le reti territoriali e collegare le esperienze locali alle strategie nazionali e ai processi internazionali per la sostenibilità e la sicurezza alimentare appare dunque prioritario in questa fase, come conferma la direttrice di Navdanya International, Rochi Sharoff. «Le buone pratiche che provengono dai territori sono di fatto laboratori da dove escono le proposte per la democratizzazione e la sostenibilità dei sistemi alimentari anche a livello internazionale».

Le scuole sono uno dei principali laboratori. Attraverso percorsi di ecoliteracy e agroecologia, ragazze e ragazzi osservano il territorio, incontrano chi lo coltiva e leggono le relazioni tra suolo, acqua, biodiversità, cibo e clima. L'educazione può successivamente diventare politica: non basta informare i giovani sulla crisi ecologica, occorre creare spazi nei quali possano incidere sulle decisioni. È questo, in particolare, l'obiettivo di «RiGenerAzione Ecologica – Cittadinanza e Partecipazione», progetto cofinanziato dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica.

Le decisioni internazionali possono avere impatti, a volte destabilizzanti, nei territori ma sono gli stessi territori che possono produrre esperienze e proposte capaci di risalire verso i luoghi in cui quelle politiche vengono definite. La transizione ecologica richiede entrambe le fasi. È per questo che è necessario promuovere la capacità collettiva delle comunità di rigenerarsi e proporre percorsi di resilienza reali e condivisi.

MessaggeroVeneto

Attualità

Giornata contro lo spreco alimentare

A testa buttiamo 25 chili di cibo Danno da 6,6 mld

Segrè: «Nordest più attento ma guai a cullarsi sugli allori»

FILIPPO TOSATTO
VENEZIA

Stili di vita

Una montagna di cibo distrutta a dispetto di ineguaglianze e sostenibilità. Nella media annuale, ogni italiano getta via 25, 74 chili di sostanze alimentari (equivalenti a 112 euro) con un danno cumulativo pari a 6, 6 miliardi: metà del costo stimato per costruzione del Ponte sullo Stretto, una cifra sufficiente a finanziare per cinque anni consecutivi il sistema di Protezione civile e i piani di prevenzione dei rischi sismici e ambientali del Paese.

«Il sistema agroalimentare è sotto stress, crisi climatica e instabilità geopolitica si sommano, aumentando i costi di produzione e accentuando la pressione sui prezzi al consumo», commenta Andrea Segrè, il direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International sugli sprechi «e in questo scenario il fenomeno diventa ancora più inaccettabile, anche sul versante dei conti: è valore prodotto, acquistato e poi cancellato. Il paradosso è che a sprecare di più sono ceti popolari: chi ha meno risorse "brucia" in proporzione una quota maggiore di reddito mentre i costi economici e ambientali conseguenti moltiplicano il divario sociale».

Terra, acqua, energia

Così, nella Giornata nazionale di prevenzione dello spreco (ieri, ndr), lo studioso triestino, docente di economia circolare a Bologna, snocciola i dati del nuovo Rapporto nel segno di un moderato ottimismo: «Scendiamo sotto la soglia psicologica dei 500 grammi di cibo gettato pro capite ogni settimana, per l'esattezza 493, 7 con un calo dell'11, 17% rispetto ai 555, 8 rilevati un anno fa e ai 554 monitorati lo scorso 5 febbraio. È un andamento che ci avvicina al target fissato dall'Onu, ovvero 369, 73 grammi settimanali, anche se le frequenti oscillazioni nel tempo impongono cautela prima di salutare un cambiamento strutturale». Attenzione: ridurre le perdite equivale anche a salvaguardare la terra, l'acqua, l'energia e le risorse, accrescendo l'efficienza dei sistemi agroalimentari. In proposito, la mappa tracciata dai ricercatori evidenzia un Nord lievemente più virtuoso con 472, 2 grammi sprecati pro capite su base settimanale mentre il Centro si attesta a quota 510 e il Sud a 507, 9. «In particolare», segnala Segrè «il Veneto e il Friuli Venezia Giulia, eredi di cultura e tradizioni improntate alla sobrietà, manifestano maggiore attenzione ai consumi. Guai però a cullarsi sugli allori».

La grande distribuzione

Nel dettaglio, a penalizzare le regioni centrali sono il pane fresco e i prodotti lattiero-caseari, mentre il Mezzogiorno getta perlopiù le pietanze cucinate in eccedenza, in primis pasta cotta e snack salato. A "tradire" i cittadini a basso potere d'acquisto sono soprattutto gli scarti dei prodotti comprati in eccesso per cogliere le offerte: all'opposto, i nuclei familiari con figli evidenziano "maggiore regolarità e rigore nei pasti" rispetto alle coppie senza prole e ai single.

A Nordest la sensibilità si fa strada anche tra i colossi distributivi: "Meglio un grande sconto che un grande spreco", è il motto del Gruppo Unicoemm, che l'anno scorso ha destinato alle associazioni solidali merci provenienti dai magazzini per un valore di 3 milioni: articoli prossimi alla scadenza o in confezioni ammaccate (ma del tutto commestibili e sicuri) strappati al macero e recuperati alla comunità. Alla redistribuzione delle eccedenze si affianca poi la prassi nei punti vendita Emisfero, Mega, Famila, Emi che, nell'ultima ora di apertura, scontano del 50% tutti i cotti dei banchi serviti e una selezione di freschi per un impegno economico annuale vicino ai 4 milioni.

L'OSSERVATORIO

«Agroalimentare sotto stress, crisi climatica e instabilità geopolitica si sommano»

Malcostume social

In campo anche Coop Alleanza 3.0 che ad ottobre lancia l'app "Too Good To Go" in una settantina di negozi, incluso il circuito di Trieste e Udine: l'obiettivo è "dare una seconda possibilità al cibo ancora buono", connettendo le persone a supermercati, alimentari, ristoranti e altri esercizi commerciali che, a fine giornata, hanno prodotti invenduti ma perfettamente consumabili. In tutt'altra direzione procede "l'estetica effimera dei canali social che introduce dinamiche di consumo inedite ed estranee alla sostenibilità", spingendo il 27% del campione ad acquistare un alimento insolito, un ingrediente di tendenza o un marchio dal packaging instagrammabile al solo scopo di fotografarlo, condividerlo online o provarlo per curiosità, salvo lasciarlo scadere o utilizzarlo in minima parte. Che altro? Se nelle case-vacanza il 66% degli ospiti riesce a consumare tutto l'acquistato, al ristorante è sempre più diffusa l'abitudine di utilizzare la doggy bag per portare a casa gli avanzi. Infine, il raffronto curioso tra statunitensi e italiani: i primi gettano 775 grammi a settimana (quasi 300 in più rispetto ai consumatori nostrani) ma a spiccare in negativo sono gli italo-americani, spreconi al 42% contro il 29% della media Usa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FOCUS

Spreco alimentare: I dati

25,74 kg Spreco annuale individuale

112 € Valore spreco totale individuale annuale

6.588.223.643 € Valore totale dello spreco

Lo spreco alimentare delle famiglie italiane:
la mappa dello spreco



NORD 472,2 gr -4% v/ media nazionale

CENTRO 510,0 gr +3% v/ media nazionale

SUD 507,9 gr +3% v/ media nazionale

Spreco alimentare individuale

493,7 g Di cibo sprecato a persona negli ultimi 7 giorni

-11,2% Rispetto ad agosto 2025

555,8 g Ad agosto 2025 erano

Top 5 degli alimenti più sprecati nell'ultima settimana



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

Withub

A destra, Andrea Segrè (in basso al centro) con il suo staff



il mattino di Padova

Attualità

Giornata contro lo spreco alimentare

A testa buttiamo 25 chili di cibo Danno da 6,6 mld

Segrè: «Nordest più attento ma guai a cullarsi sugli allori»

FILIPPO TOSATTO
VENEZIA

Stili di vita

Una montagna di cibo distrutta a dispetto di ineguaglianze e sostenibilità. Nella media annuale, ogni italiano getta via 25, 74 chili di sostanze alimentari (equivalenti a 112 euro) con un danno cumulativo pari a 6, 6 miliardi: metà del costo stimato per costruzione del Ponte sullo Stretto, una cifra sufficiente a finanziare per cinque anni consecutivi il sistema di Protezione civile e i piani di prevenzione dei rischi sismici e ambientali del Paese.

«Il sistema agroalimentare è sotto stress, crisi climatica e instabilità geopolitica si sommano, aumentando i costi di produzione e accentuando la pressione sui prezzi al consumo», commenta Andrea Segrè, il direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International sugli sprechi «e in questo scenario il fenomeno diventa ancora più inaccettabile, anche sul versante dei conti: è valore prodotto, acquistato e poi cancellato. Il paradosso è che a sprecare di più sono ceti popolari: chi ha meno risorse "brucia" in proporzione una quota maggiore di reddito mentre i costi economici e ambientali conseguenti moltiplicano il divario sociale».

Terra, acqua, energia

Così, nella Giornata nazionale di prevenzione dello spreco (ieri, ndr), lo studioso triestino, docente di economia circolare a Bologna, snocciola i dati del nuovo Rapporto nel segno di un moderato ottimismo: «Scendiamo sotto la soglia psicologica dei 500 grammi di cibo gettato pro capite ogni settimana, per l'esattezza 493, 7 con un calo dell'11, 17% rispetto ai 555, 8 rilevati un anno fa e ai 554 monitorati lo scorso 5 febbraio. È un andamento che ci avvicina al target fissato dall'Onu, ovvero 369, 73 grammi settimanali, anche se le frequenti oscillazioni nel tempo impongono cautela prima di salutare un cambiamento strutturale». Attenzione: ridurre le perdite equivale anche a salvaguardare la terra, l'acqua, l'energia e le risorse, accrescendo l'efficienza dei sistemi agroalimentari. In proposito, la mappa tracciata dai ricercatori evidenzia un Nord lievemente più virtuoso con 472, 2 grammi sprecati pro capite su base settimanale mentre il Centro si attesta a quota 510 e il Sud a 507.9. «In particolare», segnala Segrè «il Veneto e il Friuli Venezia Giulia, eredi di cultura e tradizioni improntate alla sobrietà, manifestano maggiore attenzione ai consumi. Guai però a cullarsi sugli allori».

La grande distribuzione

Nel dettaglio, a penalizzare le regioni centrali sono il pane fresco e i prodotti lattiero-caseari, mentre il Mezzogiorno getta perlopiù le pietanze cucinate in eccedenza, in primis pasta cotta e snack salato. A "tradire" i cittadini a basso potere d'acquisto sono soprattutto gli scarti dei prodotti comprati in eccesso per cogliere le offerte: all'opposto, i nuclei familiari con figli evidenziano "maggiore regolarità e rigore nei pasti" rispetto alle coppie senza prole e ai single.

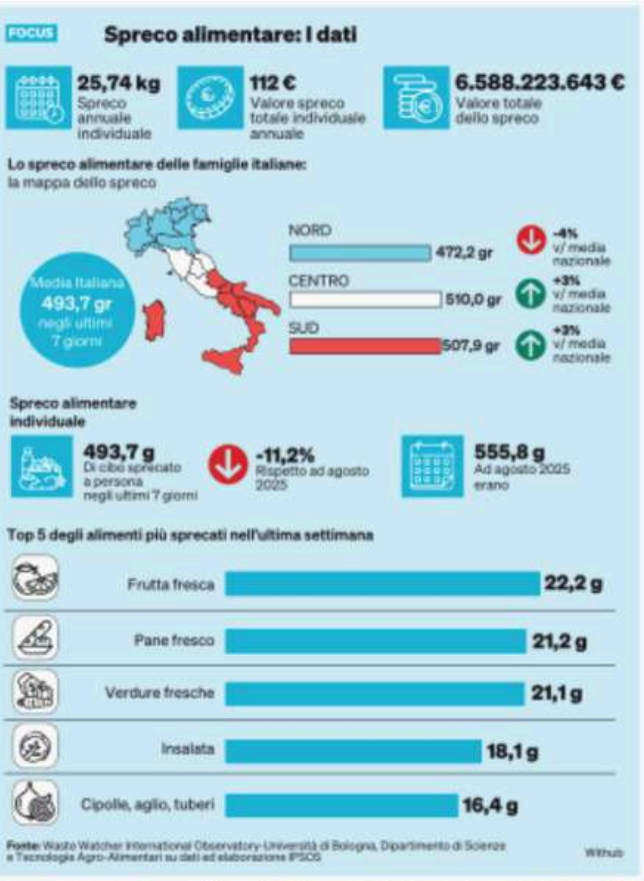
A Nordest la sensibilità si fa strada anche tra i colossi distributivi: "Meglio un grande sconto che un grande spreco", è il motto del Gruppo Unicomm, che l'anno scorso ha destinato alle associazioni solidali merci provenienti dai magazzini per un valore di 3 milioni: articoli prossimi alla scadenza o in confezioni ammaccate (ma del tutto commestibili e sicuri) strappati al macero e recuperati alla comunità. Alla redistribuzione delle eccedenze si affianca poi la prassi nei punti vendita Emisfero, Mega, Famila, Emi che, nell'ultima ora di apertura, scontano del 50% tutti i cotti dei banchi serviti e una selezione di freschi per un impegno economico annuale vicino ai 4 milioni.

L'OSSERVATORIO

«Agroalimentare sotto stress, crisi climatica e instabilità geopolitica si sommano»

Malcostume social

In campo anche Coop Alleanza 3.0 che ad ottobre lancia l'app "Too Good To Go" in una settantina di negozi, incluso il circuito di Trieste e Udine: l'obiettivo è "dare una seconda possibilità al cibo ancora buono", connettendo le persone a supermercati, alimentari, ristoranti e altri esercizi commerciali che, a fine giornata, hanno prodotti invenduti ma perfettamente consumabili. In tutt'altra direzione procede "l'estetica effimera dei canali social che introduce dinamiche di consumo inedite ed estranee alla sostenibilità", spingendo il 27% del campione ad acquistare un alimento insolito, un ingrediente di tendenza o un marchio dal packaging instagrammabile al solo scopo di fotografarlo, condividerlo online o provarlo per curiosità, salvo lasciarlo scadere o utilizzarlo in minima parte. Che altro? Se nelle case vacanza il 66% degli ospiti riesce a consumare tutto l'acquistato, al ristorante è sempre più diffusa l'abitudine di utilizzare la doggy bag per portare a casa gli avanzi. Infine, il raffronto curioso tra statunitensi e italiani: i primi gettano 775 grammi a settimana (quasi 300 in più rispetto ai consumatori nostrani) ma a spiccare in negativo sono gli italo-americani, spreconi al 42% contro il 29% della media Usa.





A destra, Andrea Segrè (in basso al centro) con il suo staff

IL PICCOLO

Attualità

Giornata contro lo spreco alimentare

A testa buttiamo 25 chili di cibo Danno da 6,6 mld

Segrè: «Nordest più attento ma guai a cullarsi sugli allori»

FILIPPO TOSATTO
VENEZIA

Stili di vita

Una montagna di cibo distrutta a dispetto di ineguaglianze e sostenibilità. Nella media annuale, ogni italiano getta via 25, 74 chili di sostanze alimentari (equivalenti a 112 euro) con un danno cumulativo pari a 6, 6 miliardi: metà del costo stimato per costruzione del Ponte sullo Stretto, una cifra sufficiente a finanziare per cinque anni consecutivi il sistema di Protezione civile e i piani di prevenzione dei rischi sismici e ambientali del Paese.

«Il sistema agroalimentare è sotto stress, crisi climatica e instabilità geopolitica si sommano, aumentando i costi di produzione e accentuando la pressione sui prezzi al consumo», commenta Andrea Segrè, il direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International sugli sprechi «e in questo scenario il fenomeno diventa ancora più inaccettabile, anche sul versante dei conti: è valore prodotto, acquistato e poi cancellato. Il paradosso è che a sprecare di più sono ceti popolari: chi ha meno risorse "brucia" in proporzione una quota maggiore di reddito mentre i costi economici e ambientali conseguenti moltiplicano il divario sociale».

Terra, acqua, energia

Così, nella Giornata nazionale di prevenzione dello spreco (ieri, ndr), lo studioso triestino, docente di economia circolare a Bologna, snocciola i dati del nuovo Rapporto nel segno di un moderato ottimismo: «Scendiamo sotto la soglia psicologica dei 500 grammi di cibo gettato pro capite ogni settimana, per l'esattezza 493, 7 con un calo dell'1i, 17% rispetto ai 555, 8 rilevati un anno fa e ai 554 monitorati lo scorso 5 febbraio. È un andamento che ci avvicina al target fissato dall'Onu, ovvero 369, 73 grammi settimanali, anche se le frequenti oscillazioni nel tempo impongono cautela prima di salutare un cambiamento strutturale». Attenzione: ridurre le perdite equivale anche a salvaguardare la terra, l'acqua, l'energia e le risorse, accrescendo l'efficienza dei sistemi agroalimentari. In proposito, la mappa tracciata dai ricercatori evidenzia un Nord lievemente più virtuoso con 472, 2 grammi sprecati pro capite su base settimanale mentre il Centro si attesta a quota 510 e il Sud a 507,9. «In particolare», segnala Segrè «il Veneto e il Friuli Venezia Giulia, eredi di cultura e tradizioni improntate alla sobrietà, manifestano maggiore attenzione ai consumi. Guai però a cullarsi sugli allori».

La grande distribuzione

Nel dettaglio, a penalizzare le regioni centrali sono il pane fresco e i prodotti lattiero-caseari, mentre il Mezzogiorno getta perlopiù le pietanze cucinate in eccedenza, in primis pasta cotta e snack salato. A "tradire" i cittadini a basso potere d'acquisto sono soprattutto gli scarti dei prodotti comprati in eccesso per cogliere le offerte: all'opposto, i nuclei familiari con figli evidenziano "maggiore regolarità e rigore nei pasti" rispetto alle coppie senza prole e ai single.

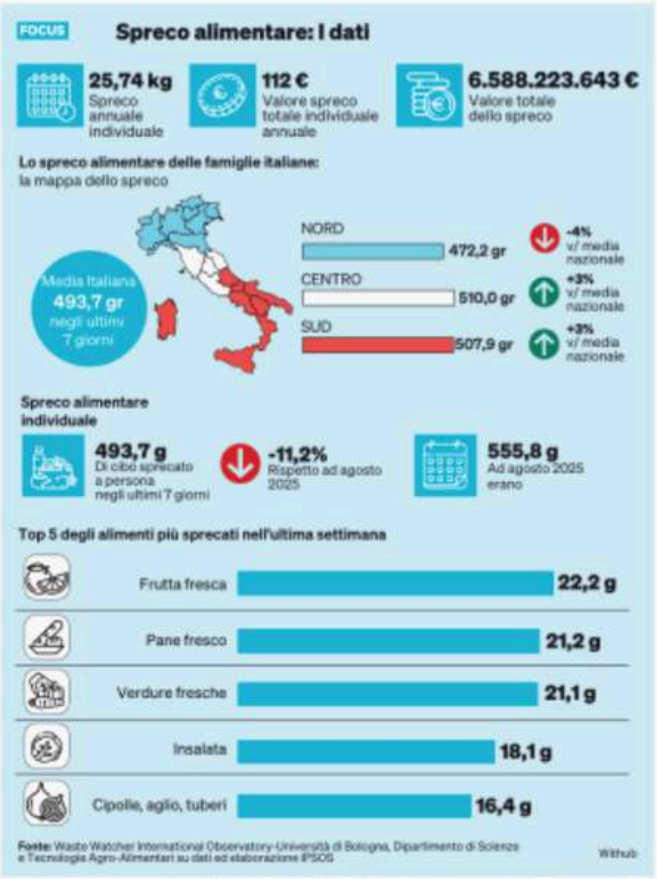
A Nordest la sensibilità si fa strada anche tra i colossi distributivi: "Meglio un grande sconto che un grande spreco", è il motto del Gruppo Unicomm, che l'anno scorso ha destinato alle associazioni solidali merci provenienti dai magazzini per un valore di 3 milioni: articoli prossimi alla scadenza o in confezioni ammaccate (ma del tutto commestibili e sicuri) strappati al macero e recuperati alla comunità. Alla redistribuzione delle eccedenze si affianca poi la prassi nei punti vendita Eminfero, Mega, Famila, Emi che, nell'ultima ora di apertura, scontano del 50% tutti i cotti dei banchi serviti e una selezione di freschi per un impegno economico annuale vicino ai 4 milioni.

Malcostume social

In campo anche Coop Alleanza 3.0 che ad ottobre lancia l'app "Too Good To Go" in una settantina di negozi, incluso il circuito di Trieste e Udine: l'obiettivo è "dare una seconda possibilità al cibo ancora buono", connettendo le persone a supermercati, alimentari, ristoranti e altri esercizi commerciali che, a fine giornata, hanno prodotti invenduti ma perfettamente consumabili. In tutt'altra direzione procede "l'estetica effimera dei canali social che introduce dinamiche di consumo inedite ed estranee alla sostenibilità", spingendo il 27% del campione ad acquistare un alimento insolito, un ingrediente di tendenza o un marchio dal packaging instagrammabile al solo scopo di fotografarlo, condividerlo online o provarlo per curiosità, salvo lasciarlo scadere o utilizzarlo in minima parte. Che altro? Se nelle case vacanza il 66% degli ospiti riesce a consumare tutto l'acquistato, al ristorante è sempre più diffusa l'abitudine di utilizzare la doggy bag per portare a casa gli avanzi. Infine, il raffronto curioso tra statunitensi e italiani: i primi gettano 775 grammi a settimana (quasi 300 in più rispetto ai consumatori nostrani) ma a spiccare in negativo sono gli italo-americani, spreconi al 42% contro il 29% della media Usa.

L'OSSERVATORIO

«Agroalimentare sotto stress, crisi climatica e instabilità geopolitica si sommano»





A destra, Andrea Segrè (in basso al centro) con il suo staff

Corriere delle Alpi

A testa buttiamo 25 chili di cibo Danno da 6,6 mld

Segrè: «Nordest più attento ma guai a cullarsi sugli allori»

FILIPPO TOSATTO
VENEZIA

Stili di vita

Una montagna di cibo distrutta a dispetto di ineguaglianze e sostenibilità. Nella media annuale, ogni italiano getta via 25, 74 chili di sostanze alimentari (equivalenti a 112 euro) con un danno cumulativo pari a 6, 6 miliardi: metà del costo stimato per costruzione del Ponte sullo Stretto, una cifra sufficiente a finanziare per cinque anni consecutivi il sistema di Protezione civile e i piani di prevenzione dei rischi sismici e ambientali del Paese.

«Il sistema agroalimentare è sotto stress, crisi climatica e instabilità geopolitica si sommano, aumentando i costi di produzione e accentuando la pressione sui prezzi al consumo», commenta Andrea Segrè, il direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International sugli sprechi «e in questo scenario il fenomeno diventa ancora più inaccettabile, anche sul versante dei conti: è valore prodotto, acquistato e poi cancellato. Il paradosso è che a sprecare di più sono ceti popolari: chi ha meno risorse "brucia" in proporzione una quota maggiore di reddito mentre i costi economici e ambientali conseguenti moltiplicano il divario sociale».

Terra, acqua, energia

Così, nella Giornata nazionale di prevenzione dello spreco (ieri, ndr), lo studioso triestino, docente di economia circolare a Bologna, snocciola i dati del nuovo Rapporto nel segno di un moderato ottimismo: «Scendiamo sotto la soglia psicologica dei 500 grammi di cibo gettato pro capite ogni settimana, per l'esattezza 493, 7 con un calo dell'1i, 17% rispetto ai 555, 8 rilevati un anno fa e ai 554 monitorati lo scorso 5 febbraio. È un andamento che ci avvicina al target fissato dall'Onu, ovvero 369, 73 grammi settimanali, anche se le frequenti oscillazioni nel tempo impongono cautela prima di salutare un cambiamento strutturale». Attenzione: ridurre le perdite equivale anche a salvaguardare la terra, l'acqua, l'energia e le risorse, accrescendo l'efficienza dei sistemi agroalimentari. In proposito, la mappa tracciata dai ricercatori evidenzia un Nord lievemente più virtuoso con 472, 2 grammi sprecati pro capite su base settimanale mentre il Centro si attesta a quota 510 e il Sud a 507,9. «In particolare», segnala Segrè «il Veneto e il Friuli Venezia Giulia, eredi di cultura e tradizioni improntate alla sobrietà, manifestano maggiore attenzione ai consumi. Guai però a cullarsi sugli allori».

La grande distribuzione

Nel dettaglio, a penalizzare le regioni centrali sono il pane fresco e i prodotti lattiero-caseari, mentre il Mezzogiorno getta perlopiù le pietanze cucinate in eccedenza, in primis pasta cotta e snack salato. A "tradire" i cittadini a basso potere d'acquisto sono soprattutto gli scarti dei prodotti comprati in eccesso per cogliere le offerte: all'opposto, i nuclei familiari con figli evidenziano "maggiore regolarità e rigore nei pasti" rispetto alle coppie senza prole e ai single.

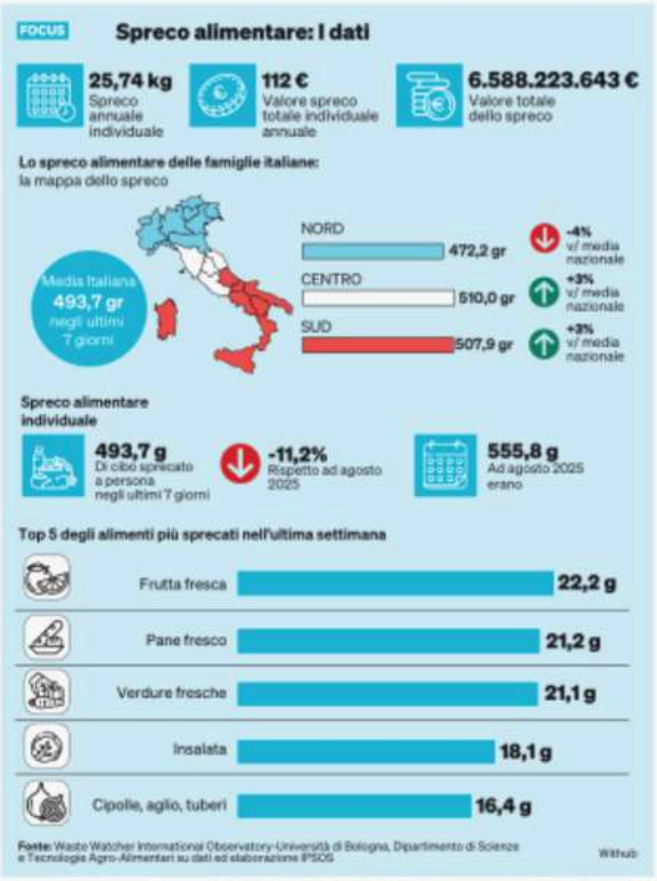
A Nordest la sensibilità si fa strada anche tra i colossi distributivi: "Meglio un grande sconto che un grande spreco", è il motto del Gruppo Unicomm, che l'anno scorso ha destinato alle associazioni solidali merci provenienti dai magazzini per un valore di 3 milioni: articoli prossimi alla scadenza o in confezioni ammaccate (ma del tutto commestibili e sicuri) strappati al macero e recuperati alla comunità. Alla redistribuzione delle eccedenze si affianca poi la prassi nei punti vendita Eminfero, Mega, Famila, Emi che, nell'ultima ora di apertura, scontano del 50% tutti i cotti dei banchi serviti e una selezione di freschi per un impegno economico annuale vicino ai 4 milioni.

Malcostume social

In campo anche Coop Alleanza 3.0 che ad ottobre lancia l'app "Too Good To Go" in una settantina di negozi, incluso il circuito di Trieste e Udine: l'obiettivo è "dare una seconda possibilità al cibo ancora buono", connettendo le persone a supermercati, alimentari, ristoranti e altri esercizi commerciali che, a fine giornata, hanno prodotti invenduti ma perfettamente consumabili. In tutt'altra direzione procede "l'estetica effimera dei canali social che introduce dinamiche di consumo inedite ed estranee alla sostenibilità", spingendo il 27% del campione ad acquistare un alimento insolito, un ingrediente di tendenza o un marchio dal packaging instagrammabile al solo scopo di fotografarlo, condividerlo online o provarlo per curiosità, salvo lasciarlo scadere o utilizzarlo in minima parte. Che altro? Se nelle case vacanza il 66% degli ospiti riesce a consumare tutto l'acquistato, al ristorante è sempre più diffusa l'abitudine di utilizzare la doggy bag per portare a casa gli avanzi. Infine, il raffronto curioso tra statunitensi e italiani: i primi gettano 775 grammi a settimana (quasi 300 in più rispetto ai consumatori nostrani) ma a spiccare in negativo sono gli italo-americani, spreconi al 42% contro il 29% della media Usa.

L'OSSERVATORIO

«Agroalimentare sotto stress, crisi climatica e instabilità geopolitica si sommano»





A destra, Andrea Segrè (in basso al centro) con il suo staff

la tribuna di Treviso

A testa buttiamo 25 chili di cibo Danno da 6,6 mld

Segrè: «Nordest più attento ma guai a cullarsi sugli allori»

FILIPPO TOSATTO
VENEZIA

Stili di vita

Una montagna di cibo distrutta a dispetto di ineguaglianze e sostenibilità. Nella media annuale, ogni italiano getta via 25, 74 chili di sostanze alimentari (equivalenti a 112 euro) con un danno cumulativo pari a 6, 6 miliardi: metà del costo stimato per costruzione del Ponte sullo Stretto, una cifra sufficiente a finanziare per cinque anni consecutivi il sistema di Protezione civile e i piani di prevenzione dei rischi sismici e ambientali del Paese.

«Il sistema agroalimentare è sotto stress, crisi climatica e instabilità geopolitica si sommano, aumentando i costi di produzione e accentuando la pressione sui prezzi al consumo», commenta Andrea Segrè, il direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International sugli sprechi «e in questo scenario il fenomeno diventa ancora più inaccettabile, anche sul versante dei conti: è valore prodotto, acquistato e poi cancellato. Il paradosso è che a sprecare di più sono ceti popolari: chi ha meno risorse "brucia" in proporzione una quota maggiore di reddito mentre i costi economici e ambientali conseguenti moltiplicano il divario sociale».

Terra, acqua, energia

Così, nella Giornata nazionale di prevenzione dello spreco (ieri, ndr), lo studioso triestino, docente di economia circolare a Bologna, snocciola i dati del nuovo Rapporto nel segno di un moderato ottimismo: «Scendiamo sotto la soglia psicologica dei 500 grammi di cibo gettato pro capite ogni settimana, per l'esattezza 493, 7 con un calo dell'1I, 17% rispetto ai 555, 8 rilevati un anno fa e ai 554 monitorati lo scorso 5 febbraio. È un andamento che ci avvicina al target fissato dall'Onu, ovvero 369, 73 grammi settimanali, anche se le frequenti oscillazioni nel tempo impongono cautela prima di salutare un cambiamento strutturale». Attenzione: ridurre le perdite equivale anche a salvaguardare la terra, l'acqua, l'energia e le risorse, accrescendo l'efficienza dei sistemi agroalimentari. In proposito, la mappa tracciata dai ricercatori evidenzia un Nord lievemente più virtuoso con 472, 2 grammi sprecati pro capite su base settimanale mentre il Centro si attesta a quota 510 e il Sud a 507,9. «In particolare», segnala Segrè «il Veneto e il Friuli Venezia Giulia, eredi di cultura e tradizioni improntate alla sobrietà, manifestano maggiore attenzione ai consumi. Guai però a cullarsi sugli allori».

La grande distribuzione

Nel dettaglio, a penalizzare le regioni centrali sono il pane fresco e i prodotti lattiero-caseari, mentre il Mezzogiorno getta perlopiù le pietanze cucinate in eccedenza, in primis pasta cotta e snack salato. A "tradire" i cittadini a basso potere d'acquisto sono soprattutto gli scarti dei prodotti comprati in eccesso per cogliere le offerte: all'opposto, i nuclei familiari con figli evidenziano "maggiore regolarità e rigore nei pasti" rispetto alle coppie senza prole e ai single.

A Nordest la sensibilità si fa strada anche tra i colossi distributivi: "Meglio un grande sconto che un grande spreco", è il motto del Gruppo Unicomm, che l'anno scorso ha destinato alle associazioni solidali merci provenienti dai magazzini per un valore di 3 milioni: articoli prossimi alla scadenza o in confezioni ammaccate (ma del tutto commestibili e sicuri) strappati al macero e recuperati alla comunità. Alla redistribuzione delle eccedenze si affianca poi la prassi nei punti vendita Eminfero, Mega, Famila, Emi che, nell'ultima ora di apertura, scontano del 50% tutti i cotti dei banchi serviti e una selezione di freschi per un impegno economico annuale vicino ai 4 milioni.

Malcostume social

In campo anche Coop Alleanza 3.0 che ad ottobre lancia l'app "Too Good To Go" in una settantina di negozi, incluso il circuito di Trieste e Udine: l'obiettivo è "dare una seconda possibilità al cibo ancora buono", connettendo le persone a supermercati, alimentari, ristoranti e altri esercizi commerciali che, a fine giornata, hanno prodotti invenduti ma perfettamente consumabili. In tutt'altra direzione procede "l'estetica effimera dei canali social che introduce dinamiche di consumo inedite ed estranee alla sostenibilità", spingendo il 27% del campione ad acquistare un alimento insolito, un ingrediente di tendenza o un marchio dal packaging instagrammabile al solo scopo di fotografarlo, condividerlo online o provarlo per curiosità, salvo lasciarlo scadere o utilizzarlo in minima parte. Che altro? Se nelle case vacanza il 66% degli ospiti riesce a consumare tutto l'acquistato, al ristorante è sempre più diffusa l'abitudine di utilizzare la doggy bag per portare a casa gli avanzi. Infine, il raffronto curioso tra statunitensi e italiani: i primi gettano 775 grammi a settimana (quasi 300 in più rispetto ai consumatori nostrani) ma a spiccare in negativo sono gli italo-americani, spreconi al 42% contro il 29% della media Usa.

L'OSSERVATORIO

«Agroalimentare sotto stress, crisi climatica e instabilità geopolitica si sommano»

FOCUS

Spreco alimentare: I dati

25,74 kg Spreco annuale individuale

112 € Valore spreco totale individuale annuale

6.588.223.643 € Valore totale dello spreco

Lo spreco alimentare delle famiglie italiane: la mappa dello spreco



NORD 472,2 gr -4% v/ media nazionale

CENTRO 510,0 gr +3% v/ media nazionale

SUD 507,9 gr +3% v/ media nazionale

Spreco alimentare individuale

493,7 g Di cibo sprecato a persona negli ultimi 7 giorni

-11,2% Rispetto ad agosto 2025

555,8 g Ad agosto 2025 erano

Top 5 degli alimenti più sprecati nell'ultima settimana

Frutta fresca	22,2 g
Pane fresco	21,2 g
Verdure fresche	21,1 g
Insalata	18,1 g
Cipolle, aglio, tuberi	16,4 g

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

Withub



A destra, Andrea Segrè (in basso al centro) con il suo staff

la Nuova di Venezia e Mestre

A testa buttiamo 25 chili di cibo Danno da 6,6 mld

Segrè: «Nordest più attento ma guai a cullarsi sugli allori»

FILIPPO TOSATTO
VENEZIA

Stili di vita

Una montagna di cibo distrutta a dispetto di ineguaglianze e sostenibilità. Nella media annuale, ogni italiano getta via 25, 74 chili di sostanze alimentari (equivalenti a 112 euro) con un danno cumulativo pari a 6, 6 miliardi: metà del costo stimato per costruzione del Ponte sullo Stretto, una cifra sufficiente a finanziare per cinque anni consecutivi il sistema di Protezione civile e i piani di prevenzione dei rischi sismici e ambientali del Paese.

«Il sistema agroalimentare è sotto stress, crisi climatica e instabilità geopolitica si sommano, aumentando i costi di produzione e accentuando la pressione sui prezzi al consumo», commenta Andrea Segrè, il direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International sugli sprechi «e in questo scenario il fenomeno diventa ancora più inaccettabile, anche sul versante dei conti: è valore prodotto, acquistato e poi cancellato. Il paradosso è che a sprecare di più sono ceti popolari: chi ha meno risorse "brucia" in proporzione una quota maggiore di reddito mentre i costi economici e ambientali conseguenti moltiplicano il divario sociale».

Terra, acqua, energia

Così, nella Giornata nazionale di prevenzione dello spreco (ieri, ndr), lo studioso triestino, docente di economia circolare a Bologna, snocciola i dati del nuovo Rapporto nel segno di un moderato ottimismo: «Scendiamo sotto la soglia psicologica dei 500 grammi di cibo gettato pro capite ogni settimana, per l'esattezza 493, 7 con un calo dell'1I, 17% rispetto ai 555, 8 rilevati un anno fa e ai 554 monitorati lo scorso 5 febbraio. È un andamento che ci avvicina al target fissato dall'Onu, ovvero 369, 73 grammi settimanali, anche se le frequenti oscillazioni nel tempo impongono cautela prima di salutare un cambiamento strutturale». Attenzione: ridurre le perdite equivale anche a salvaguardare la terra, l'acqua, l'energia e le risorse, accrescendo l'efficienza dei sistemi agroalimentari. In proposito, la mappa tracciata dai ricercatori evidenzia un Nord lievemente più virtuoso con 472, 2 grammi sprecati pro capite su base settimanale mentre il Centro si attesta a quota 510 e il Sud a 507.9. «In particolare», segnala Segrè «il Veneto e il Friuli Venezia Giulia, eredi di cultura e tradizioni improntate alla sobrietà, manifestano maggiore attenzione ai consumi. Guai però a cullarsi sugli allori».

La grande distribuzione

Nel dettaglio, a penalizzare le regioni centrali sono il pane fresco e i prodotti lattiero-caseari, mentre il Mezzogiorno getta perlopiù le pietanze cucinate in eccedenza, in primis pasta cotta e snack salato. A "tradire" i cittadini a basso potere d'acquisto sono soprattutto gli scarti dei prodotti comprati in eccesso per cogliere le offerte: all'opposto, i nuclei familiari con figli evidenziano "maggiore regolarità e rigore nei pasti" rispetto alle coppie senza prole e ai single.

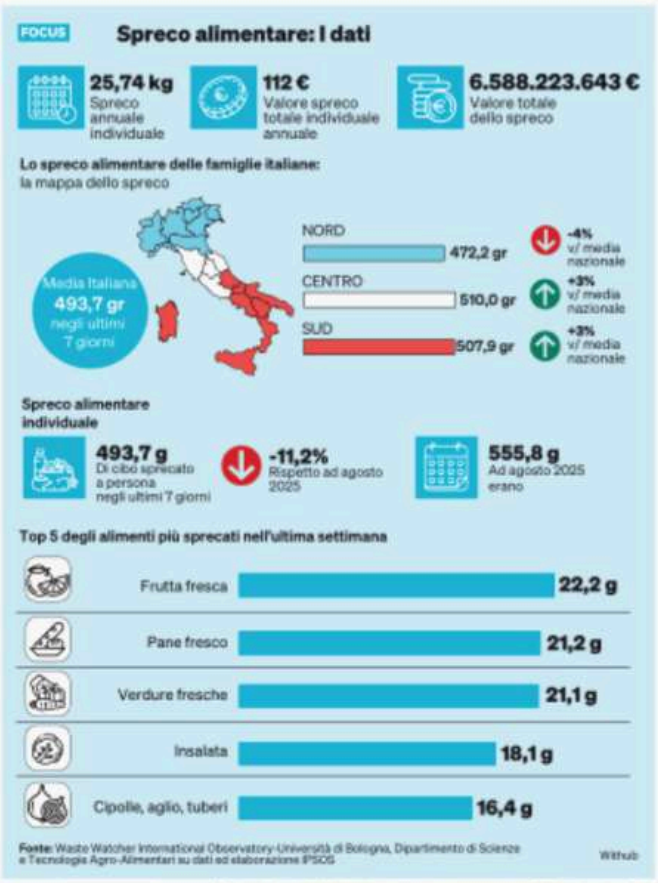
A Nordest la sensibilità si fa strada anche tra i colossi distributivi: "Meglio un grande sconto che un grande spreco", è il motto del Gruppo Unicomm, che l'anno scorso ha destinato alle associazioni solidali merci provenienti dai magazzini per un valore di 3 milioni: articoli prossimi alla scadenza o in confezioni ammaccate (ma del tutto commestibili e sicuri) strappati al macero e recuperati alla comunità. Alla redistribuzione delle eccedenze si affianca poi la prassi nei punti vendita Eminfero, Mega, Famila, Emi che, nell'ultima ora di apertura, scontano del 50% tutti i cotti dei banchi serviti e una selezione di freschi per un impegno economico annuale vicino ai 4 milioni.

Malcostume social

In campo anche Coop Alleanza 3.0 che ad ottobre lancia l'app "Too Good To Go" in una settantina di negozi, incluso il circuito di Trieste e Udine: l'obiettivo è "dare una seconda possibilità al cibo ancora buono", connettendo le persone a supermercati, alimentari, ristoranti e altri esercizi commerciali che, a fine giornata, hanno prodotti invenduti ma perfettamente consumabili. In tutt'altra direzione procede "l'estetica effimera dei canali social che introduce dinamiche di consumo inedite ed estranee alla sostenibilità", spingendo il 27% del campione ad acquistare un alimento insolito, un ingrediente di tendenza o un marchio dal packaging instagrammabile al solo scopo di fotografarlo, condividerlo online o provarlo per curiosità, salvo lasciarlo scadere o utilizzarlo in minima parte. Che altro? Se nelle case vacanza il 66% degli ospiti riesce a consumare tutto l'acquistato, al ristorante è sempre più diffusa l'abitudine di utilizzare la doggy bag per portare a casa gli avanzi. Infine, il raffronto curioso tra statunitensi e italiani: i primi gettano 775 grammi a settimana (quasi 300 in più rispetto ai consumatori nostrani) ma a spiccare in negativo sono gli italo-americani, spreconi al 42% contro il 29% della media Usa.

L'OSSERVATORIO

«Agroalimentare sotto stress, crisi climatica e instabilità geopolitica si sommano»





A destra, Andrea Segrè (in basso al centro) con il suo staff

iO DONNA

IL FEMMINILE DEL *CORRIERE DELLA SERA*

Giornata contro lo spreco alimentare: come sapere se il cibo è davvero scaduto

Secondo l'Iss, più di un italiano su tre non ha chiara la differenza tra «da consumarsi entro» e «da consumare preferibilmente entro». La guida dell'Iss su cosa controllare prima di buttare un alimento

di SIMONA SIRIANNI

«Da consumarsi entro», «da consumarsi preferibilmente entro»: fra le due scritte che precedono la data di scadenza sulle confezioni di cibo, c'è una parola sola, ma **più di un italiano su tre, il 36 per cento, non sa bene quale sia la differenza**. È per questo che l'Istituto superiore di sanità, in occasione della **Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari**, celebrata ogni 29 settembre, ha scelto di focalizzare la propria campagna di sensibilizzazione proprio **sul valore e sulla lettura corretta delle etichette**. Il monito lanciato dagli esperti è chiaro: limitarsi a guardare la data riportata sulla confezione non è affatto sufficiente per decidere cosa tenere e cosa buttare.



iO DONNA

IL FEMMINILE DEL *CORRIERE DELLA SERA*

Spreco alimentare: quando il cibo va buttato davvero

Dietro alla diffusa incomprensione delle diciture, ma anche alla poca chiarezza, si nasconde un impatto economico e ambientale enorme. Il calcolo lo ha fatto la Commissione Europea: **circa il 10 per cento di tutto il cibo che viene sprecato** ogni anno nell'Unione Europea è direttamente riconducibile a come le date di scadenza e conservazione vengono scritte, lette e gestite dai consumatori. Di fronte a questo scenario in cui **tonnellate di cibo finiscono nella spazzatura per un errore di interpretazione**, l'Iss ha elaborato una guida pratica per fugare ogni dubbio, basato su cinque controlli fondamentali. E, il primo e più importante, riguarda proprio **la comprensione profonda della differenza tra le due formule sulle etichette** dei nostri frigoriferi e dispense.

Scadenza alimenti: una data per la sicurezza, una per il gusto

L'Istituto di Sanità, per fare chiarezza spiega dunque che la dicitura «**da consumarsi entro**» compare sugli alimenti altamente deperibili dal punto di vista microbiologico e rappresenta una vera e propria indicazione di sicurezza. Significa che, **una volta superata quella data, il prodotto non deve assolutamente essere consumato**, anche se a vederlo sembra perfettamente a posto.

LEGGI ANCHE

› **"Spesso buono oltre...": cosa vuol dire la nuova dicitura di scadenza contro lo spreco alimentare**

Al contrario, la formula «**da consumarsi preferibilmente entro**» indica soltanto il termine minimo di conservazione. In questo caso, superata quella data, l'alimento può perdere parte della sua fragranza, della consistenza originaria, dell'aroma o del colore, ma sottolinea l'Iss, **non diventa automaticamente pericoloso per la salute** e non va per forza gettato via.

iO DONNA
IL FEMMINILE DEL *CORRIERE DELLA SERA*



Data, conservazione, confezione, apertura, uso immediato: le cinque verifiche suggerite dall'Iss per non gettare cibo ancora buono. (Getty Images)

Le cinque domande sulla scadenza degli alimenti

Una volta chiarita la distinzione fondamentale tra le etichette, **l'Iss suggerisce di passare all'azione attraverso cinque verifiche pratiche** da compiere prima di decidere le sorti di un alimento:

Che dicitura c'è sulla confezione? È il punto di partenza: bisogna sempre verificare quale delle due formule (scadenza perentoria o termine minimo di conservazione) è riportata sull'etichetta.

Come è stato conservato il prodotto? Le condizioni di conservazione fanno tutta la differenza del mondo. Contano la temperatura del frigo e il rispetto delle indicazioni fornite dal produttore, come la necessità di riporre l'alimento in un luogo fresco e asciutto.

IO DONNA

IL FEMMINILE DEL *CORRIERE DELLA SERA*

La confezione è perfettamente integra? Danni, rigonfiamenti o anomalie nell'imballaggio sono un chiaro campanello d'allarme da non sottovalutare.

Il prodotto è già stato aperto? Bisogna ricordare che, una volta aperta la confezione, l'alimento segue tempi di conservazione differenti, che vanno valutate seguendo le indicazioni specifiche del produttore.

Cosa consumare prima? Una buona abitudine consiste nell'organizzare i pasti dando la precedenza ai prodotti la cui data di consumo è più vicina.

L'Iss conclude con un avvertimento tassativo e fondamentale: nessuna di queste verifiche **permette in alcun modo di consumare un alimento che abbia superato la data del «da consumarsi entro»**. Di fronte alla vera scadenza di sicurezza, l'unica regola resta lo scarto.

LEGGI ANCHE

› **I cibi antispreco. A tavola pensando al pianeta**

Nelle case italiane, frutta, pane e verdura

Quanto pesino queste scelte in cucina lo misura l'*Osservatorio Waste Watcher International* che, per la campagna **Spreco Zero**, sonda ogni anno le abitudini delle famiglie con l'Università di Bologna e Ipsos. Nella rilevazione di luglio su duemila persone, **lo spreco domestico era sceso per la prima volta sotto il mezzo chilo a testa a settimana**, l'11 per cento in meno di un anno prima. Nel cestino finiscono soprattutto frutta fresca, pane e verdura. Le cause, secondo le risposte degli intervistati, sarebbero in gran parte quelle che l'Iss prova a prevenire: **prodotti freschi che si deteriorano in fretta** e **cibo dimenticato in frigorifero o in dispensa**.

Dove lo spreco alimentare si impara a scuola

Un dettaglio del rapporto dell'Osservatorio riguarda i bambini. **Le famiglie con figli sprecano il 19 per cento in meno della media e il motivo indicato è la regolarità dei pasti**. E sono proprio i figli, del resto, che a volte le soluzioni le inventano. Venerdì scorso, nella sede dell'Iss a Roma, **sono state premiate le classi vincitrici di Maestra Natura**, il progetto con cui l'Istituto e il ministero della Salute **portano nelle scuole il valore del cibo, dall'orto alla costruzione di un menù settimanale**. Il tema del concorso era «Sostenibilità in azione: piccoli gesti, grandi cambiamenti». Fra le medie ha vinto la seconda E dell'istituto comprensivo Corradini-Pomilio di Avezzano, in Abruzzo, con **un'app contro lo spreco alimentare**. **I ragazzi l'hanno chiamata Gnam**.

iO Donna ©RIPRODUZIONE RISERVATA

FAMIGLIA CRISTIANA

Spreco alimentare, Segrè: «Le tre regole per non buttare il cibo? Guardare, misurare, recuperare»

In occasione della Giornata internazionale del 29 settembre Andrea Segrè segnala gli errori più comuni: «Compriamo più del necessario, non controlliamo quello che abbiamo già in casa, sistemiamo male frigorifero e dispensa e dimentichiamo gli alimenti deperibili»



«Lo spreco zero è una questione di possibilità. Di mangiare meglio, respirare meglio, vivere meglio». Per **Sara Segantin**, giornalista, scrittrice e *Ambasciatrice di Buone pratiche della Campagna Spreco Zero 2026*, ridurre gli sprechi alimentari non significa imporre rinunce o chiedere ai cittadini di diventare consumatori perfetti. Significa, piuttosto, imparare a riconoscere il valore di ciò che abbiamo e capire che ogni gesto quotidiano ha un impatto.

«Va bene dire "chiudi il rubinetto" e "non lasciare cibo nel piatto", ma in un presente attraversato da crisi climatica, guerre e disuguaglianze lo spreco non è più una semplice cattiva abitudine: è il sintomo di un sistema che considera infinite risorse che infinite non sono e alimenta la cultura dello scarto, delle cose, del cibo e delle persone», osserva Segantin.

L'educazione allo spreco zero, dunque, deve partire dalle azioni di tutti i giorni, ma non fermarsi lì. «Riparare, riutilizzare, condividere non significa fare sacrifici o rinunciare, ma guadagnare in benessere e libertà e risparmiare nel portafoglio». Per cambiare davvero, però, occorre anche riscoprire il legame con ciò che consumiamo: «Impariamo da dove viene ciò che mangiamo e ciò che usiamo, impariamo a conoscere e quindi ad amare, perché se cambi le premesse, cambiano inevitabilmente anche le conclusioni». La responsabilità, insiste, non può ricadere soltanto sui singoli. «Non possiamo chiedere ai cittadini di diventare "perfetti e a spreco zero" se il sistema continua ad alimentare la cultura dello scarto. **Educare allo spreco zero significa educare alla responsabilità collettiva** e chiedere a istituzioni, imprese e comunità di fare la loro parte». Una sfida culturale che torna al centro della ***Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari***, istituita dall'Onu e promossa da Fao e Unep, in programma martedì 29 settembre.

28 SETTEMBRE

FAMIGLIA CRISTIANA

In Italia la giornata è promossa dalla *campagna Spreco Zero* e l'edizione di quest'anno punta sul potenziale trasformativo della riduzione degli sprechi e guarda anche alla rivoluzione digitale. Secondo i dati anticipati dall'***Osservatorio Waste Watcher International,*** il 57% degli intervistati consulta l'intelligenza artificiale e il 51% la utilizza per cercare ricette che permettano di recuperare gli avanzi. Ma come trasformare queste nuove abitudini in comportamenti davvero consapevoli? E quanto siamo lontani dall'obiettivo Onu per il 2030? Ne parliamo con **Andrea Segrè**, direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International e della Campagna Spreco Zero.

Ogni italiano spreca in media 493,7 grammi di cibo a settimana. Il dato è in calo, ma resta distante dall'obiettivo di 369,7 grammi fissato per il 2030. Che cosa ci dice?

«Ci dice due cose. La prima è positiva: siamo scesi dai 555,8 grammi dell'agosto 2025 ai 493,7 grammi settimanali, una riduzione dell'11,2%. Significa che una maggiore attenzione allo spreco sta producendo risultati. Ma non possiamo accontentarci: per arrivare all'obiettivo dobbiamo togliere dalla pattumiera altri 124 grammi a settimana per persona. Moltiplicati per milioni di italiani e per 52 settimane diventano una montagna di cibo. Il punto è recuperare il valore del cibo, non soltanto il suo prezzo. Dentro ciò che buttiamo ci sono terra, acqua, energia, lavoro, trasporti e denaro. Lo spreco è un indicatore del nostro rapporto con il cibo: ne abbiamo grande disponibilità, ma rischiamo di percepirne sempre meno il valore. Dobbiamo passare dall'abbondanza all'abbastanza: non mangiare meno, ma acquistare e consumare il giusto».

Frutta fresca, pane e verdure sono tra gli alimenti più sprecati. Quali sono gli errori più comuni e come possiamo evitarli?

«Compriamo più del necessario, non controlliamo quello che abbiamo già in casa, sistemiamo male frigorifero e dispensa e dimentichiamo gli alimenti deperibili. Spesso, inoltre, confondiamo il termine minimo di conservazione, il "preferibilmente entro", con una data oltre la quale il prodotto debba essere automaticamente gettato. I rimedi sono semplici: controllare frigorifero e dispensa prima di fare la spesa, preparare una lista, acquistare le quantità che consumeremo davvero, mettere davanti ciò che va consumato prima e



Getty Images/iStockphoto

Il 51% degli italiani consulta l'intelligenza artificiale per ricette antispreco. Può diventare un'alleata?

«La tecnologia può esserlo, a condizione che non pensi al posto nostro. L'intelligenza artificiale può suggerire come utilizzare ciò che abbiamo in frigorifero, costruire una ricetta con gli avanzi, programmare i pasti e organizzare meglio la spesa. Diverso è delegarle decisioni sulla sicurezza alimentare: un algoritmo non può sapere con certezza come un alimento sia stato conservato, se si sia interrotta la catena del freddo o se presenti alterazioni. Può informarci, ma non sostituire le indicazioni dell'etichetta, le regole di sicurezza e, quando necessario, il giudizio di un esperto».

FAMIGLIA CRISTIANA

I dati mostrano anche che il 27% degli italiani ha acquistato almeno qualche volta un alimento "instagrammabile" per curiosità o per condividerlo sui social, finendo poi per sprecarlo?

«È uno dei dati che trovo più interessanti, perché racconta una trasformazione culturale. Il cibo ha sempre avuto anche un valore simbolico e sociale: mangiare significa condividere, stare insieme, raccontare chi siamo. I social hanno però aggiunto una nuova funzione: il cibo non deve soltanto essere buono da mangiare, deve essere bello da mostrare. Il rischio è che il suo valore d'uso venga sostituito dal valore dell'immagine: compro non perché mi serve o perché lo mangerò, ma perché voglio provarlo, fotografarlo, condividerlo. È una forma nuova di quella perdita di valore del cibo di cui parlo in *Contro lo spreco*. Un alimento può raccogliere centinaia di «like» e finire poco dopo nella spazzatura. Dovremmo recuperare una gerarchia molto semplice: il cibo è certamente cultura, convivialità e anche bellezza, ma nasce prima di tutto per nutrire. Fotografiamolo pure, dunque. Ma poi mangiamolo».

Quali regole suggerisce alle famiglie per ridurre gli sprechi?

«Le riassumerei in tre verbi: guardare, misurare, recuperare. Guardare cosa abbiamo in casa e cosa deve essere consumato prima. Misurare le quantità che acquistiamo e cuciniamo, senza credere che "di più" significhi necessariamente "meglio" o "più conveniente". Se compro tre prodotti al prezzo di due e poi ne butto uno, non ho risparmiato: ho comprato un rifiuto in anticipo.

Recuperare significa ricordare che ciò che resta non è automaticamente uno scarto: gli avanzi possono diventare un altro piatto e gli alimenti che non consumeremo in tempo possono essere congelati. Lo spreco zero non richiede una vita di rinunce, ma attenzione, conoscenza e misura. Prima di comprare pensare, prima di buttare guardare. In altre parole: basta il giusto».

VERO

CASALINGHE Consigli a cura del Moica - Donne attive in famiglia e società

QUANDO LA SPESA FINISCE IN IMMONDIZIA

Gli italiani sprecano 618 grammi di cibo ogni settimana



Camilla Occhionorelli

Il 5 febbraio scorso è stata la Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare e per l'occasione il Wwf ha fatto il punto sull'incremento del fenomeno in Italia, diffondendo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher: segnalano un aumento degli sprechi di circa il 10% rispetto all'anno precedente. Secondo il rapporto ognuno di noi è passato da uno spreco alimentare medio di 566 grammi a settimana a ben 618, con un contributo maggiore del Sud (713 grammi) rispetto al Centro (640) e al Nord (526). Numeri che pesano sul bilancio di ogni famiglia, prima ancora che sull'ambiente. Il Rapporto calcola in un miliardo di tonnellate il cibo sprecato nel mondo, cui contribuiscono per il 60% le famiglie, per il 28% la ristorazione e per il 12% la vendita al dettaglio. Le perdite e gli sprechi generano fino al 10% delle emissioni globali di gas serra in atmosfera: cinque volte tanto quelle dell'intero traffico aereo.



Il conto lo paga il pianeta

Il conto per l'economia globale è di circa mille miliardi di dollari. E l'Osservatorio rileva che nel frigorifero delle famiglie c'è un surplus di cibo sufficiente a dare 1,3 pasti al giorno a ogni persona colpita dalla fame nel mondo. Per quanto riguarda il nostro Paese le cause degli sprechi sono note: carenze nella programmazione dei bisogni alimentari, errata conservazione degli alimenti, maggiore deperibilità di quelli economici e di minore qualità, scarsa disponibilità di tempo e d'iniziativa per il riuso degli avanzi. Gli alimenti che vengono maggiormente smaltiti sono frutta fresca, pane, verdure e insalate, tutti di alto valore nutrizionale. Ma per rispettare gli Obiettivi di sviluppo sostenibile, al 2030 lo spreco pro-capite dovrà attestarsi a 369,7 grammi settimanali e andrà promossa ancora di più la raccolta differenziata dell'umido. Scarti di cucina e di mensa sono già il 68,4% della frazione organica differenziata in Italia: 7,7 milioni di tonnellate l'anno, 127 chili per abitante. Il riuso è promosso dalla legge Gadda (166/2016), cui fanno riferimento distribuzione e ristorazione per dare al volontariato pasti caldi e alimentari.

Scelte oculate da mettere in atto

La congiuntura economica ha già indotto scelte più oculate: meno scorte, acquisti più frequenti, occhio a etichette e scadenze.

Il consiglio

Consumi più responsabili giovano alla salute.

27 SETTEMBRE

Focus

Quanto cibo sprecano gli italiani?



In un anno, 28,9 chili di cibo a testa: 1,7 milioni di tonnellate per un valore di 7,46 miliardi di euro. Sono i dati 2025 dell'Osservatorio Waste Watcher ideato e diretto da Andrea Segrè, docente di Economia circolare e Politiche per lo sviluppo sostenibile all'Università di Bologna. Rispetto al 2024, abbiamo sprecato il 18% in meno di cibo pro capite. Ma possiamo fare di più, soprattutto per raggiungere l'obiettivo di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030: 19,2 chili di cibo sprecato pro capite.

Giovani meno attenti. La più sprecona purtroppo è la "Generazione Z" (cioè i nati tra il 1997 e il 2012), che sprecherebbe il 44% in più della media nazionale perché acquista in eccesso "per sicurezza", dimentica il cibo in frigorifero, rifiuta più spesso la rigenerazione degli avanzi. Seguono i "Millennials" (1981-1996) con il 35% in più, mentre più virtuosi sarebbero quelli della "Generazione X" (1965-1980) con il 14% in meno e i "Boomers" (1946-1964) con il 36% in meno. Si spreca meno al Nord, un po' di più al Centro e ancora di più al Sud. Le famiglie con figli sprecano il 10% in meno della media nazionale. Gli alimenti più spesso gettati sono frutta e verdura fresca, seguiti da pane. **B.M.**

29 SETTEMBRE

L'UNIONE SARDA

La Giornata. Contro gli sprechi

Cibo buttato, i numeri

Si celebra oggi la Giornata Internazionale contro gli sprechi alimentari, istituita dall'Onu nel dicembre 2019 e saranno presentati i dati del nuovo Rapporto Waste Watcher International per fare il punto sulla filiera del cibo gettato, per un totale di oltre 5 milioni di tonnellate. Saranno presentati i vincitori 2026 del Premio Vivere a spreco zero, 14esima edizione dei piccoli Oscar italiani per lo sviluppo sostenibile.

8 OTTOBRE

QN il Resto del Carlino

GUSTO E SALUTE
A tavola e non solo



Il professore Andrea Segrè

Oggi e domani presenterà i dati dell'indagine di 'Waste watch international' alle Nazioni Unite

Segrè a New York, missione contro lo spreco

Da Bologna a New York per spiegare agli americani come essere meno 'spreconi' di cibo. È la missione di Andrea Segrè, docente dell'Alma Mater e fondatore di 'Last Minute Market', che presenterà i dati della nuova indagine dell'osservatorio 'Waste watcher international' oggi alle Nazioni Unite. Presente, tra gli altri, anche l'ambasciatore Giorgio Marrapodi, rappresentante permanente dell'Onu a New York. Sempre oggi sarà conferito tra l'altro il premio 'Spreco Zero Mediterranean Initiative'. L'iniziativa anticipa di pochi giorni la Giornata mondiale dell'Alimentazione ('World Food Day') in programma venerdì prossimo, 16 ottobre.

Dall'analisi che sarà presentata all'Onu emerge come nelle case degli statunitensi lo spreco alimentare arrivi quasi a doppiare lo spreco fra i consumatori italiani. La pattumiera americana raccoglie 775,7 grammi di cibo gettati pro capite ogni settimana, contro i 493,7 grammi sprecati nelle case italiane.

I NUMERI

L'osservatorio registra che negli Usa i pasti buttati arrivano quasi a doppiare il valore di quelli gettati dagli italiani

L'osservatorio registra peraltro che negli Stati Uniti a sprecare sono soprattutto i cittadini di origine italiana, che toccano quota 994 grammi settimanali pro capite di cibo gettato. Dichiara di buttare cibo almeno una volta alla settimana il 46% della Gen Z e il 41% dei 'millennials', contro l'11% dei 'boomers'. Un dato che avvicina l'America all'Italia, dove allo stesso modo le generazioni più giovani sprecano di più di quelle più anziane. Sul piano etnico, la popolazione afroamericana e quella latina sprecano molto più cibo della popolazione asiatica: 1.065 e 893 grammi contro 688 grammi a settimana.

Segrè, nella sua veste di consigliere speciale del sindaco Matteo Lepore per le politiche alimentari urbane e metropolitane, si confronterà inoltre con Siddartha Sanchez, direttore esecutivo dell'Ufficio del sindaco per le politiche alimentari della Città di New York, nella mattinata di domani. Sempre domani il professore bolognese sarà poi alla Columbia University, negli spazi dell'Italian Academy Library, per un incontro sul valore del cibo ai tempi del cambiamento climatico, a partire dal recente riconoscimento Unesco dato alla cucina italiana come patrimonio culturale immateriale dell'umanità.

28 SETTEMBRE

Il Sole 24 ORE

Spreco alimentare, come risparmiare in Europa 132 miliardi l'anno

E' il controvalore delle 58 milioni di tonnellate di cibo (130 chili per abitante) sprecati ogni anno nell'Unione europea secondo i dati Eurostat

di Niccolò Gramigni
28 settembre 2026

Aggiungi Il Sole 24 Ore ai preferiti su Google



(Adobe Stock)

Il Sole 24 ORE

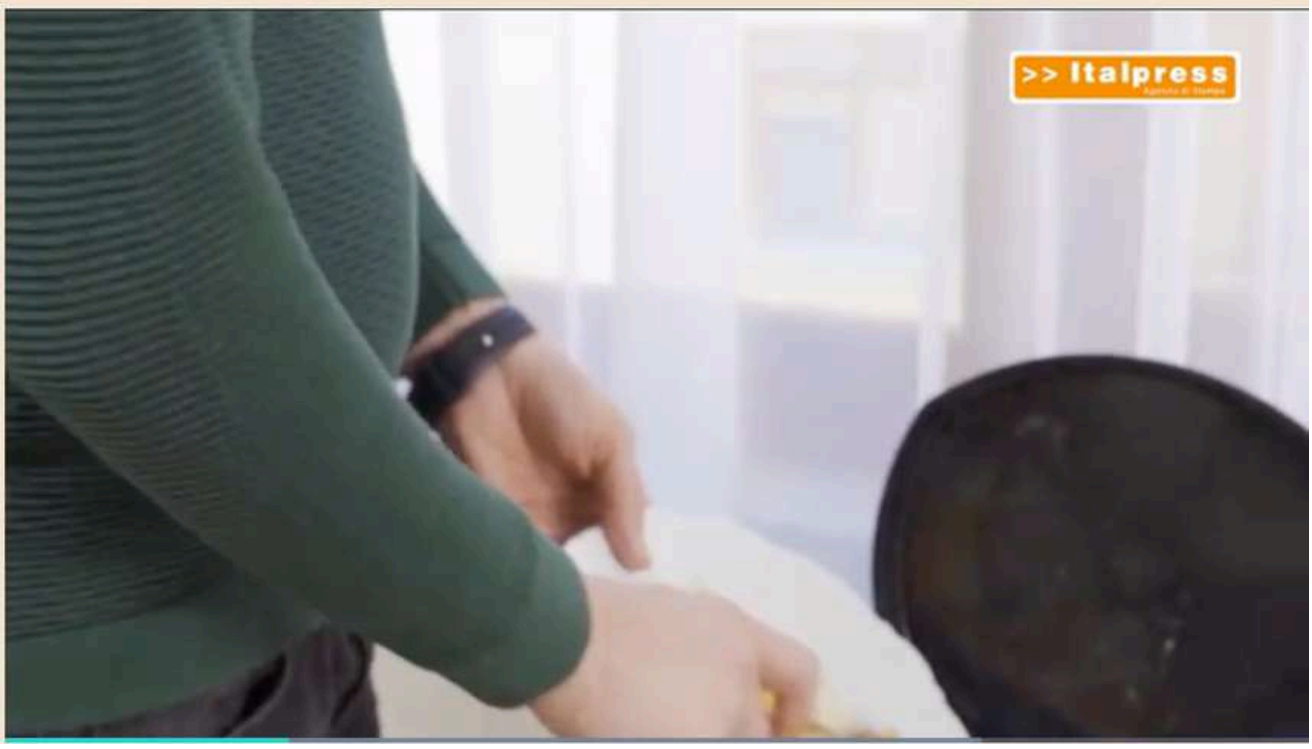
Servizio | Giornata mondiale

Spreco alimentare, buttati 112 euro l'anno a testa. Ma il dato è in miglioramento

Rapporto Waste Watcher: calo dell'11% del cibo gettato ogni settimana sotto i 500 grammi a testa, ma resta ancora molto da fare contro una perdita da 6,6 miliardi l'anno

Lo **spreco alimentare nelle case degli italiani vale 6,6 miliardi di euro l'anno**, 25,74 chili di cibo a testa pari a 112 euro: un fenomeno reso ancora più insostenibile dal sistema agroalimentare sotto stress, dove crisi climatica e instabilità geopolitica aumentano i costi di produzione e spingono al rialzo i prezzi al consumo.

C'è però anche una notizia positiva: i nuovi dati evidenziano una svolta virtuosa in Italia, scesa per la prima volta **sotto la**



Corriere Romagna

A SOGLIANO AL RUBICONE

Con "Simbiosi" la piazza diventa un laboratorio per l'ambiente

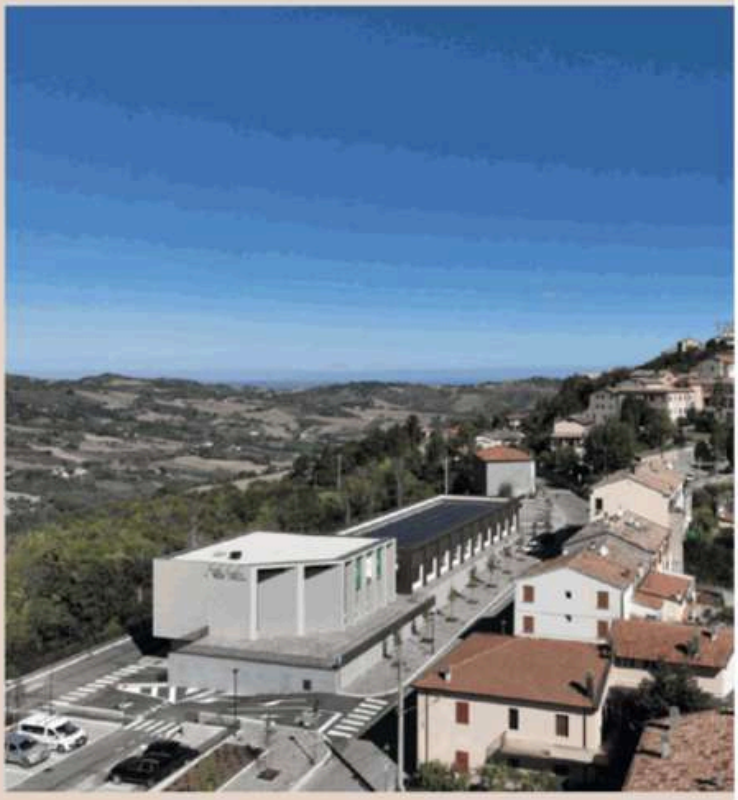
Sabato 3 e domenica 4 ottobre l'evento promosso da Sogliano Ambiente per i suoi 30 anni porta in paese scienziati, giornalisti e cittadini a discutere di sostenibilità, energia e paesaggio

SOGLIANO AL RUBICONE

Una piazza aperta a tutti. È questa la modalità con cui Sogliano Ambiente per festeggiare i suoi primi trent'anni di attività: "Simbiosi", due giornate di incontri, letture e laboratori che sabato 3 e domenica 4 ottobre trasformeranno il paese in uno spazio di riflessione sulle grandi trasformazioni ambientali in corso, sui rifiuti che diventano risorsa e sul futuro dei territori.

"Simbiosi" proprio come quella relazione che si sviluppa in natura tra organismi diversi che ne traggono un vantaggio reciproco: e che richiama a quello stesso equilibrio tra attività umane, impresa e ambiente che l'iniziativa propone.

Il programma, curato sotto il profilo scientifico dal giornalista Ferdinando Cotugno, mette in fila voci autorevoli del dibattito ambientale italiano insieme a laboratori e passeggiate curati da entomologi, zoologhe e cooperative del territorio, per raccontare in modo diretto ciò che accade quando si tratta di energia, biodiversità urbana e trasformazione dei materiali. Ad animarlo saranno alcuni dei nomi più noti del dibattito ambientale italiano: la direzione scientifica dell'iniziativa è affidata a Ferdinando Cotugno, giornalista ambientale e voce narrante di Areale. Accanto a lui saliranno sul palco di "Simbiosi" Stefano Mancuso, fondatore della neurobiologia vegetale, Andrea Segrè, ideatore della campagna Spreco Zero, e la reporter Silvia Lazzaris, il linguista Giuseppe Antonelli e la biologa Federica Gasbarro, Gianluca Ruggieri, docente ed esperto di energia sostenibile e Marco Paolini, che chiuderà l'evento in dialogo con Cotugno. Spazio anche all'esperienza diretta con l'entomologo Gianumberto Accinelli e la zoologa Mia Canestrini, mentre all'alba di domenica la poetessa Beatrice Zerbini incontrerà al pianoforte Francesca Tandoi, prima dell'appuntamento del mattino con Cotugno e il filosofo Pietro Del Soldà, voce di Rai Radio3.



Un paese che diventa piazza pubblica

"Simbiosi" è prima di tutto un evento che attraversa il paese, da Piazza Garibaldi ai Portici della Biblioteca in piazza Matteotti fino a Ginestreto: luoghi diversi, tutti a pochi passi l'uno dall'altro, che per l'occasione diventano spazi di ascolto e di confronto. La scelta della piazza non è casuale: è il luogo in cui una comunità si riconosce e discute. Attorno a quella piazza l'iniziativa mette insieme famiglie, studenti, curiosi, appassionati e addetti ai lavori, in un'offerta pensata per età e interessi diversi, dalla poesia all'alba ai laboratori per chi vuole sporcarsi le mani, dal grande incontro serale alla lettura mattutina dei giornali. Allo stesso tempo, la qualità e il rilievo nazionale degli ospiti fanno di "Simbiosi" un appuntamento capace di parlare ben oltre i confini comunali, portando a Sogliano al Rubicone un pubblico proveniente dalla Romagna e dal resto d'Italia, e collocando il paese sulla mappa dei luoghi in cui si discute seriamente di ambiente e futuro.

Nei due giorni dell'iniziativa il paese si mette a disposizione dei visitatori a tutto tondo: restano aperte le realtà del centro storico, dal Museo del Disco d'Epoca al Palazzo della Cultura al MUSO-Museo del Sottosuolo a Palazzo Nardini, dal Museo Minerario alla mostra fotografica "Bussola" di Dana Hilmy al Centro Internazionale per la Pace Pietro Sambi, offrendo a chi arriva a Sogliano per Simbiosi l'occasione di scoprire anche il patrimonio storico e naturalistico che il territorio custodisce. Gli orari di apertura saranno: il sabato dalle 10 alle 12 e la domenica dalle 10 alle 12 e dalle 15 alle 17.

Allo stesso tempo, tra una tappa e l'altra del programma, i partecipanti potranno scoprire anche l'offerta delle strutture ricettive di Sogliano, insieme alle realtà produttive e ai sapori locali, in un'occasione che lega la riflessione sull'ambiente alla scoperta diretta di ciò che il territorio produce e offre.

«Trent'anni sono l'occasione giusta per fermarsi e chiederci quale direzione dare ai prossimi trenta - spiega Stefano Bellavista, presi-

> "Tra i protagonisti della due giorni anche Marco Paolini in un ricco cartellone di iniziative che unisce la divulgazione scientifica alla valorizzazione del territorio

29 SETTEMBRE

Corriere Romagna



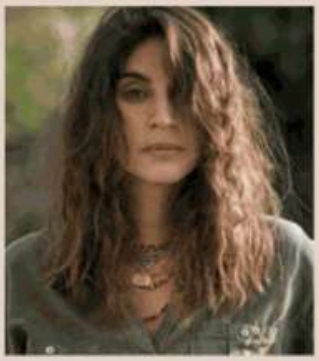
«Bellavista: «Trent'anni sono l'occasione giusta per fermarsi e chiederci quale direzione dare ai prossimi trenta»



A sinistra, una veduta di Sogliano Sopra, il presidente di Sogliano Ambiente, Stefano Bellavista e la sindaca Tania Bocchini A destra, Andrea Segrè Sotto, Mia Canestrini Marco Paolini e Ferdinando Cotugno









dente di Sogliano Ambiente -. Insieme al Comune di Sogliano abbiamo scelto di trasformare questa ricorrenza in uno spazio di conoscenza e confronto aperto, restituendolo alla comunità. In questi tre decenni la nostra azienda ha dimostrato che dalla gestione e dalla trasformazione dei rifiuti possono nascere nuova materia, energia pulita e valore condiviso. Ma oggi una gestione efficiente non basta più: serve generare cultura e consapevolezza».

L'evento è organizzato da Elastica - live e comunicazione, con il coinvolgimento di Comune di Sogliano al Rubicone, Regione Emilia-Romagna, Confindustria Romagna, Cisambiente, Confservizi e Impronta Etica. Partner dell'iniziativa sono Atlantide, Tribucoop e Caveja Trek. Ingresso libero a tutti gli appuntamenti, info point in Piazza Garibaldi. Tutti i dettagli dell'iniziativa e modalità di partecipazione sono disponibili su www.simbiosisogliano.it.

26 SETTEMBRE

Italia a Tavola

L'INTERVISTA

Il professor Segrè e il paradosso dello spreco: «Chi è più povero butta più cibo»

In un'intervista a Italia a Tavola, il docente universitario, fondatore di Spreco Zero e direttore scientifico di Waste Watcher spiega perché redditi bassi e acquisti di minore qualità possono tradursi in più cibo gettato E avverte: educazione alimentare, giovani e misurazione saranno decisivi per centrare l'obiettivo Onu di dimezzare gli sprechi entro il 2030





di **Nicholas Reitano**
Redattore

26 settembre 2026 alle ore 10:20

In estate lo **spreco alimentare domestico in Italia è sceso a 493,7 grammi pro capite alla settimana**, contro i 555,8 dello scorso anno. È uno dei dati principali dell'ultima rilevazione dell'**Osservatorio Waste Watcher International**, **visionata in anteprima da** *Italia a Tavola*, che fotografa un miglioramento generale ma, una volta scomposta la media nazionale, restituisce differenze profonde. Il **ceto popolare spreca infatti il 26% in più rispetto alla media**, il Nord il 4,4% in meno, Centro e Sud rispettivamente il 3,3% e il 2,9% in più. E tra le ragioni che portano a buttare cibo compare persino la paura di non averne abbastanza in casa, indicata dal 28% degli intervistati. Numeri che riportano al centro il rapporto fra **spreco e accesso al cibo**, in vista della **Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari del 29 settembre** (appuntamento per il quale abbiamo raccolto sul tema anche le riflessioni di diversi chef, tra cui **Massimo Bottura**).



In estate lo spreco domestico è sceso a 493,7 grammi settimanali. Ma restano forti differenze sociali e territoriali

26 SETTEMBRE

Italia a Tavola

Proprio da questi numeri siamo partiti per approfondire il tema con **Andrea Segrè**, **direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International** e **professore ordinario di Economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile all'Università di Bologna**. Con lui abbiamo cercato di capire cosa si nasconda dietro il calo registrato quest'estate e perché, andando oltre la media nazionale, emergano differenze così marcate in base al reddito, alla qualità degli acquisti e alle abitudini di consumo. Il confronto ha toccato quindi **le ragioni per cui le fasce economicamente più fragili finiscono per sprecare di più, quello che Segrè definisce «spreco metabolico», le responsabilità del sistema alimentare e il ruolo della grande distribuzione**, per arrivare alle generazioni più giovani e alla distanza che ancora separa l'Italia dall'**Obiettivo 12.3 dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite**: scendere a **369,7 grammi settimanali pro capite**. Un traguardo che, secondo Segrè, resta raggiungibile, ma sul quale peseranno anche **educazione alimentare, social, intelligenza artificiale e capacità di misurare con continuità quanto cibo finisce nel cestino**.

29 SETTEMBRE

Italia a Tavola



DATI WASTE WATCHER

HOME › ATTUALITÀ E MERCATO › AGRICOLTURA, CIBO E AMBIENTE

L'Italia spreca meno cibo: -11% in un anno, ma il conto supera i 6,5 miliardi

Secondo i dati pubblicati dall'Osservatorio Waste Watcher International, ogni italiano getta 493,7 grammi a settimana (contro i 555,8 di un anno fa), avvicinandosi al traguardo fissato dall'Agenda Onu 2030 (369,73 grammi) per dimezzare lo spreco. Un dato comunque alto, ma che nel confronto con gli Stati Uniti assume un altro peso: oltreoceano sono 775,7 i grammi settimanali pro capite che finiscono nel cestino

di **Redazione Italia a Tavola**

29 settembre 2026 alle ore 11:30

Il cibo che ogni anno finisce nella spazzatura delle case italiane vale **oltre 6,5 miliardi di euro**. Tradotto nella vita quotidiana, significa **25,74 chili e 112 euro a persona**, anche se sul fronte delle quantità l'estate segna un passo avanti: lo spreco domestico è sceso a **493,7 grammi pro capite alla settimana**, **l'11,17% in meno rispetto ai 555,8 grammi rilevati un anno fa e quasi 300 grammi sotto gli Stati Uniti, dove si arriva a 775,7 grammi settimanali**. Sono alcuni dei dati diffusi oggi, 29 settembre, dall'**Osservatorio Waste Watcher International** in occasione della **Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari**, molti dei quali avevamo già anticipato nei giorni scorsi nell'**intervista ad Andrea Segrè**, direttore scientifico dell'Osservatorio, realizzata proprio in vista dell'appuntamento. Un tema che *Italia a Tavola* ha, tra l'altro, affrontato anche dalla prospettiva della ristorazione, raccogliendo le riflessioni di **diversi chef**, tra cui **Massimo Bottura**, sulle cause dello spreco e sulle pratiche adottate per ridurlo.

Spreco alimentare, l'Italia scende sotto i 500 grammi a settimana

Il calo porta dunque l'Italia sotto la soglia dei **500 grammi settimanali** e riduce la distanza dal **Target 12.3 dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite**, che fissa a **369,73 grammi settimanali** la soglia da raggiungere. **Waste Watcher** invita però alla cautela: le oscillazioni registrate negli anni non permettono ancora di parlare di un cambiamento strutturale. Detto questo, il dato estivo conferma, comunque, una riduzione rispetto sia ai **555,8 grammi dell'agosto 2025** sia ai **554 grammi rilevati lo scorso 5 febbraio**, in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare.

Italia a Tavola

Dentro la media nazionale, infatti, le differenze restano marcate. Come vi abbiamo già raccontato, il **ceto popolare (quindi quello più povero) spreca, paradossalmente, il 26% in più rispetto alla media**, con un **peggioramento di 24 punti percentuali rispetto all'agosto 2025**, e tra le cause indicate dal rapporto compaiono gli **acquisti eccessivi di alimenti di consumo primario per approfittare delle offerte**. Al contrario, le **famiglie con figli sprecano il 19% in meno della media**, dato ricondotto a una maggiore regolarità dei pasti, mentre quelle senza figli si collocano al **17% sopra**. Il calo complessivo, quindi, convive con differenze legate alla **condizione economica e alla composizione dei nuclei familiari**.

LEGGI ANCHE

Il professor Segrè e il paradosso dello spreco: «Chi è più povero butta più cibo»

Bottura: «Misurate ogni giorno ciò che va nel bidone». Così si riducono sprechi e costi

Il food cost "si perde" prima del piatto: dove nasce davvero lo spreco al ristorante

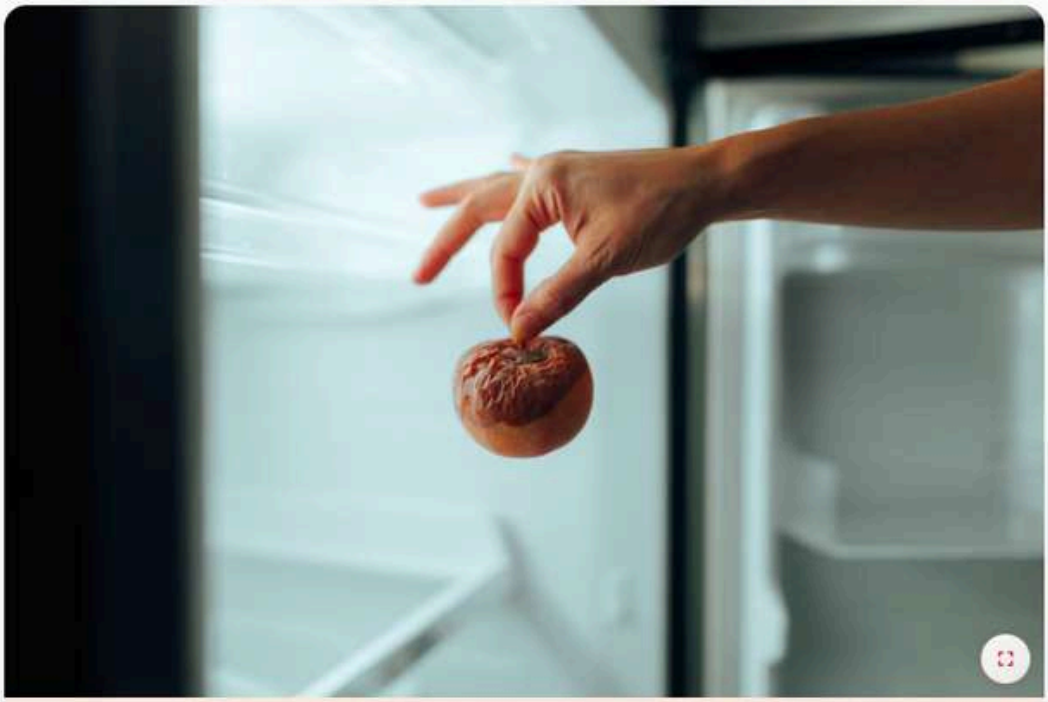
Anche la geografia dello spreco restituisce un Paese con comportamenti differenti, sebbene le diverse aree si collochino ormai relativamente vicine alla media nazionale. Il **Nord si ferma a 472,2 grammi settimanali pro capite**, il **Centro sale a 510 grammi** e il **Sud raggiunge 507,9 grammi**. Rispetto al 2025, però, gli andamenti cambiano: il **Mezzogiorno migliora di 10 punti percentuali**, mentre il **Centro peggiora di 15**. Cambiano, inoltre, gli alimenti che finiscono più facilmente nel cestino: nelle regioni centrali pesano **pane fresco e prodotti lattiero-caseari**, al Sud le **pietanze cucinate in eccedenza**, a cominciare da pasta cotta e snack salati.

Perché sprechiamo: dalla spesa alla gestione del frigorifero

Per capire dove nasce lo spreco bisogna poi entrare nelle case e seguire ciò che succede dopo la spesa. Il **36% degli intervistati** segnala che **frutta e verdura vanno rapidamente a male**, il **33% dimentica gli alimenti in frigorifero o in dispensa** fino al deterioramento e il **32% ritiene che i prodotti acquistati nei negozi siano già vecchi**. A queste difficoltà si aggiungono comportamenti più legati alla gestione delle scorte: il **28% compra troppo per paura di non avere abbastanza cibo in casa**, un altro **28% non gradisce consumare gli avanzi dei giorni precedenti** e il **26% riconosce di eccedere con gli acquisti**. Le promozioni incidono per il **25%**, mentre il 23% calcola male ciò che serve per i pasti e la stessa quota indica come problema le **confezioni troppo grandi**.

29 SETTEMBRE

Italia a Tavola



Lo spreco scende sotto i 500 grammi settimanali e si avvicina all'obiettivo Onu, ma serve cautela

Gli italiani provano però anche a correggere il tiro, soprattutto quando un alimento rischia ormai di andare perso. Il **59% cerca di consumare prima il cibo a rischio**, il **57% congela ciò che non riuscirà a mangiare in tempi brevi** e il **54% controlla se un prodotto appena scaduto sia ancora buono prima di utilizzarlo**. Seguono l'**acquisto di frutta e verdura di stagione**, indicato dal 50%, la **lista della spesa al 43%** e la valutazione delle quantità prima di cucinare al 42%. Meno diffuse risultano invece le abitudini che richiedono una programmazione più strutturata: il 36% organizza frigorifero e dispensa in base alle scadenze, il 30% cerca ricette per recuperare gli avanzi e il **25% porta a casa la doggy bag** quando mangia fuori.

Proprio sul fronte della prevenzione, tuttavia, il confronto con il 2025 segnala qualche arretramento. La **stima delle porzioni prima di cucinare perde 6 punti percentuali**, l'**acquisto di piccoli formati ne perde 5** e la **programmazione settimanale dei pasti 4**. Le abitudini più radicate restano quindi quelle che intervengono quando il rischio di buttare il cibo è già vicino, dal **congelamento al consumo anticipato dei prodotti deperibili**. Guardando alle intenzioni future, il 47% si dice disponibile a congelare gli alimenti o consumare prima quelli più a rischio, mentre il 36% controllerebbe i prodotti appena scaduti e presterebbe maggiore attenzione alle porzioni.

29 SETTEMBRE

Italia a Tavola

Intelligenza artificiale e social cambiano il rapporto con il cibo

A cambiare le abitudini domestiche sta contribuendo anche il digitale. Secondo Waste Watcher, **il 57% degli intervistati ricorre all'intelligenza artificiale** nelle pratiche legate allo spreco, mentre il **21% la consulta con frequenza per capire se un alimento scaduto da alcuni giorni sia ancora commestibile**. Il **51% chiede agli assistenti virtuali ricette capaci di utilizzare ciò che rimane in frigorifero** e il 45% cerca algoritmi o strategie generali contro lo spreco. L'utilizzo cresce fra i più giovani: **il 72% della Gen Z consulta l'IA per valutare la sicurezza dei cibi**, percentuale che scende al **63% fra i Millennials**, mentre le ricette svuota-frigo guidate dall'intelligenza artificiale vengono utilizzate dal **57% della Gen Z e dal 48% dei Millennials**.

L'Italia spreca meno cibo: -11% in un anno, ma il conto supera i 6,5 miliardi

Dall'altra parte ci sono i social, che possono orientare gli acquisti verso prodotti scelti anche per essere fotografati o condivisi. Il **27% degli italiani** dichiara di avere acquistato almeno occasionalmente **un alimento insolito, un ingrediente di tendenza o un prodotto dal packaging particolarmente adatto ai social** per poi lasciarlo scadere o utilizzarlo soltanto in minima parte. La quota sale al **37% nella Gen Z e al 36% fra i Millennials**, per scendere al **26% nella Gen X e al 18% fra i Boomer**. Anche qui, quindi, il rapporto individua una **differenza generazionale piuttosto netta nel rapporto tra consumo, social e spreco alimentare**.

Dalle case vacanza al confronto tra Italia e Stati Uniti

Il rapporto allarga infine lo sguardo oltre le mura domestiche e oltre i confini italiani. Nelle **case vacanza il 66% dei turisti non riesce a consumare tutto il cibo acquistato** prima della partenza, un dato che per Waste Watcher rafforza la necessità di **mappare con maggiore precisione i diversi luoghi in cui si genera lo spreco**. Nel confronto internazionale, invece, gli **Stati Uniti arrivano a 775,7 grammi settimanali pro capite**, quasi 300 in più dell'Italia.



Negli Stati Uniti lo spreco raggiunge 775,7 grammi a settimana, quasi 300 grammi in più per persona rispetto all'Italia

Fra i cittadini statunitensi di origine italiana, **il 42% dichiara di buttare cibo almeno una volta alla settimana, contro il 29% del totale Usa**, anche se **l'87% degli italo-americani ritiene che la cultura gastronomica italiana aiuti a utilizzare meglio gli ingredienti e a ridurre gli sprechi**. Le strategie, del resto, seguono strade diverse: negli Stati Uniti prevalgono **programmazione e gestione domestica**, mentre in Italia emerge una **maggiore attenzione alla stagionalità degli acquisti**.

9 OTTOBRE

Italia a Tavola

Educazione alimentare a scuola: tre proposte di legge senza risultati

Detto ciò, ricordiamo che **la richiesta di introdurre l'educazione alimentare come materia scolastica non nasce oggi**. Il tema è già arrivato più volte in Parlamento, senza però tradursi in un cambiamento concreto nei programmi di insegnamento. Negli ultimi anni sono state infatti presentate diverse proposte di legge, tra cui le **A.C. 1003 e A.C. 1055 del 2023 e la più recente A.C. 2378 del 2025**. La prima, a firma **Antonino Minardo**, prevedeva un insegnamento dedicato all'educazione alimentare, ambientale e agli stili di vita sani, con **120 ore annue**. La seconda, presentata da **Marina Marchetto Aliprandi**, puntava a inserire l'educazione alimentare nel percorso scolastico, mentre quella a prima firma **Eleonora Evi** proponeva una disciplina autonoma di **almeno 33 ore annue nella primaria e nella secondaria di primo grado**. Nessuna di queste iniziative, però, ha portato all'istituzione della materia. **Altrimenti, evidentemente, non saremmo ancora qui a chiederla**.



Tre proposte di legge dal 2023 al 2025, ma l'educazione alimentare è ancora fuori dai programmi scolastici

9 OTTOBRE

Italia a Tavola

Nel frattempo, nelle scuole italiane continuano a essere promosse attività dedicate all'alimentazione, anche attraverso le **mense scolastiche**, che possono aiutare i bambini a conoscere una dieta equilibrata e a comprendere il valore del cibo. A queste si affiancano iniziative specifiche, come il programma **"Frutta e verdura nelle scuole"**, sostenuto dal ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, che per l'anno scolastico 2026/27 dispone di **oltre 14 milioni di euro** e punta a favorire la conoscenza e il consumo di questi prodotti tra gli alunni della primaria. Si tratta di esperienze utili, ma che **non possono sostituire una materia scolastica, con un programma definito e ore di insegnamento dedicate a tutti gli studenti**.

La richiesta di Italia a Tavola ai due ministeri

È su questa differenza che *Italia a Tavola* **chiede un intervento condiviso del ministero dell'Istruzione e del merito e del ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste**. Il primo dovrebbe affrontare la collocazione della materia nel percorso scolastico e la preparazione degli insegnanti, mentre il secondo potrebbe contribuire attraverso le competenze già maturate nella promozione della cultura alimentare. Un lavoro comune permetterebbe di **valorizzare le esperienze esistenti e superare la frammentazione delle iniziative**, garantendo agli studenti una formazione continuativa.



Italia a Tavola chiede ai due ministeri un percorso comune per garantire lezioni continuative

9 OTTOBRE

Italia a Tavola

La scuola, naturalmente, **non sostituirebbe il ruolo delle famiglie**, che continuano a incidere profondamente sulle abitudini alimentari dei bambini e degli adolescenti. Potrebbe però offrire a tutti **una base di conoscenze condivisa**, riducendo le differenze legate al contesto di provenienza. Insomma, gli **800 grammi di cibo sprecati settimanalmente dai giovani**, il **32,3% dei bambini tra i 3 e i 10 anni in eccesso di peso** e le **proposte di legge ancora ferme** riportano l'attenzione sulla stessa necessità: riconoscere alla conoscenza del cibo uno spazio preciso nella formazione delle nuove generazioni. È su queste basi che **la nostra redazione chiede ai ministeri competenti di introdurre l'educazione alimentare come materia scolastica**, a partire dalla primaria e con un percorso che, possibilmente, prosegua negli anni successivi.

9 OTTOBRE

Italia a Tavola

GIOVANI E ALIMENTI

Meno sprechi, più salute e cultura del cibo: serve insegnare educazione alimentare a scuola

I giovani gettano oltre il doppio del cibo rispetto agli anziani e quasi un bambino su tre è in eccesso di peso: Italia a Tavola chiede ai due ministeri competenti una materia autonoma fin dalla primaria. A rafforzare questa necessità sono le parole di Andrea Segrè, direttore scientifico di Waste Watcher e professore universitario, che ha evidenziato quanto manchi ancora un percorso istituzionalizzato





di **Nicholas Reitano**
Redattore

09 ottobre 2026 alle ore 05:00

L'**educazione alimentare deve diventare una materia scolastica**, con un insegnamento stabile e riconoscibile, **a partire dalla scuola primaria**. È una richiesta che *Italia a Tavola* rivolge al **ministero dell'Istruzione e del merito** e al **ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste**, chiamati a costruire un percorso comune capace di accompagnare le nuove generazioni nella conoscenza del cibo. Le iniziative promosse negli istituti, spesso attraverso progetti specifici, hanno certamente un valore, ma **non garantiscono a tutti gli studenti la stessa preparazione**. E i numeri sullo **spreco alimentare**, così come quelli relativi al **sovrappeso e all'obesità infantile**, offrono oggi ragioni concrete per affrontare una **questione che riguarda sia la salute che i consumi che la capacità di compiere scelte consapevoli**.



Servono lezioni di educazione alimentare stabili, fin dalla primaria, per formare consumatori consapevoli

9 OTTOBRE

Italia a Tavola

Del resto, **imparare a mangiare correttamente e comprendere il valore degli alimenti richiede conoscenze che non possono essere date per acquisite**. Infatti, occorre sapere come si compone una dieta equilibrata, quali quantità acquistare, come conservare i prodotti e interpretare le informazioni riportate sulle confezioni. Sono competenze che entrano ogni giorno nella vita delle famiglie, ma che **vengono trasmesse in modo diseguale**. E proprio sulla necessità di cominciare dalla scuola è intervenuto a suo tempo **Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International** e professore universitario, nell'intervista concessa nei giorni scorsi a Italia a Tavola in occasione della Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari. Le sue parole, sostenute dalle rilevazioni dell'Osservatorio, pongono una domanda alla politica: **quanto ancora si può rimandare l'introduzione di una vera educazione alimentare nel percorso scolastico?**



“***Portare l'educazione alimentare a scuola**, attraverso un insegnamento stabile e articolato su più fasce d'età, **è un obiettivo che riguarda la sostenibilità e la lotta allo spreco, ma anche la salute e il benessere psicofisico delle nuove generazioni e il futuro del nostro sistema agroalimentare**. Solo se consapevoli di come scegliere la qualità e la sicurezza a tavola, e capaci di riconoscere ciò che è buono, **i nuovi consumatori potranno garantire un futuro a quell'idea di Bel Paese oggi invidiata nel mondo**. Se ci arrenderemo a un futuro dominato da sushi, kebab e pollo fritto, **rischieremo di perdere una parte importante della nostra cultura gastronomica e del nostro gusto**, fino a dimenticare le ragioni per cui l'Unesco ha premiato la cucina italiana. In questa prospettiva, non dimentichiamo che **per molti giovani italiani la mensa scolastica è il luogo in cui consumano l'unico pasto completo della giornata**. E meno male che c'è. **Ma certo non può bastare per garantire un'educazione alimentare completa**. Può essere, **se accompagnata da lezioni di educazione alimentare, l'occasione per sperimentare…***”

Alberto Lupini

Direttore di Italia a Tavola

9 OTTOBRE

Italia a Tavola

I giovani sprecano più del doppio del cibo rispetto ai Boomer

A rendere urgente questa riflessione è anzitutto il **divario generazionale che emerge dai dati sullo spreco**. Secondo le rilevazioni di Waste Watcher richiamate da Segrè, **i giovani arrivano a gettare circa 800 grammi di cibo a persona ogni settimana, contro i 350 grammi dei Boomer** - ossia i nati tra il 1946 e il 1964. Una differenza, enorme, di **450 grammi**, che porta lo spreco delle generazioni più giovani a oltre il doppio di quello registrato fra gli anziani. Il confronto assume ancora più peso se rapportato all'**Obiettivo 12.3 dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite**, che per l'Italia corrisponde a un traguardo di circa **369,7 grammi settimanali pro capite**. Per il professore, il raggiungimento degli obiettivi internazionali dipenderà quindi anche dalla capacità di intervenire sulle abitudini delle nuove generazioni. «**Una parte della nostra società è già lì, l'altra va accompagnata**» ha aggiunto.



I giovani sprecano oltre il doppio del cibo rispetto agli anziani: 800 grammi a settimana contro 350

Il divario fra le generazioni, tuttavia, richiama l'attenzione sulla **formazione dei più giovani**. Le abitudini alimentari cominciano a svilupparsi fin dall'infanzia, attraverso ciò che viene appreso in famiglia e le esperienze quotidiane, ma **non tutti i bambini hanno le stesse opportunità di acquisire conoscenze sul valore del cibo e sulla sua corretta gestione**. Da qui la richiesta di Italia a Tavola di introdurre **una materia scolastica dedicata**, affinché queste competenze vengano trasmesse fin dalla primaria e approfondite negli anni successivi. Una necessità richiamata già da Segrè nella nostra intervista: «**Ci sono dei programmi, ma manca qualcosa di istituzionalizzato, a partire soprattutto dalla scuola primaria**». Una considerazione che conferma i limiti delle iniziative occasionali e rafforza la richiesta di un insegnamento stabile, accessibile a tutti gli studenti.

9 OTTOBRE

Italia a Tavola

Sovrappeso e obesità: quasi un bambino su tre è in eccesso di peso

La necessità di rafforzare questa preparazione emerge anche dai **dati sulla salute dei più piccoli**. Nel biennio 2024-2025, infatti, **il 32,3% dei bambini italiani fra i 3 e i 10 anni è risultato in eccesso di peso**, considerando insieme sovrappeso e obesità. Significa quasi uno su tre. Allargando l'osservazione alla fascia tra i 3 e i 17 anni, secondo i dati diffusi nel giugno 2026, sono **circa due milioni i bambini e gli adolescenti in eccesso di peso**, pari approssimativamente a un quarto della popolazione considerata. Numeri che riguardano direttamente le generazioni alle quali dovrebbe rivolgersi un insegnamento alimentare introdotto fin dai primi anni di scuola.



In Italia, quasi un bambino su tre tra i 3 e i 10 anni è in eccesso di peso

Detto questo, la diffusione dell'eccesso di peso infantile assume un significato particolare in Italia, dove la **dieta mediterranea (tra l'altro riconosciuta dall'Unesco)** costituisce un riferimento culturale e nutrizionale. Eppure, crescere in un Paese che dispone di una tradizione gastronomica consolidata **non garantisce automaticamente abitudini equilibrate**. Le scelte alimentari dipendono dalle possibilità economiche delle famiglie e dalle conoscenze acquisite durante la crescita, oltre che dall'ambiente nel quale si vive. Per questo **l'educazione alimentare può contribuire alla prevenzione**, pur senza essere considerata una risposta sufficiente, da sola, a un fenomeno complesso come l'obesità infantile.

9 OTTOBRE

Italia a Tavola

La questione, inoltre, prosegue nella fine dell'adolescenza e nei primi anni dell'età adulta, quando aumenta progressivamente l'autonomia nelle scelte di consumo. Secondo i dati pubblicati da Statista, **il 28% degli italiani tra i 18 e i 34 anni dichiara di consumare fast o junk food almeno una volta alla settimana, contro il 9% degli over 54**. Pur riferendosi a una fascia d'età diversa da quella dei bambini in eccesso di peso, il confronto mostra quanto le abitudini alimentari cambino fra le generazioni e rafforza l'opportunità di costruire una preparazione prima che i ragazzi raggiungano una piena autonomia.

In questo senso, **un insegnamento scolastico dovrebbe accompagnare la crescita degli studenti**, anziché limitarsi a poche indicazioni sui cibi da preferire. Nella primaria si potrebbero affrontare le caratteristiche degli alimenti e le basi di una dieta equilibrata, per poi approfondire negli anni successivi **la lettura delle etichette e le esigenze nutrizionali**. La stessa conoscenza dei prodotti permetterebbe di imparare a conservarli correttamente e a ridurne lo spreco. Sarebbe così possibile affrontare problemi differenti attraverso competenze che trovano applicazione nella vita quotidiana.



Lezioni progressive, dalla conoscenza degli alimenti alla lettura delle etichette, per imparare a mangiare meglio e sprecare meno

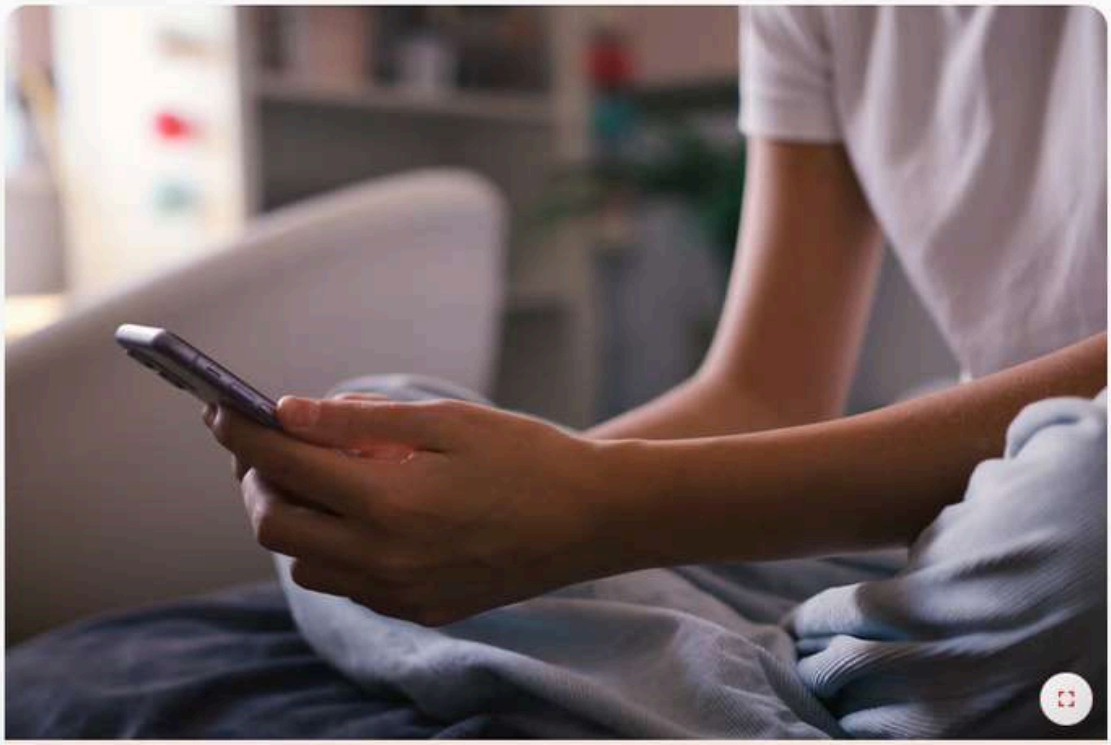
L'importanza di intervenire durante l'età scolare è stata richiamata, di recente, anche dall'**Organizzazione mondiale della sanità**, che ha pubblicato indicazioni dedicate agli ambienti alimentari scolastici. L'Oms riconosce alla scuola **un ruolo nella formazione delle abitudini e nella promozione della salute**, sottolineando la necessità di interventi adeguati alle diverse fasi della crescita. Le indicazioni non prevedono specificamente l'introduzione di una materia autonoma nell'ordinamento italiano, ma confermano l'importanza di un'educazione continuativa.

Intelligenza artificiale e social influenzano le scelte alimentari dei giovani

A rendere ancora più attuale il tema è il cambiamento del rapporto tra giovani e informazioni alimentari. Secondo Waste Watcher, **il 72% della Gen Z consulta l'intelligenza artificiale per valutare la sicurezza degli alimenti, contro il 63% dei Millennials**. Una diffusione che offre nuove possibilità di accesso alle informazioni, ma rende importante possedere conoscenze sufficienti per comprenderle e verificarle. Su questo aspetto Segrè ha osservato: «Il suo utilizzo non è assolutamente negativo, soprattutto nelle fasce più giovani. Però significa anche **appaltare a un algoritmo quella che noi chiamiamo intelligenza alimentare, quindi l'educazione e la conoscenza**».

9 OTTOBRE

Italia a Tavola



Il 72% della Gen Z consulta l'IA sugli alimenti, rischiando di delegarle le proprie conoscenze

Anche i **social influenzano il rapporto delle nuove generazioni con il cibo**. Sempre stando a quanto riportato dalle rilevazioni di Waste Watcher, **il 37% della Gen Z ha acquistato almeno occasionalmente alimenti insoliti o diventati popolari sulle piattaforme digitali, per poi utilizzarli poco o lasciarli scadere**. La percentuale scende al **18% fra i Boomer**. Una formazione alimentare potrebbe quindi aiutare gli studenti a distinguere le informazioni nutrizionali dai contenuti promozionali e a valutare gli acquisti in rapporto alle proprie necessità, soprattutto durante l'adolescenza.

La possibilità di incidere sulle abitudini attraverso l'educazione emerge anche da esperienze già realizzate. Lo scorso settembre, Italia a Tavola ha raccontato i risultati del progetto **"Sano, giusto e con gusto!"**, rivolto a bambini e ragazzi tra i 6 e i 14 anni. Nell'arco di 210 giorni, **l'adesione alla dieta mediterranea rilevata tra i partecipanti è passata dal 46,8% al 61,4%**, con un aumento del consumo quotidiano di frutta e verdura. I risultati riguardano il gruppo coinvolto e non permettono di stabilire quanto gli effetti possano durare nel tempo, ma indicano le possibilità offerte da un percorso educativo organizzato.

24 SETTEMBRE

ANSA.it

In Italia si spreca cibo per 13,5 miliardi di euro, oltre la metà nelle case

Waste Watcher, 5 milioni di tonnellate. Il 29 giornata Onu consapevolezza



Costa oltre 13 miliardi e mezzo la filiera 2026 del cibo sprecato in Italia, 7,3 miliardi solo nelle case, per un totale di alimenti che finiscono nel cassonetto pari a oltre 5 milioni di tonnellate, per uno spreco pro capite, secondo l'ultima rilevazione del febbraio scorso, di 554 grammi di cibo ogni settimana, 'solo' 79,14 grammi ogni giorno.

Cifre ancora lontane dall'obiettivo Onu di 369,7 grammi di cibo settimanale pro capite al 2030.

Questi alcuni dati diffusi in vista della 7/a giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, istituita dall'Onu, in calendario il 29 settembre.

In Italia l'evento si terrà a Roma promosso dalla campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero con al centro la presentazione del nuovo rapporto dell'osservatorio Waste Watcher International.

In particolare i dati globali registrano, dai campi alla movimentazione del cibo, lo spreco di circa il 13,2% degli alimenti prodotti, perso prima ancora di raggiungere i banchi dei negozi, a causa di problemi logistici o tecnologie di conservazione inadeguate.

Mentre una vasta percentuale della filiera alimentare viene sprecata direttamente dai consumatori, dai ristoranti e dalla grande distribuzione. Insieme, perdite e sprechi alimentari generano dall'8 al 10 per cento delle emissioni globali di gas serra. "Se lo spreco alimentare fosse una nazione, sarebbe il terzo più grande emettitore al mondo", sottolineano gli esperti.

E per la prima volta in questa edizione della Giornata mondiale, il tema, spiega il direttore scientifico della Campagna Spreco Zero e dell'Osservatorio Waste Watcher International, Andrea Segrè, "non viene più presentato solo come un dovere morale, ma come una vera e propria leva di trasformazione sociale". Su questo, nel decennale dell'approvazione della Legge Gadda del 2016, si focalizza l'appuntamento del 29 settembre, a Roma, dalle 10 nella Sala Igea dell'Istituto dell'Enciclopedia Italiana Treccani. Previsti fra gli altri, il direttore generale aggiunto Fao Maurizio Martina, Maximo Torero Chief Economist Fao.

Inoltre l'8 ottobre la campagna Spreco Zero sarà a New York, alle Nazioni Unite con il suo fondatore Segrè e con Matteo Vittuari, Distal università di Bologna.

29 SETTEMBRE

ANSA.it

Spreco alimentare a casa vale 6,6 miliardi, ma volumi giù dell'11% in un anno

Rapporto Waste Watcher, prima volta sotto 500 grammi a settimana, verso Agenda 2030



Lo spreco alimentare nelle case degli italiani vale 6,6 miliardi di euro l'anno, 25,74 chili di cibo a testa pari a 112 euro: un fenomeno reso ancora più insostenibile dal sistema agroalimentare sotto stress, dove crisi climatica e instabilità geopolitica aumentano i costi di produzione e spingono al rialzo i prezzi al consumo.

Ciononostante, i nuovi dati evidenziano una svolta virtuosa in Italia, scesa per la prima volta sotto la soglia psicologica dei 500 grammi di cibo gettato pro capite a settimana, per l'esattezza 493,7 grammi, con un calo netto dell'11,17% rispetto ai 555,8 grammi dello scorso anno.

Questo progresso avvicina il Paese al target degli Obiettivi di Sostenibilità dell'Agenda 2030, fissato a 369,73 grammi settimanali. È la fotografia scattata dal nuovo Rapporto Waste Watcher, promosso dalla campagna Spreco Zero e presentato in occasione della VII Giornata Internazionale della Consapevolezza sulle Perdite e sugli Sprechi Alimentari dell'Onu. Contuinua comunque il paradosso, 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 - ha spiegato Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio - ma un vero moltiplicatore delle disuguaglianze".

Per vincere la sfida, secondo il Rapporto, è necessario mappare tutti i luoghi dello spreco. L'indagine si è focalizzata anche sul comportamento dei turisti nelle case vacanza, rilevando che il 66% degli ospiti riesce a consumare tutto il cibo acquistato, mantenendo un atteggiamento responsabile. Al ristorante, inoltre, è sempre più diffusa l'abitudine di utilizzare la doggy bag per portare a casa gli avanzi. Il Rapporto accende i riflettori anche sulle differenze tra statunitensi e italiani: i primi sprecano circa 775,7 grammi di cibo a settimana, quasi 300 in più rispetto ai secondi; negli Usa spiccano in particolare gli italo-americani: il 42% getta cibo almeno una volta a settimana, contro il 29% della media nazionale, pur riconoscendo in grande maggioranza (87%) il valore antispreco della tradizione culinaria italiana.

29 SETTEMBRE

ANSA.it

Effetto digital sul cibo, IA batte lo spreco a tavola ma i social lo spingono

Waste Watcher, Italia due velocità, cibo instagrammabile può rendere spreconi

(V. 'Spreco alimentare a casa vale 6,6 miliardi...' delle 9:00) La rivoluzione digitale sta trasformando il modo in cui si gestisce il cibo, mostrando un'Italia divisa a due velocità tra sostenibilità e consumismo.

Da un lato, l'Intelligenza Artificiale si rivela un prezioso alleato nella riduzione degli sprechi alimentari; dall'altro, le tendenze diffuse dai social media e dagli influencer spingono verso acquisti superflui e comportamenti poco sostenibili.

A dieci anni dalla Legge Gadda e con la scadenza dell'Agenda 2030 ormai vicina, il report di Waste Watcher International fotografa le profonde contraddizioni di una digitalizzazione che, se non guidata con consapevolezza, rischia di compromettere gli obiettivi di tutela ambientale.

L'IA si è imposta come un nuovo tutor antispreco per oltre il 57% degli italiani. Il 51% la consulta per ricette con gli avanzi, e tra i giovanissimi della Gen Z, 7 sfiora il 72% chi la interpella persino per valutare se un cibo scaduto sia ancora commestibile. Un'abitudine diffusa che suscita l'allarme degli esperti: come ricorda Andrea Segrè, un algoritmo non può verificare la reale onservazione degli alimenti o la tenuta della catena del freddo, esponendo le persone a rischi sanitari.

Da qui la scelta di offrire gratuitamente i dati dell'app Sprecometro per addestrare modelli IA più sicuri. Sul versante opposto, l'estetica effimera di Instagram e TikTok introduce dinamiche di consumo che non remano in direzione della sostenibilità, spingendo oltre 1 italiano su 4, con picchi del 27% tra Gen Z e Millennials, ad acquistare cibo bizzarro o dal packaging d'impatto al solo fine di fotografarlo e pubblicarlo online. Il risultato è che l'alimento, ridotto a mero accessorio visivo "usa e getta", viene assaggiato appena, lasciato scadere e abbandonato direttamente nel bidello dell'umido. Una tendenza in forma occasionale per il 25% degli intervistati e solo nel 2% dei casi con frequenza costante, ma assume i contorni di una precisa faglia generazionale, coinvolgendo il 37% dei giovani della Gen Z e il 36% dei Millennials, a fronte di una percentuale più contenuta tra la Gen X (26%) e dei Boomer (18%).

Riproduzione riservata © Copyright ANSA

29 SETTEMBRE

ANSA.it

Dal gelato veg al cortometraggio anti spreco, piccoli Oscar 2026 per la sostenibilità

'Premio Vivere a spreco zero'



Dal gelato vegetale che segue il ritmo delle stagioni con solo ingredienti naturali e la creatività di chi lo prepara con solo ingredienti naturali nel laboratrorio Pod a Torino, all'Orto Solidale in Valle d'Aosta per recuperare frutta e verdura in eccesso da destinare alle persone in situazione di fragilità, al 'Sogno di Lola', cortometraggio scolastico a Castellammare di Stabia sul contrasto allo spreco alimentare e ambientale.

Sono alcuni dei vincitori 2026 del 'Premio Vivere a spreco zero', 14esima edizione dei piccoli 'Oscar italiani' per lo sviluppo sostenibile che vengono assegnati oggi a Roma.

Promosso dalla campagna Spreco Zero, il premio seleziona, in diverse categorie, dai Comuni al scuole e imprese, le migliori buone pratiche per raggiungere gli obiettivi dell'Agenda 2030. Del resto la filiera 2026 del cibo gettato in Italia costa oltre 13,5 miliardi, 7,3 miliardi solo nelle case, per un totale in volumi di oltre 5 milioni di tonnellate.

Per la sezione Biodiversità il premio va alla Stazione consorziale sperimentale di Granicoltura per la Sicilia, punto di riferimento nella ricerca e nella valorizzazione della produzione cerealicola in climi aridi. Per quella delle Scuole vince la Circolare Gastronomica Scolastica dell'Istituto Archè di Catania per la sensibilizzazione dei giovani. Nel Terzo Settore premiata la rete solidale Magazzini Sociali dell'associazione Io Potentino Ets per ridistribuire il cibo in eccesso. Per la categoria Imprese vince Fruttagel per il progetto educational 'Dal campo al banco con Ortilio', concorso che ha coinvolto oltre 40 classi primarie tra Emilia-Romagna e Molise nel valore del cibo. La novità del 2026 è il premio speciale Staffetta tra generazioni' che va al progetto "Prendi in casa"; nato dall'associazione MeglioMilano e replicato in molte città universitarie unisce sostenibilità sociale ed economica permettendo ad anziani soli di ospitare studenti fuorisede in cambio di compagnia e piccoli aiuti quotidiani.

Infine, per la Saggistica, il premio va al volume 'Uniti per la vita. Storia di simbiosi e cooperazioni' di Maurizio Casiraghi e Telmo Pievani, per comprendere come la cooperazione e le relazioni simbiotiche rappresentino la regola regina della sostenibilità.

6 OTTOBRE

ANSA.it

Polese, in Basilicata passi avanti contro lo spreco alimentare

Il capogruppo regionale di Orgoglio lucano - Italia Viva, Mario Polese , su delega della presidenza del Consiglio regionale della Basilicata, ha preso parte nella Sala della Regina di Palazzo Montecitorio a Roma al convegno "Dieci anni che non si sprecano". "Combattere lo spreco alimentare - ha detto - non è mai stata per noi una semplice petizione di principio, ma un'azione strutturale per tutelare le risorse, l'ambiente e, allo stesso tempo, un pilastro fondamentale per contrastare la povertà e il disagio sociale. In Basilicata abbiamo creduto in questa sfida già nel 2015 con la legge regionale numero 26, di cui sono stato primo firmatario, anticipando nei fatti la visione e la straordinaria intuizione dell'onorevole Maria Chiara Gadda".

Polese ha ricordato che "in Basilicata il percorso virtuoso è stato reso possibile grazie alla collaborazione con realtà straordinarie come 'Magazzini Sociali', fondata da Francesco Romagnano, e con i tantissimi volontari e associazioni che ogni giorno operano su tutto il territorio regionale. I risultati parlano chiaro: oltre ad un rapporto di uno a due tra risorse pubbliche investite ed economia di ritorno generata, il nostro modello ha ottenuto proprio nei giorni scorsi un ulteriore e prestigioso riconoscimento nazionale con la vittoria del Premio 'Vivere a Spreco Zero 2026' nella categoria Terzo Settore, consegnato a Roma presso l'Istituto Treccani. La dimostrazione tangibile che il recupero delle eccedenze non è solo solidarietà, ma un'infrastruttura sociale ed economica di valore nazionale".

adnkronos

Spreco alimentare, scende sotto i 500 grammi a testa a settimana

Il nuovo Rapporto Waste Watcher International elaborato con Distal Università di Bologna, nell'ambito della Campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero, sulla base di dati ed elaborazioni statistiche di Ipsos-Doxa



Frutta fresca - (Fotogramma)

Spreco alimentare, arriva la svolta: l'Italia scende sotto i 500 grammi di cibo gettato a testa ogni settimana e si avvicina all'obiettivo dell'Agenda 2030. **Siamo esattamente a quota 493,7 grammi: frutta, pane e verdure freschi gli alimenti più sprecati**. E' quanto emerge dai dati del nuovo Rapporto Waste Watcher International monitorato con Distal Università di Bologna nell'ambito della Campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero, sulla base di dati ed elaborazioni statistiche di Ipsos-Doxa, in occasione della VII Giornata internazionale di Consapevolezza sulle perdite e sprechi alimentari (29 settembre).

"Nell'autunno 2026 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 - annuncia il direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International, Andrea Segrè - Questo significativo miglioramento proietta l'Italia verso il 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 consolidato e strutturale".

adnkronos

La mappa dello spreco

Stando al rapporto Waste Watcher International 2026, a livello territoriale il Nord risulta lievemente più virtuoso, con 472,2 grammi di cibo sprecato pro capite ogni sette giorni, il Centro è a quota 510 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.

I cittadini a basso potere d'acquisto fanno registrare un volume di cibo gettato superiore del 26% rispetto alla media nazionale, evidenziando un peggioramento di ben 24 punti percentuali rispetto all'agosto 2025, "colpevoli - si legge nell'analisi - 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.

Martedì 29 settembre si celebra in tutto il mondo la VII Giornata Internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, istituita dall'Onu. **A Roma, l'evento istituzionale, martedì 29 settembre, alle 10 nella Sala Igea dell'Istituto dell'Enciclopedia Italiana Treccani** (piazza dell'Enciclopedia Italiana 4), che registrerà la partecipazione, fra gli altri, del direttore generale Aggiunto Fao Maurizio Martina, di Maximo Torero Chief Economist Fao e di Andrea Segrè, direttore scientifico della Campagna Spreco Zero e dell'Osservatorio Waste Watcher International.

adnkronos

Spreco alimentare, non basta guardare la data: i 5 controlli prima di buttare il cibo

Oggi la Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari



Lo spreco alimentare ha cause molteplici e, tra gli strumenti per prevenirlo, c'è anche l'etichetta degli alimenti. **Imparare a leggere e comprendere correttamente le informazioni riportate sulle confezioni può infatti aiutare a evitare che prodotti ancora idonei al consumo vengano eliminati inutilmente**. Un'attenzione particolare va dedicata alla differenza tra "da consumarsi entro" e "da consumarsi preferibilmente entro", così come alle modalità di conservazione e alle indicazioni da seguire dopo l'apertura. È questo il messaggio che, in occasione della Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, che si celebra ogni anno il 29 settembre, **l'Iss rilancia per richiamare l'attenzione su uno dei comportamenti quotidiani che possono contribuire a prevenire lo spreco**. La Giornata, istituita dalle Nazioni Unite, richiama infatti la necessità di agire lungo tutta la filiera, dalla produzione al consumo domestico. Nel 2026 pone l'accento proprio sul potenziale trasformativo della riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari.

"Ridurre lo spreco alimentare – sottolinea Laura Rossi, direttrice del Reparto Nutrizione, alimentazione e salute dell'Iss – significa utilizzare meglio le risorse, ma anche contribuire alla sicurezza alimentare, alla qualità della dieta e alla sostenibilità dei sistemi alimentari". "'Da consumarsi entro' e 'da consumarsi preferibilmente entro' non significano la stessa cosa - avverte l'Iss - L'etichetta non serve soltanto a conoscere gli ingredienti e le caratteristiche nutrizionali di un prodotto. Fornisce anche indicazioni importanti per conservarlo, utilizzarlo e consumarlo in sicurezza, evitando allo stesso tempo che alimenti ancora idonei al consumo vengano eliminati inutilmente. La dicitura 'da consumarsi entro...' (use by) riguarda alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico. È un'indicazione legata alla sicurezza: una volta superata la data di scadenza, l'alimento non deve essere consumato. È inoltre fondamentale rispettare le condizioni di conservazione riportate sulla confezione".

adnkronos

"La dicitura 'da consumarsi preferibilmente entro...' (best before) ha invece un significato diverso. Indica - prosegue la nota dell'Iss - il termine minimo di conservazione, cioè la data fino alla quale l'alimento, se correttamente conservato, mantiene le sue caratteristiche specifiche. Dopo tale termine il prodotto può progressivamente perdere alcune proprietà qualitative, per esempio fragranza, consistenza, aroma o colore, ma non diventa automaticamente non sicuro né deve essere necessariamente buttato via. In Italia, il 36% della popolazione non conosce bene la differenza tra le due diciture".

"Comprendere questa differenza è importante anche per la prevenzione dello spreco – aggiunge Laura Rossi –. La Commissione europea stima che fino al 10% dello spreco alimentare prodotto ogni anno nell'Ue possa essere collegato alla marcatura della data e alla sua interpretazione e gestione lungo la filiera. Il primo messaggio da ricordare è quindi molto semplice: non guardiamo soltanto la data, ma leggiamo sempre anche le parole che la precedono".

La data non basta: attenzione alla conservazione. Per interpretare correttamente un'etichetta non è sufficiente controllare la data. È necessario leggere anche le condizioni di conservazione. Indicazioni come 'conservare in frigorifero', 'conservare in luogo fresco e asciutto' o 'proteggere dalla luce' hanno una funzione precisa. Il mancato rispetto delle condizioni previste può ridurre la durata del prodotto e, in alcuni casi, comprometterne la sicurezza. Un'attenzione particolare va riservata anche alle indicazioni successive all'apertura della confezione. Una volta aperto, infatti, il prodotto può richiedere condizioni di conservazione diverse e avere una durata molto più breve rispetto a quella della confezione integra.

Indicazioni quali 'dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro...' diventano quindi essenziali per utilizzare correttamente l'alimento e ridurre il rischio che venga sprecato. "Dall'etichetta alla dispensa: organizzarsi per non sprecare La corretta lettura delle etichette diventa ancora più efficace se associata a una buona organizzazione degli acquisti e degli alimenti presenti in casa. Prima di fare la spesa - suggerisce l'Iss - è utile controllare ciò che abbiamo già nel frigorifero, nel congelatore e nella dispensa. Una volta a casa, possiamo collocare più in vista gli alimenti da consumare prima e sistemare dietro quelli con una durata maggiore".

Anche al momento dell'acquisto **non è sempre necessario cercare la confezione con la data più lontana**. Se prevediamo di consumare un alimento a breve, possiamo scegliere anche un prodotto con una data più vicina, contribuendo così a limitare il rischio che rimanga invenduto.

Prima di buttare un alimento: 5 cose da controllare

1) Che cosa dice esattamente la data? 'Da consumarsi entro' oppure 'da consumarsi preferibilmente entro'? Sono due indicazioni con significati diversi.

2) Come è stato conservato? Controlliamo che siano state rispettate le temperature e le altre condizioni indicate sulla confezione.

3) La confezione è ancora integra? Verifichiamo l'integrità dell'imballaggio e l'eventuale presenza di anomalie.

adnkronos

4) È già stato aperto? Se sì, cerchiamo sull'etichetta le indicazioni specifiche sulla conservazione e sul tempo di consumo dopo l'apertura.

5) Possiamo programmarne subito l'utilizzo? Mettere in evidenza gli alimenti da consumare prima, inserirli nel pasto successivo o utilizzarli nella preparazione di altre ricette può evitare che vengano dimenticati.

"Attenzione: questi controlli non devono essere utilizzati per decidere di consumare un alimento oltre la dicitura da consumarsi entro", conclude l'Iss.

30/09/2026 09:44
Cibo, ognuno ne butta mezzo chilo al dì

Cibo, ognuno ne butta mezzo chilo al dì
Ogni persona getta 493,7 grammi di cibo al giorno.Un calo dell'11,17% dai 555,8 grammi di un anno fa. Così il direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International, Segrè, per la VII Giornata Prevenzione e Consapevolezza su perdite e sprechi alimentari.

"In vista del 29 settembre 2026, data sensibile per i traguardi dell'Onu, si sottolinea che il miglioramento proietta l'Italia verso il raggiungimento del Target 12.3 degli Obiettivi di Sostenibilità dell'Onu, fissato nella soglia-obiettivo 2030 di 369,73 grammi per ogni settimana", afferma Segrè.

24 SETTEMBRE

AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA



Spreco Alimentare: in UE costa oltre 130 mld l'anno, ma i surgelati si confermano alleati

(Agen Food) – Roma, 24 set. – Oltre 130 miliardi di euro. Tanto vale lo spreco alimentare nell'ultimo anno in UE. Un problema che si traduce sia in perdita di cibo che in un danno ambientale: gli alimenti sprecati, infatti, sono responsabili del 16% delle emissioni di gas serra prodotte dall'intero sistema alimentare europeo. Anche questi dati hanno spinto la Commissione UE ad agire con la Direttiva 2025/1892 che impone agli Stati membri, entro il 31 dicembre 2030, obiettivi vincolanti di riduzione degli sprechi alimentari nazionali. Lo scopo è ottenere un -10% per la produzione e la trasformazione alimentare e un -30% pro capite per del commercio al dettaglio, dei servizi di ristorazione e dei nuclei domestici. Se approfondiamo si scopre che sono gli sprechi domestici a pesare maggiormente, con oltre il 50% dei rifiuti alimentari casalinghi responsabili del totale dello spreco alimentare UE. In Italia, nonostante una crescente sensibilizzazione, lo spreco domestico resta diffuso: ogni settimana gettiamo 554 grammi di cibo pro capite, ossia circa 80 grammi al giorno. Si tratta di numeri in leggero miglioramento: lo spreco, infatti, è sceso di 63,9 grammi settimanali rispetto al 2025 (-10.3%). In questo contesto, ci sono alcuni prodotti che possono aiutare i consumatori a ridurre questo fenomeno: secondo l'ultima rilevazione disponibile sul tema, con solo 14,9 gr pro capite gettati settimanalmente, pari al 2,2% del totale che viene gettato, gli alimenti surgelati si confermano alleati concreti. A confermarlo i dati dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher per **IIAS – Istituto Italiano Alimenti Surgelati**, che ha quantificato l'incidenza del comparto frozen sullo spreco alimentare complessivo.

"Lo spreco alimentare rileva un paradosso: in UE la disponibilità di cibo ha raggiunto livelli senza precedenti, ma viviamo anche una fase in cui una quantità significativa di alimenti viene ancora sprecata. In questo contesto, i prodotti surgelati si rivelano un aiuto prezioso grazie alle loro qualità intrinseche. Le verdure, ad esempio, quando surgelate si conservano a lungo, sono disponibili tutto l'anno, non hanno scarti, sono già lavate, mondate e pronte per essere cotte e sono facilmente porzionabili, rendendo possibile consumare solo la quantità necessaria. Lo stesso vale per il pesce: quello fresco va consumato in fretta, mentre la surgelazione preserva a lungo gran parte dei nutrienti quali proteine, lipidi e Omega 3, come dimostrano recenti studi. Tutto questo aiuta a consumare alimenti fondamentali per la nostra dieta, senza preoccuparsi della loro durata o deperibilità" spiega **Giorgio Donegani**, Presidente IIAS.

24 SETTEMBRE

AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA

SURGELATI CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE, DALLE CASE ALLE CUCINE PROFESSIONALI

Frutta e verdura sono da sempre tra gli alimenti che purtroppo finiscono più spesso nella spazzatura. I surgelati, al contrario, secondo i dati più recenti in materia rilasciati nel 2025, generano uno spreco inferiore del 37,6% rispetto alle verdure fresche e del 17,4% rispetto a frutta e verdura conservata in vasetto o barattolo. Il motivo è nella natura stessa del prodotto: già lavati, tagliati e pronti all'uso, i surgelati permettono di impiegare l'intera quantità acquistata, azzerando gli scarti. A questo si aggiunge la tenuta nutrizionale e organolettica nel tempo, e la possibilità di cucinare esattamente ciò che serve, limitando avanzi e sprechi. Anche il packaging è pensato per uno smaltimento agevole, a beneficio della raccolta differenziata e dell'impatto complessivo dei rifiuti domestici.

Gli stessi vantaggi si traducono in un valore aggiunto per la ristorazione professionale: la Direttiva UE estende, infatti, l'obbligo di riduzione pro capite anche ai servizi di ristorazione. Bar, ristoranti, pizzerie e mense, pubbliche e private, possono contare sui surgelati per garantire varietà di offerta, anche fuori stagione, mantenendo standard di qualità, sicurezza e apporto nutrizionale. La programmabilità degli acquisti che ne deriva, assicura continuità del servizio anche in caso di imprevisti, ottimizzando tempi e risorse in cucina. Un contesto che rende sempre più anacronistico, alla luce delle nuove norme europee, l'obbligo di segnalare con l'asterisco i piatti a base di prodotti surgelati nei menù. Sempre in tema di revisione normativa, si rende necessario un urgente ripensamento dei limiti di impiego oggi stabiliti dai Criteri Ambientali minimi (CAM) per le forniture di alimenti surgelati nella ristorazione pubblica. Anche lo Stato italiano è chiamato a far la sua parte per centrare gli obiettivi di riduzione dello spreco alimentare fissati dall'Unione Europea e un pieno utilizzo dei surgelati in ospedali, caserme, scuole, carceri e altre collettività pubbliche potrebbe essere d'aiuto.

UN NEMICO INVISIBILE: LA PERDITA DEI NUTRIENTI

Quando si parla di spreco alimentare, però, c'è un nemico invisibile: la perdita di proprietà nutrizionali. Con lo spreco di cibo, si rischia di "gettare" anche le proprietà nutrizionali degli alimenti. Il valore di un alimento, infatti, andrebbe misurato nel piatto dei consumatori anche in base alla capacità di conservarne intatte le proprietà nutrizionali nel tempo. Dopo la raccolta o la pesca, infatti, vitamine, composti bioattivi e altri nutrienti iniziano un rapido processo di decadimento. È qui che la surgelazione interviene, rallentando questi processi e preservando le caratteristiche originarie del prodotto, come dimostrano due studi scientifici commissionati da IIAS rispettivamente a SISA (Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione) e SSICA (Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari), entrambi concordi nel rilevare che pesce e vegetali surgelati mantengono pressoché invariato il proprio valore nutrizionale. Nello specifico, la revisione della letteratura scientifica condotta da SISA conferma la stabilità di proteine, lipidi e omega-3 anche dopo lunghi periodi di conservazione; la ricerca SSICA sugli ortaggi dimostra invece che la surgelazione rapida preserva nel tempo nutrienti e composti bioattivi come polifenoli e vitamine del gruppo B, garantendo un prodotto valido dal punto di vista nutrizionale e disponibile tutto l'anno. La surgelazione emerge così come una difesa efficace non solo dallo spreco alimentare in sé, ma anche da questa forma più silenziosa di perdita di valore, che si consuma lungo tutto il tragitto: dal campo, o dal mare, alla tavola.

askanews

Giornata spreco alimentare, Iias: surgelati un aiuto per centrare target Ue

Il 2,2% del cibo buttato è frozen

SET 27, 2026 Agroalimentare



Milano, 27 set. (askanews) – Nonostante la crescente sensibilizzazione, in Italia lo spreco alimentare tra le mura di casa resta un problema diffuso: ogni settimana gettiamo oltre mezzo chilo (554 grammi) di cibo a testa, sebbene il dato sia sceso di 63,9 grammi settimanali rispetto al 2025 (-10,3%). A tal proposito in occasione della giornata contro lo spreco di cibo, l'Istituto italiano alimenti surgelati rileva come i cibi frozen possano rappresentare un alleato in questa "battaglia", anche alla luce delle normative europee come la direttiva 2025/1892 che introduce per la prima volta obiettivi vincolanti di riduzione dello spreco alimentare (-10% per produzione e trasformazione, -30% pro capite per commercio al dettaglio, ristorazione e famiglie). Lo spreco di alimenti surgelati, infatti, secondo i dati dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher per IIAS – Istituto Italiano Alimenti Surgelati, è pari a 14,9 grammi pro capite settimanali, pari al 2,2% del totale che viene gettato.

"Lo spreco alimentare rileva un paradosso: in UE la disponibilità di cibo ha raggiunto livelli senza precedenti, ma viviamo anche una fase in cui una quantità significativa di alimenti viene ancora sprecata. In questo contesto, i prodotti surgelati si rivelano un aiuto prezioso grazie alle loro qualità intrinseche. Le verdure, ad esempio – fa notare Giorgio Donegani, presidente Iias – quando surgelate si conservano a lungo, sono disponibili tutto l'anno, non hanno scarti, sono già lavate, mondate e pronte per essere cotte e sono facilmente porzionabili, rendendo possibile consumare solo la quantità necessaria. Lo stesso vale per il pesce: quello fresco va consumato in fretta, mentre la surgelazione preserva a lungo gran parte dei nutrienti quali proteine, lipidi e Omega 3, come dimostrano recenti studi".

Frutta e verdura sono da sempre tra gli alimenti che purtroppo finiscono più spesso nella spazzatura. I surgelati, al contrario, secondo i dati relativi al 2025, generano uno spreco inferiore del 37,6% rispetto alle verdure fresche e del 17,4% rispetto a frutta e verdura conservata in vasetto o barattolo.

Gli stessi vantaggi si traducono in un valore aggiunto per la ristorazione professionale: la Direttiva UE estende, infatti, l'obbligo di riduzione pro capite anche ai servizi di ristorazione, che potrebbero contare sui surgelati per garantire varietà di offerta, anche fuori stagione. Un contesto che a detta dei produttori di surgelati rende anacronistico l'obbligo di segnalare con l'asterisco i piatti a base di prodotti surgelati nei menù. Sempre in tema di revisione normativa, Iias segnala la necessità di una revisione dei limiti di impiego oggi stabiliti dai Criteri ambientali minimi (Cam) per le forniture di alimenti surgelati nella ristorazione pubblica. Anche lo Stato italiano è chiamato a far la sua parte per centrare gli obiettivi di riduzione dello spreco alimentare fissati dall'Unione Europea e un pieno utilizzo dei surgelati in ospedali, caserme, scuole, carceri e altre collettività pubbliche potrebbe essere d'aiuto.

Quando si parla di spreco alimentare, Iias ritiene si debba parlare anche della perdita di proprietà nutrizionali, come vitamine, composti bioattivi e altri nutrienti che dopo la raccolta o la pesca iniziano un processo di decadimento. La surgelazione rappresenta, invece, un metodo di conservazione per rallentare questi processi e presere le caratteristiche originarie del prodotto.

28 SETTEMBRE

askanews

In Italia lo spreco alimentare vale 13,5 miliardi, di cui 7,3 in casa

Analisi di Waste Watcher 2026 rilanciati da Ecoitaliasolidale

SET 28, 2026 Agroalimentare



Milano, 28 set. (askanews) – Vale oltre 13,5 miliardi di euro lo spreco alimentare in Italia, per un totale di 5.124.631 tonnellate di cibo, con oltre 7,3 miliardi di euro riconducibili allo spreco nelle famiglie. Sono i dati Waste Watcher 2026 rilanciati da Ecoitaliasolidale in vista della Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, che si celebra il 29 settembre. Secondo la rilevazione, gli italiani sprecano in media 554 grammi di cibo a settimana pro capite, pari a circa 79 grammi al giorno. "Sono numeri ancora troppo elevati – dichiara Piergiorgio Benvenuti, presidente nazionale di Ecoitaliasolidale – da anni proponiamo di introdurre stabilmente nelle scuole l'educazione ambientale, comprendendo anche una vera educazione alimentare. Bisogna partire dai giovani per costruire una cultura della prevenzione dello spreco e coinvolgere anche le famiglie".

Il fenomeno assume dimensioni ancora maggiori a livello europeo: secondo la Commissione europea, nell'Ue vengono generati ogni anno oltre 58 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari, pari a 129 chilogrammi per abitante e con un valore economico stimato in 132 miliardi di euro. Lo spreco alimentare rappresenta inoltre circa il 16% delle emissioni complessive di gas serra del sistema alimentare dell'Ue.

A livello globale, il Food Waste Index 2024 dell'Unep ha stimato per il 2022 circa 1,05 miliardi di tonnellate di cibo sprecato, pari al 19% degli alimenti disponibili ai consumatori: il 60% nelle famiglie, il 28% nella ristorazione e il 12% nel commercio al dettaglio. "Lo spreco alimentare non è soltanto un problema economico e sociale – sottolinea Benvenuti – ma rappresenta anche una questione ambientale. Ogni alimento sprecato significa infatti sprecare le risorse necessarie per produrlo, trasformarlo, trasportarlo e conservarlo: acqua, suolo, energia e lavoro". Il tema si intreccia con quello della sicurezza alimentare. Secondo il rapporto Sofi 2026 di Fao, Ifad, Unicef, Wfp e Oms, nel 2025 circa 645 milioni di persone nel mondo hanno sofferto la fame, mentre circa 2,1 miliardi hanno sperimentato una condizione di insicurezza alimentare moderata o grave. "Fame e spreco sono fenomeni diversi e non vanno confusi – sottolinea Benvenuti – ma è una contraddizione che deve interrogarci: mentre centinaia di milioni di persone hanno sofferto la fame, enormi quantità di cibo vengono perse o sprecate".

Ecoitaliasolidale rilancia quindi la proposta di introdurre stabilmente nelle scuole l'educazione ambientale e alimentare, con percorsi dedicati alla prevenzione dello spreco, alla corretta conservazione degli alimenti, al consumo responsabile e al recupero delle eccedenze. L'associazione richiama inoltre la legge 166 del 2016, la cosiddetta legge Gadda, sul recupero e la donazione delle eccedenze alimentari. Sul fronte europeo, la normativa Ue modificata nel 2025 prevede entro il 2030 una riduzione del 10% dei rifiuti alimentari nella trasformazione e produzione e del 30% pro capite nella distribuzione, nella ristorazione e nelle famiglie.

Il tema dello spreco alimentare sarà inoltre affrontato il 9 ottobre a San Martino al Cimino, nel Viterbese, al Balletti Park Hotel, nell'ambito dell'incontro organizzato da Ecoitaliasolidale sulla crisi climatica e sulle conseguenze per il Mediterraneo. "Non basta più indignarsi davanti ai numeri – conclude Benvenuti -. Occorre prevenire, recuperare, donare e soprattutto educare. La lotta allo spreco alimentare non può essere soltanto una campagna del 29 settembre: deve diventare una politica permanente".

askanews

Cia: stop sprechi alimentari. Giusto valore a lavoro agricolo

Ortofrutta più colpita da sprechi è trend da contrastare

SET 29, 2026 Agricoltura



Roma, 29 set. (askanews) – "La riduzione dell'11% dello spreco alimentare domestico è un segnale positivo, ma i dati confermano che oltre la metà del cibo gettato riguarda prodotti freschi, come frutta e verdura. Per contrastare il fenomeno alla radice dobbiamo ridare valore economico e culturale al cibo e al lavoro degli agricoltori". Così il presidente nazionale di Cia-Agricoltori Italiani, Cristiano Fini, oggi a Roma, alla presentazione del report "Waste Watcher 2026" in occasione della VII Giornata Internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sugli sprechi alimentari.

"Quando il cibo viene percepito come un bene svalutato, lo spreco aumenta. Serve invece una vera alleanza dal campo alla tavola", ha ribadito Fini, indicando le quattro priorità di Cia. Sul fronte della logistica e conservazione, c'è la necessità di modernizzare la catena del freddo e potenziare le filiere corte, evitando così il rapido deterioramento del fresco. Quanto al tema dell'equità, per la Confederazione, occorre superare i vincoli estetici della grande distribuzione e destinare le eccedenze alla trasformazione o al sociale. E poi c'è il tema importante dell'educazione al consumo. Bisogna puntare sulla vendita diretta, sugli agriturismi e le fattorie didattiche per insegnare la stagionalità e la gestione degli avanzi. Sostenere, infine, la revisione della legge Gadda con sconti TARI per chi dona il cibo e meno burocrazia lungo la filiera.

"La lotta allo spreco richiede interventi concreti – ha detto Fini – e una governance politica integrata che metta al centro il valore della produzione agricola".

30 SETTEMBRE

>> Italpress
Agenzia di Stampa









Spreco alimentare, italiani più virtuosi ma vale 6,6 miliardi

30 Settembre 2026

ROMA (ITALPRESS) - Meno sprechi, ma il conto resta pesante. In Italia ogni anno finiscono nella spazzatura alimenti per un valore di 6,6 miliardi di euro: in media 25,7 chili di cibo a persona, pari a circa 112 euro. La buona notizia è che, per la prima volta, lo spreco domestico scende sotto la soglia dei 500 grammi a settimana. Secondo il Rapporto Waste Watcher, gli italiani ne gettano in media 493,7 grammi, l'11,17% in meno rispetto ai 555,8 grammi dello scorso anno. Un miglioramento significativo, che avvicina il Paese all'obiettivo dell'Agenda 2030: ridurre lo spreco fino a 369,7 grammi a persona ogni settimana. Ma la distanza dal traguardo resta ancora importante. E c'è un paradosso sociale: sono proprio le famiglie con meno risorse a sprecare di più, perdendo una quota proporzionalmente maggiore del proprio reddito. Lo spreco, quindi, non è soltanto un problema economico e ambientale, ma può amplificare le disuguaglianze. Intanto cambiano anche le abitudini. Il 66% dei turisti nelle case vacanza dichiara di riuscire a consumare tutto il cibo acquistato, mentre nei ristoranti si diffonde sempre di più l'utilizzo della doggy bag per portare a casa gli avanzi. Un segnale positivo, in un sistema agroalimentare già sotto pressione per crisi climatica, instabilità geopolitica e aumento dei costi di produzione. Ridurre lo spreco significa quindi anche valorizzare meglio il cibo e le risorse impiegate per produrlo. mgg/gtr/col

9 OTTOBRE

>> Italpress
Agenzia di Stampa

L'Italia rilancia all'Onu l'impegno contro lo spreco alimentare

9 Ottobre 2026



NEW YORK (STATI UNITI) (ITALPRESS) – **La riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari rappresenta una priorità per la sicurezza alimentare globale e la promozione di modelli di consumo sostenibili**. È questo il messaggio al centro dell'evento organizzato presso le Nazioni Unite dalla Rappresentanza Permanente d'Italia, insieme alle Rappresentanze Permanenti della Repubblica Dominicana e del Regno Hascemita di Giordania, in collaborazione con l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO).

"La vera sfida che ci riguarda tutti è passare dalla consapevolezza alla ricerca e dalla ricerca all'azione", così ha dichiarato in apertura dei lavori il Rappresentante Permanente d'Italia presso le Nazioni Unite, Giorgio Marrapodi, che ha sottolineato l'importanza di accelerare le azioni di contrasto allo spreco, affiancando alle politiche pubbliche e alle innovazioni tecnologiche una maggiore comprensione delle abitudini e delle scelte quotidiane dei consumatori.

Nel suo intervento, il Professor Andrea Segrè dell'Università di Bologna, pioniere e promotore di numerose iniziative dedicate alla prevenzione dello spreco alimentare in Italia e a livello internazionale, ha offerto una riflessione sul ruolo dello spreco alimentare nel quadro delle attuali sfide della sostenibilità. Nel corso degli anni, l'esperienza italiana ha contribuito a portare il tema dello spreco alimentare al centro del dibattito pubblico e scientifico, attraverso un approccio che combina sensibilizzazione e raccolta di evidenze sui comportamenti, come dimostrato da iniziative quali la "Campagna Spreco Zero" o la creazione del Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability.
L'iniziativa si è svolta a pochi giorni dalla Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, celebrata il 29 settembre ed ha riunito rappresentanti istituzionali, organizzazioni internazionali ed esperti del mondo accademico, tra cui FAO e CIHEAM.

23 SETTEMBRE

Il Messaggero

Emergenza spreco alimentare in Europa: 130 miliardi di euro persi all'anno. Nuove regole dal 2030 e il ruolo chiave dei surgelati

Un macigno economico, prima ancora che etico e ambientale, che torna drammaticamente al centro dell'attenzione in vista del 29 settembre, la Giornata Internazionale di Consapevolezza sulle Perdite e gli Sprechi Alimentari.

Oltre 130 miliardi di euro, questo è il conto dello spreco alimentare in Europa nell'ultimo anno. Un macigno economico, prima ancora che etico e ambientale, che torna drammaticamente al centro dell'attenzione in vista del 29 settembre, la Giornata Internazionale di Consapevolezza sulle Perdite e gli Sprechi Alimentari, un'emergenza dal forte impatto sul pianeta che spinge l'Unione Europea a voltare pagina con regole ferree. Lo spreco alimentare è la grande emergenza silenziosa del nostro continente, capace da sola di generare circa il 16% delle emissioni di gas serra dell'intero sistema alimentare europeo. Per arginare il fenomeno, la nuova Direttiva UE 2025/1892 ha imposto regole severe e obbligatorie a tutti i Paesi membri. **Entro il 31 dicembre 2030, l'Europa richiede un taglio netto del 10% dello spreco di cibo per le aziende agricole e le industrie alimentari. Inoltre, impone una riduzione ancora più drastica, pari al 30% a testa, per i negozi, i ristoranti e i consumatori.** Il taglio colpisce duramente le famiglie poiché i dati mostrano che oltre la metà del cibo buttato nell'intero continente viene sprecata proprio tra le mura domestiche.

24 SETTEMBRE

VILLAGGIO GLOBALE

Spreco alimentare, scende sotto i 500 grammi a testa a settimana

Il nuovo Rapporto Waste Watcher International elaborato con Distal Università di Bologna, nell'ambito della Campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero, sulla base di dati ed elaborazioni statistiche di Ipsos-Doxa



Frutta fresca - (Fotogramma)

Spreco alimentare, arriva la svolta: l'Italia scende sotto i 500 grammi di cibo gettato a testa ogni settimana e si avvicina all'obiettivo dell'Agenda 2030. **Siamo esattamente a quota 493,7 grammi: frutta, pane e verdure freschi gli alimenti più sprecati**. E' quanto emerge dai dati del nuovo Rapporto Waste Watcher International monitorato con Distal Università di Bologna nell'ambito della Campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero, sulla base di dati ed elaborazioni statistiche di Ipsos-Doxa, in occasione della VII Giornata internazionale di Consapevolezza sulle perdite e sprechi alimentari (29 settembre).

"Nell'autunno 2026 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 - annuncia il direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International, Andrea Segrè - Questo significativo miglioramento proietta l'Italia verso il 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 consolidato e strutturale".

24 SETTEMBRE

VILLAGGIO GLOBALE

La mappa dello spreco

Stando al rapporto Waste Watcher International 2026, a livello territoriale il Nord risulta lievemente più virtuoso, con 472,2 grammi di cibo sprecato pro capite ogni sette giorni, il Centro è a quota 510 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.

I cittadini a basso potere d'acquisto fanno registrare un volume di cibo gettato superiore del 26% rispetto alla media nazionale, evidenziando un peggioramento di ben 24 punti percentuali rispetto all'agosto 2025, "colpevoli - si legge nell'analisi - 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.

Martedì 29 settembre si celebra in tutto il mondo la VII Giornata Internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, istituita dall'Onu. **A Roma, l'evento istituzionale, martedì 29 settembre, alle 10 nella Sala Igea dell'Istituto dell'Enciclopedia Italiana Treccani** (piazza dell'Enciclopedia Italiana 4), che registrerà la partecipazione, fra gli altri, del direttore generale Aggiunto Fao Maurizio Martina, di Maximo Torero Chief Economist Fao e di Andrea Segrè, direttore scientifico della Campagna Spreco Zero e dell'Osservatorio Waste Watcher International.

24 SETTEMBRE

ALIMENTANDO
IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

Spreco alimentare, scende sotto i 500 grammi a testa a settimana

Il nuovo Rapporto Waste Watcher International elaborato con Distal Università di Bologna, nell'ambito della Campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero, sulla base di dati ed elaborazioni statistiche di Ipsos-Doxa



Frutta fresca - (Fotogramma)

Spreco alimentare, arriva la svolta: l'Italia scende sotto i 500 grammi di cibo gettato a testa ogni settimana e si avvicina all'obiettivo dell'Agenda 2030. **Siamo esattamente a quota 493,7 grammi: frutta, pane e verdure freschi gli alimenti più sprecati**. E' quanto emerge dai dati del nuovo Rapporto Waste Watcher International monitorato con Distal Università di Bologna nell'ambito della Campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero, sulla base di dati ed elaborazioni statistiche di Ipsos-Doxa, in occasione della VII Giornata internazionale di Consapevolezza sulle perdite e sprechi alimentari (29 settembre).

"Nell'autunno 2026 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 - annuncia il direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International, Andrea Segrè - Questo significativo miglioramento proietta l'Italia verso il 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 consolidato e strutturale".

24 SETTEMBRE

ALIMENTANDO
IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

La mappa dello spreco

Stando al rapporto Waste Watcher International 2026, a livello territoriale il Nord risulta lievemente più virtuoso, con 472,2 grammi di cibo sprecato pro capite ogni sette giorni, il Centro è a quota 510 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.

I cittadini a basso potere d'acquisto fanno registrare un volume di cibo gettato superiore del 26% rispetto alla media nazionale, evidenziando un peggioramento di ben 24 punti percentuali rispetto all'agosto 2025, "colpevoli - si legge nell'analisi - 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.

Martedì 29 settembre si celebra in tutto il mondo la VII Giornata Internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, istituita dall'Onu. **A Roma, l'evento istituzionale, martedì 29 settembre, alle 10 nella Sala Igea dell'Istituto dell'Enciclopedia Italiana Treccani** (piazza dell'Enciclopedia Italiana 4), che registrerà la partecipazione, fra gli altri, del direttore generale Aggiunto Fao Maurizio Martina, di Maximo Torero Chief Economist Fao e di Andrea Segrè, direttore scientifico della Campagna Spreco Zero e dell'Osservatorio Waste Watcher International.

26 SETTEMBRE

Triestenews

Spreco alimentare, svolta virtuosa per l'Italia: gli ultimi dati dell'Osservatorio Waste Watcher International



26 settembre 2026 – ore 12:00 – L'autunno del 2026 segna un traguardo storico per il nostro Paese nella lotta contro lo **spreco di cibo**. Per la prima volta, la quantità di alimenti gettata pro capite ogni settimana scende sotto la soglia dei **500 grammi**, attestandosi esattamente a **493,7 grammi**. Questo dato rappresenta un calo netto dell'**11,17%** rispetto ai 555,8 grammi registrati l'anno precedente e ai 554 rilevati a febbraio in occasione della Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare. L'annuncio arriva dal direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International, **Andrea Segrè**, che ha presentato i dati del nuovo rapporto monitorato insieme al DISTAL dell'Università di Bologna. 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. Il miglioramento riscontrato dall'Osservatorio avvicina concretamente l'Italia al **Target 12.3 degli Obiettivi di Sostenibilità dell'ONU**, fissato nella soglia-obiettivo 2030 di **369,73** grammi settimanali: tuttavia, gli esperti invitano alla prudenza di fronte a fluttuazioni annuali di questo tipo, incoraggiando al tempo stesso la diffusione di una maggior consapevolezza sul tema della prevenzione degli sprechi.

Triestenews

Il paradosso dei social: quando il cibo diventa "usa e getta"

Nonostante i progressi nella gestione domestica, le nuove tendenze digitali rischiano di spingere in direzione opposta alla prevenzione degli sprechi. L'estetica effimera dei **canali social** ha introdotto abitudini di consumo che poco hanno a che vedere con la sostenibilità. Oltre un italiano su quattro, pari al **27% del campione**, ammette di aver acquistato almeno una volta un alimento insolito o un prodotto dal packaging *instagrammabile* con il solo scopo di fotografarlo o provarlo per curiosità, per poi lasciarlo scadere o consumarlo appena. Il fenomeno assume i contorni di una netta faglia generazionale: coinvolge infatti il **37% dei giovani della Gen Z e il 36% dei Millennials**, contro percentuali molto più basse tra la Gen X (26%) e i 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 un rifiuto organico da smaltire".

Le geografie dello spreco: differenze territoriali e sociali

L'indagine delinea un quadro piuttosto disomogeneo dello **spreco alimentare in Italia**. A livello geografico, il Nord si conferma leggermente più virtuoso con 472,2 grammi di spreco settimanale pro capite, seguito dal Sud a 507,9 grammi e dal Centro a 510,0 grammi. Tuttavia, le dinamiche rispetto all'anno precedente si muovono in direzioni opposte: il **Mezzogiorno** recupera terreno migliorando del 10%, mentre il **Centro** subisce un peggioramento del 15%, penalizzato soprattutto dallo spreco di pane fresco e latticini. Sul fronte sociale si registra un paradosso significativo: i cittadini a basso potere d'acquisto sprecano il **26% in più rispetto alla media nazionale** (con un peggioramento di ben 24 punti percentuali rispetto all'agosto 2025), spesso a causa di acquisti eccessivi dettati dalla ricerca di offerte. Al contrario, le famiglie con figli si confermano le più attente e disciplinate del Paese, sprecando il **19% in meno della media nazionale** grazie alla maggiore regolarità dei pasti.

Le motivazioni profonde: perché continuiamo a sprecare

Dietro al cibo che finisce nella spazzatura si celano motivazioni logistiche, psicologiche e di mercato strettamente intrecciate tra loro. Tra le cause principali figurano la **rapidità di deterioramento dei prodotti freschi**, lamentata dal 36% degli intervistati, e la **cattiva gestione delle scorte domestiche**, con il 33% che confessa di dimenticare gli alimenti in frigo fino a farli scadere o ammuffire. A queste si aggiungono fattori psicologici, come la paura costante di rimanere senza scorte o il rifiuto di consumare gli avanzi, oltre alle lusinghe commerciali legate a promozioni e 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%). In altre parole, l'analisi di Waste Watcher evidenzia come il fenomeno non possa essere ridotto a una semplice disattenzione del singolo, ma sia il risultato di un mix di **fattori esterni e abitudini personali** da correggere.

Le strategie di prevenzione quotidiana

Nelle case degli italiani non mancano però i tentativi di contrastare lo **spreco del cibo**. Tuttavia, prevalgono ancora comportamenti correttivi di tipo estemporaneo, attuati cioè quando il rischio di spreco è ormai imminente: il **59%** cerca di consumare subito i cibi a rischio, il 57% ricorre al congelamento e il 54% verifica con attenzione se un prodotto appena scaduto sia ancora edibile. Al contrario, appaiono meno diffuse le pratiche di prevenzione strutturata, come la **pianificazione settimanale dei pasti**, la ricerca di ricette creative con gli avanzi, la richiesta della cosiddetta *"doggy bag"* quando si mangia fuori o la gestione rigorosa delle scadenze in dispensa. Il rapporto evidenzia infatti un lieve indebolimento delle routine di pianificazione rispetto al passato, confermando che la sfida futura richiederà un impegno maggiore non solo nella gestione dell'emergenza, ma soprattutto a monte, nella fase di **acquisto e programmazione**.

24 SETTEMBRE

adnkronos prometeo 360

Spreco alimentare, scende sotto i 500 grammi a testa a settimana

Il nuovo Rapporto Waste Watcher International elaborato con Distal Università di Bologna, nell'ambito della Campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero, sulla base di dati ed elaborazioni statistiche di Ipsos-Doxa



Frutta fresca - (Fotogramma)

Spreco alimentare, arriva la svolta: l'Italia scende sotto i 500 grammi di cibo gettato a testa ogni settimana e si avvicina all'obiettivo dell'Agenda 2030. **Siamo esattamente a quota 493,7 grammi: frutta, pane e verdure freschi gli alimenti più sprecati**. E' quanto emerge dai dati del nuovo Rapporto Waste Watcher International monitorato con Distal Università di Bologna nell'ambito della Campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero, sulla base di dati ed elaborazioni statistiche di Ipsos-Doxa, in occasione della VII Giornata internazionale di Consapevolezza sulle perdite e sprechi alimentari (29 settembre).

"Nell'autunno 2026 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 - annuncia il direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International, Andrea Segrè - Questo significativo miglioramento proietta l'Italia verso il 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 consolidato e strutturale".

adnkronos prometeo 360

La mappa dello spreco

Stando al rapporto Waste Watcher International 2026, a livello territoriale il Nord risulta lievemente più virtuoso, con 472,2 grammi di cibo sprecato pro capite ogni sette giorni, il Centro è a quota 510 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.

I cittadini a basso potere d'acquisto fanno registrare un volume di cibo gettato superiore del 26% rispetto alla media nazionale, evidenziando un peggioramento di ben 24 punti percentuali rispetto all'agosto 2025, "colpevoli - si legge nell'analisi - 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.

Martedì 29 settembre si celebra in tutto il mondo la VII Giornata Internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, istituita dall'Onu. **A Roma, l'evento istituzionale, martedì 29 settembre, alle 10 nella Sala Igea dell'Istituto dell'Enciclopedia Italiana Treccani** (piazza dell'Enciclopedia Italiana 4), che registrerà la partecipazione, fra gli altri, del direttore generale Aggiunto Fao Maurizio Martina, di Maximo Torero Chief Economist Fao e di Andrea Segrè, direttore scientifico della Campagna Spreco Zero e dell'Osservatorio Waste Watcher International.

25 SETTEMBRE

L'Amico del Popolo
Il giornale delle Dolomiti Bellunesi



Spreco alimentare, ogni italiano butta via un pasto a settimana: dieci regole per cambiare

L'approfondimento sul numero 38 dell'Amico del Popolo del 24 settembre

di **Rossella Neri**

Quel mezzo chilo di cibo che ogni settimana finisce nella spazzatura potrebbe diventare un pasto in più, un risparmio e una scelta a favore del pianeta. Ecco dieci regole antispreco, semplici e concrete, da portare subito in tavola.

C'è un nuovo Amico. *Di seguito troverai solo alcuni estratti dell'approfondimento di Rossella Neri sullo spreco alimentare. Sul numero 38 dell'Amico del Popolo cartaceo del 24 settembre 2026, distribuito questa settimana (in abbonamento tradizionale, in edizione digitale e in edicola), puoi leggere per intero gli articoli. Chiedi info a segreteria@amicodelpopolo.it*

Il prossimo 29 settembre ci sarà la settima edizione della «Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari». In un mondo in cui ogni giorno è la giornata mondiale di qualcosa, questa iniziativa rischia di essere presa meno sul serio di quanto dovrebbe: è stata istituita direttamente dall'Onu (Organizzazione delle Nazioni Unite) nel 2019.

E i dati sugli sprechi sono inquietanti. A livello globale, secondo l'Onu, il 13,2% del cibo prodotto viene perso tra il raccolto e la vendita all'ingrosso, mentre circa il 19% della produzione alimentare complessiva viene sprecato tra punti vendita, ristorazione e famiglie. Due dati differenti perché l'Onu distingue tra «food loss», cioè le perdite che avvengono soprattutto nelle fasi di produzione, raccolta, stoccaggio, trasporto e trasformazione, e «food waste», lo spreco «finale», quello che avviene nella distribuzione (con l'invenduto), nella ristorazione e nelle famiglie, quando il cibo acquistato è superiore al fabbisogno. Il riferimento politico è l'Obiettivo 12.3 dell'Agenda Onu 2030, che prevede di dimezzare entro quella data lo spreco alimentare pro capite e di ridurre le perdite lungo le filiere produttive e distributive.

L'Amico del Popolo
Il giornale delle Dolomiti Bellunesi

Ovviamente quando si spreca il cibo, non è solo il cibo materiale a essere sprecato, ma anche l'acqua, il suolo, l'energia e il lavoro umano che sono stati usati per produrlo. Una minaccia alla nostra stessa sussistenza, soprattutto se pensiamo che con il cambiamento climatico, che si è reso particolarmente evidente con i picchi di calura registrati in tutto il mondo questa estate, la produzione agricola ha subito forti perdite. Dobbiamo quindi imparare a usare bene il cibo che abbiamo. E nel futuro sarà sempre più importante perché in molti rischiano di soffrire la fame. (...)

La rivoluzione comincia dagli avanzi: dieci regole contro lo spreco quotidiano



ulle orme di Segrè, che l'anno scorso ha pubblicato un pentalogo per non sprecare, abbiamo provato a stilare un decalogo di buone pratiche, per mettere d'accordo la nostra salute, quella del pianeta e quella del nostro portafogli. Forse i guru del marketing la definirebbero una situazione «win, win, win». Ci piace ricordare, prima di cominciare, una citazione del giornalista Antonio Galdo: «Non sprecare è il nostro 11 comandamento» (Non sprecare, 2008). E i comandamenti non sono solo regole, sono principi edificanti per l'individuo e fondamenta della vita sociale tra le persone. Su quest'ultimo aspetto mi piace fermarmi: lo spreco è tanto più grande quanto la vita si svolge in solitaria, e non solo perché le porzioni per single sono rare. Quando non c'è nessuno a cui chiedere di finire la cucchiaiata di pasta rimasta nella pentola, andate dal vicino e offritela a lui. Stiamo tutti cercando di farci un elenco personale di quello che le intelligenze artificiali non potranno mai fare al posto nostro: mangiare insieme è sicuramente una di queste cose, non perdiamola. (...)

Quotidiano di Foggia.it

Spreco alimentare, scende sotto i 500 grammi a testa a settimana

Il nuovo Rapporto Waste Watcher International elaborato con Distal Università di Bologna, nell'ambito della Campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero, sulla base di dati ed elaborazioni statistiche di Ipsos-Doxa



Frutta fresca - (Fotogramma)

Spreco alimentare, arriva la svolta: l'Italia scende sotto i 500 grammi di cibo gettato a testa ogni settimana e si avvicina all'obiettivo dell'Agenda 2030. **Siamo esattamente a quota 493,7 grammi: frutta, pane e verdure freschi gli alimenti più sprecati**. E' quanto emerge dai dati del nuovo Rapporto Waste Watcher International monitorato con Distal Università di Bologna nell'ambito della Campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero, sulla base di dati ed elaborazioni statistiche di Ipsos-Doxa, in occasione della VII Giornata internazionale di Consapevolezza sulle perdite e sprechi alimentari (29 settembre).

"Nell'autunno 2026 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 - annuncia il direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International, Andrea Segrè - Questo significativo miglioramento proietta l'Italia verso il 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 consolidato e strutturale".

Quotidiano di Foggia .it

La mappa dello spreco

Stando al rapporto Waste Watcher International 2026, a livello territoriale il Nord risulta lievemente più virtuoso, con 472,2 grammi di cibo sprecato pro capite ogni sette giorni, il Centro è a quota 510 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.

I cittadini a basso potere d'acquisto fanno registrare un volume di cibo gettato superiore del 26% rispetto alla media nazionale, evidenziando un peggioramento di ben 24 punti percentuali rispetto all'agosto 2025, "colpevoli - si legge nell'analisi - 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.

Martedì 29 settembre si celebra in tutto il mondo la VII Giornata Internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, istituita dall'Onu. **A Roma, l'evento istituzionale, martedì 29 settembre, alle 10 nella Sala Igea dell'Istituto dell'Enciclopedia Italiana Treccani** (piazza dell'Enciclopedia Italiana 4), che registrerà la partecipazione, fra gli altri, del direttore generale Aggiunto Fao Maurizio Martina, di Maximo Torero Chief Economist Fao e di Andrea Segrè, direttore scientifico della Campagna Spreco Zero e dell'Osservatorio Waste Watcher International.

28 SETTEMBRE

Focus Junior

Giornata contro lo spreco alimentare: 7 consigli per non buttare il cibo

Stampa



Il 29 settembre si celebra la Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari. Ma quanto cibo finisce nella spazzatura senza motivo? Dalla spesa alle etichette, ecco alcuni semplici trucchi per ridurre gli sprechi ogni giorno.

Hai mai trovato in fondo al frigorifero uno yogurt dimenticato, della frutta ormai troppo matura o gli avanzi della cena che nessuno ha più mangiato? Può sembrare poca cosa, ma tutto quel cibo, sommato a quello che viene **buttato ogni giorno nelle case**, nei negozi e nei ristoranti di tutto il mondo, diventa una quantità enorme.

Proprio per richiamare l'attenzione su questo problema, **ogni 29 settembre si celebra la Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari**, istituita dalle Nazioni Unite nel 2019.

Secondo i dati riportati dall'ONU, circa il **19% del cibo disponibile per i consumatori a livello globale viene sprecato** nelle case, nella ristorazione e nella vendita al dettaglio. E quando butti un alimento non sprechi soltanto quello che hai nel piatto: vanno perse anche l'acqua, l'energia, il terreno e il lavoro utilizzati per produrlo e portarlo fino a te.

La buona notizia? **Anche tu puoi fare qualcosa**. E puoi iniziare proprio dalla cucina di casa.

28 SETTEMBRE

Focus Junior

1. Metti nel piatto quello che pensi di mangiare

Una montagna di pasta può sembrare invitante quando hai molta fame, ma se poi non riesci a finirla rischia di finire nella spazzatura. **Comincia con una porzione più piccola**: se non ti basta, puoi sempre chiedere il bis.

2. Non giudicare frutta e verdura dall'aspetto

Una mela un po' ammaccata o una banana con qualche macchia scura non sono necessariamente da buttare. **Frutta e verdura non devono essere perfette per essere buone**.

Prima di scartarle solo perché non sono belle, controlla insieme a un adulto se possono ancora essere mangiate.

3. Non dimenticare la merenda nello zaino

Quante volte un pacchetto di cracker o un frutto rimangono nello zaino dopo la scuola? Quando torni a casa, **controlla se è avanzato qualcosa dalla merenda** e, se può essere conservato in sicurezza, mettilo da parte per consumarlo più tardi.

È un gesto minuscolo, ma può evitare che il giorno dopo quella merenda finisca direttamente nel cestino.

4. Impara a conoscere le etichette

Sulle confezioni puoi trovare due indicazioni che sembrano quasi uguali, ma non lo sono: **"da consumarsi entro"** e **"da consumarsi preferibilmente entro"**.

La prima è una vera data di scadenza e riguarda soprattutto alimenti che possono deteriorarsi rapidamente. La seconda indica invece il termine minimo di conservazione: dopo quella data il prodotto, se conservato correttamente e con la confezione integra, può essere ancora sicuro da mangiare, anche se potrebbe aver perso alcune caratteristiche.

Se hai un dubbio, **non decidere da solo di mangiare o buttare un alimento: controlla l'etichetta insieme a un adulto**.

5. Fai la "caccia alle scadenze" in frigorifero

Puoi dare una mano anche quando sistemi la spesa. Una buona regola è **mettere davanti gli alimenti da consumare prima** e dietro quelli che dureranno più a lungo.

In questo modo, quando aprirai il frigorifero per cercare uno yogurt, sarà più facile prendere quello che deve essere mangiato per primo invece di dimenticarlo in fondo a uno scaffale.

Focus Junior

6. Scopri la seconda vita degli avanzi

Il pane di ieri non deve per forza finire nella spazzatura: può diventare pangrattato o crostini. La frutta molto matura può essere utilizzata per un frullato o un dolce.

Con l'aiuto di un adulto, **prova a cercare un nuovo utilizzo per gli avanzi**. Recuperare il cibo può diventare anche un modo per sperimentare nuove ricette.

7. Se non finisci al ristorante, portalo a casa

La pizza era enorme e ne è rimasta una fetta? Puoi chiedere a un adulto di **far mettere ciò che è avanzato in un contenitore da portare a casa**.

Non c'è niente di strano: se il cibo può essere conservato e mangiato in sicurezza più tardi, portarlo via significa semplicemente evitare uno spreco.

28 SETTEMBRE

IN TERRIS
La voce degli ultimi

Spreco alimentare, in Italia vale oltre 13 miliardi di euro

Oltre 5 milioni di tonnellate di alimenti finiscono nella spazzatura: la Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari intende invertire la tendenza



Lo spreco alimentare continua a rappresentare una delle principali sfide ambientali, economiche e sociali. In Italia il valore complessivo della filiera del cibo sprecato supera i 13 miliardi e mezzo di euro, mentre milioni di tonnellate di alimenti vengono ogni anno perdute o gettate. I dati riportati in vista della Giornata internazionale del 29 settembre mostrano una distanza ancora significativa dagli obiettivi fissati dall'Onu per il 2030, richiamando l'attenzione sulle responsabilità dell'intera filiera, dai campi alle famiglie.

Lo spreco alimentare in Italia

Costa oltre 13 miliardi e mezzo la filiera 2026 del cibo sprecato in Italia, 7,3 miliardi solo nelle case, per un totale di alimenti che finiscono nel cassonetto pari a oltre 5 milioni di tonnellate, per uno spreco pro capite, secondo l'ultima rilevazione del febbraio scorso, di 554 grammi di cibo ogni settimana, 'solo' 79,14 grammi ogni giorno. Cifre ancora lontane dall'obiettivo Onu di 369,7 grammi di cibo settimanale pro capite al 2030. Questi alcuni dati diffusi in vista della 7/a giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, istituita dall'Onu, in calendario il 29 settembre. In Italia l'evento si terrà a Roma promosso dalla campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero con al centro la presentazione del nuovo rapporto dell'osservatorio Waste Watcher International.

IN TERRIS
La voce degli ultimi

Le perdite lungo la filiera

In particolare, i dati globali registrano, dai **campi alla movimentazione del cibo**, lo spreco di circa il 13,2% degli alimenti prodotti, perso prima ancora di raggiungere i banchi dei negozi, a causa di problemi logistici o tecnologie di conservazione inadeguate. Mentre una vasta percentuale della filiera alimentare viene sprecata direttamente dai consumatori, dai ristoranti e dalla grande distribuzione. Insieme, perdite e sprechi alimentari generano dall'8 al 10 per cento delle emissioni globali di gas serra. "Se lo spreco alimentare fosse una nazione, sarebbe il terzo più grande emettitore al mondo", sottolineano gli esperti.

La Giornata mondiale

E per la prima volta in questa edizione della Giornata mondiale, il tema, spiega il direttore scientifico della Campagna Spreco Zero e **dell'Osservatorio Waste Watcher International**, Andrea Segrè, "non viene più presentato solo come un dovere morale, ma come una vera e propria leva di trasformazione sociale". Su questo, nel decennale dell'approvazione della Legge Gadda del 2016, si focalizza l'appuntamento del 29 settembre, a Roma, dalle 10 nella Sala Igea dell'Istituto dell'Enciclopedia Italiana Treccani. Previsti fra gli altri, il direttore generale aggiunto Fao Maurizio Martina, Maximo Torero Chief Economist Fao. Inoltre, l'8 ottobre la campagna Spreco Zero sarà a New York, alle Nazioni Unite con il suo fondatore Segrè e con Matteo Vittuari, Distal università di Bologna.

28 SETTEMBRE

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Spreco alimentare, in Italia costa 13,5 miliardi con oltre 5 milioni di tonnellate di cibo buttato

I numeri del rapporto Waste Watcher International che sarà presentato, domani, per la "Giornata internazionale" promossa dall'Onu



Lo spreco alimentare in Italia costa 13,5 miliardi di euro nel 2026

Un conto che supera i 13,5 miliardi di euro e oltre 5 milioni di tonnellate di alimenti destinati alla spazzatura: è il peso dello spreco alimentare in Italia nel 2026, un fenomeno che continua a coinvolgere l'intera filiera, con un impatto particolarmente significativo sui consumi domestici, ai quali sono attribuibili 7,3 miliardi di euro. Secondo l'ultima rilevazione, ogni cittadino italiano getta in media 554 grammi di cibo alla settimana, equivalenti a 79 grammi al giorno. Un risultato che, pur nella sua apparente esiguità quotidiana, mantiene il Paese distante dal traguardo indicato dalle Nazioni Unite per il 2030: contenere lo spreco settimanale a 369,7 grammi pro capite. Un divario che restituisce la dimensione di una sfida ancora aperta e che sarà al centro della **"Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari", istituita dall'Onu e celebrata, domani, 29 settembre. Per l'occasione, l'Istituto dell'Enciclopedia Italiana Treccani a Roma, ospiterà un incontro promosso da Spreco Zero, la campagna pubblica di sensibilizzazione sul tema, nel quale sarà presentata la nuova edizione del rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International, con gli interventi, tra gli altri, di Maurizio Martina, dg Fao, e Maximo Torero, capo economista dell'organizzazione.**

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

La portata del problema emerge con ancora maggiore evidenza osservando **i dati su scala mondiale. Il 13,2% degli alimenti prodotti viene, infatti, perso prima ancora di arrivare sugli scaffali dei punti vendita**, a causa di criticità nella logistica, nella movimentazione delle merci e nelle tecnologie di conservazione. A questa quota si sommano le quantità di cibo che vengono eliminate nelle fasi successive della filiera, dai consumi domestici alle attività di ristorazione, fino alla distribuzione commerciale. Un sistema di inefficienze che non si limita a disperdere risorse alimentari ed economiche, ma contribuisce anche al cambiamento climatico: **le perdite e gli sprechi sono, infatti, all'origine dell'8-10% delle emissioni globali di gas serra**. Una dimensione che gli esperti sintetizzano con un'immagine efficace: **se lo spreco alimentare fosse uno Stato, occuperebbe il terzo posto nella classifica mondiale degli emettitori**.

Il messaggio della "Giornata internazionale assume quest'anno una prospettiva nuova. Come spiega **Andrea Segrè, direttore scientifico Campagna Spreco Zero e Osservatorio Waste Watcher International**, il fenomeno non viene più affrontato esclusivamente nella sua dimensione etica, ma anche come uno strumento attraverso cui promuovere un **cambiamento nella società**. Una riflessione che si inserisce in un anno simbolico per l'Italia, segnato dal **decennale della Legge Gadda del 2016**, che ha introdotto misure per favorire il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari.

L'impegno di Spreco Zero proseguirà inoltre **l'8 ottobre a New York**, dove la campagna approderà alle Nazioni Unite insieme al fondatore Andrea Segrè e a Matteo Vittuari, del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna, per contribuire al confronto internazionale sulle strategie di contrasto alle perdite e agli sprechi alimentari. Una sfida che parte dalle scelte quotidiane, ma che chiama in causa l'intera filiera: perché dietro ogni alimento sprecato non c'è soltanto cibo che finisce nella spazzatura, ma risorse, lavoro ed energia che vanno perduti.

28 SETTEMBRE

OPINIONE
Agenzia giornalistica.



IL SOLE 24 ORE * SOSTENIBILITA': «SPRECO ALIMENTARE, COME RISPARMIARE IN EUROPA 132 MILIARDI L'ANNO»

28 SETTEMBRE

INFORMAcibo
SAPERE DI SAPORI



Spreco alimentare: in Italia finiscono in pattumiera 257 kg di cibo al secondo

Ogni anno in Italia si sprecano 8,1 milioni di tonnellate di cibo lungo la filiera agroalimentare. Un fenomeno che pesa sulle risorse naturali

di Oriana Davini

Ultima Modifica: 28/09/2026

In Italia si sprecano ogni anno oltre **8 milioni di tonnellate di cibo** lungo l'intera filiera agroalimentare. Su scala temporale, il dato equivale a circa 257 chilogrammi di alimenti persi ogni secondo, 15 tonnellate al minuto e 925 tonnellate ogni ora. Un fenomeno che incide sull'impiego delle risorse necessarie alla produzione e sui bilanci ambientali del Paese.

I numeri, elaborati su dati Eurostat e diffusi da Too Good To Go in occasione della **Giornata Internazionale della Consapevolezza sulle Perdite e gli Sprechi Alimentari** del 29 settembre, fotografano la portata di un fenomeno che va ben oltre la sola perdita di prodotto.

Leggi anche: Spreco alimentare, la frutta è il cibo che buttiamo più spesso

Spreco alimentare e clima

Per arrivare fino al consumatore, ogni prodotto richiede acqua, suolo ed energia, oltre alle risorse necessarie per produzione, trasformazione, confezionamento e trasporto. Quando quel cibo viene gettato, anche queste risorse sono state utilizzate senza arrivare al loro scopo.

Secondo le stime di Too Good To Go, le **925 tonnellate di alimenti sprecate ogni ora** corrispondono alle risorse necessarie per circa **308 piscine olimpioniche d'acqua e 373 campi da calcio di suolo**.

Per arrivare fino al consumatore, ogni prodotto richiede acqua, suolo ed energia, oltre alle risorse necessarie per produzione, trasformazione, confezionamento e trasporto. Quando quel cibo viene gettato, anche queste risorse sono state utilizzate senza arrivare al loro scopo.

Secondo le stime di Too Good To Go, le **925 tonnellate di alimenti sprecate ogni ora** corrispondono alle risorse necessarie per circa **308 piscine olimpioniche d'acqua e 373 campi da calcio di suolo**.

Pesa anche il capitolo emissioni. Le rilevazioni del WWF attribuiscono allo spreco alimentare circa il **10% delle emissioni complessive di gas serra** generate dalle attività umane su scala globale. Non a caso, il Policy Brief pubblicato dal **Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente (UNEP)** nel 2026 ha inserito la riduzione dello spreco alimentare tra le cinque aree prioritarie d'intervento strategico per accelerare l'azione climatica e contenere le emissioni che contribuiscono al riscaldamento climatico.

INFORMA cibo
SAPERE DI SAPORI

Un aiuto dalla tecnologia



Tra le leve che il documento UNEP indica per gestire in modo efficiente il surplus spicca l'adozione di soluzioni digitali a sostegno di sistemi alimentari circolari. Le piattaforme di redistribuzione fanno da connettori di mercato tra vendita al dettaglio, GDO e consumatore finale, mettendo in rete i volumi in eccedenza e riducendo i costi di smaltimento per gli operatori.

Dal suo ingresso nel mercato italiano nel 2019, l'app Too Good To Go ha permesso di recuperare **37 milioni di pasti.** Le 26mila attività partner hanno riassorbito il surplus commerciale ridistribuendolo tra i 13 milioni di utenti registrati. Sul piano ambientale, il bilancio supera le oltre **100mila tonnellate di CO_2 equivalente evitate e 30 miliardi di litri d'acqua risparmiati,** pari a 13mila piscine olimpioniche. Solo nel 2025 i volumi redistribuiti hanno raggiunto circa 8 milioni di pasti, una media di **15 chilogrammi di cibo salvati ogni minuto**.

"Ridurre lo spreco non significa necessariamente fare grandi rivoluzioni – spiega **Mirco Cerisola**, country director di Too Good To Go Italia -: può significare valorizzare un'eccedenza, modificare un'abitudine di consumo o semplicemente scegliere di recuperare un alimento che altrimenti andrebbe sprecato".

29 SETTEMBRE

OlbiaNotizie
L'informazione al vostro servizio

Spreco alimentare, non basta guardare la data: i 5 controlli prima di buttare il cibo

Oggi la Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari



Lo spreco alimentare ha cause molteplici e, tra gli strumenti per prevenirlo, c'è anche l'etichetta degli alimenti. **Imparare a leggere e comprendere correttamente le informazioni riportate sulle confezioni può infatti aiutare a evitare che prodotti ancora idonei al consumo vengano eliminati inutilmente**. Un'attenzione particolare va dedicata alla differenza tra "da consumarsi entro" e "da consumarsi preferibilmente entro", così come alle modalità di conservazione e alle indicazioni da seguire dopo l'apertura. È questo il messaggio che, in occasione della Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, che si celebra ogni anno il 29 settembre, **l'Iss rilancia per richiamare l'attenzione su uno dei comportamenti quotidiani che possono contribuire a prevenire lo spreco**. La Giornata, istituita dalle Nazioni Unite, richiama infatti la necessità di agire lungo tutta la filiera, dalla produzione al consumo domestico. Nel 2026 pone l'accento proprio sul potenziale trasformativo della riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari.

"Ridurre lo spreco alimentare – sottolinea Laura Rossi, direttrice del Reparto Nutrizione, alimentazione e salute dell'Iss – significa utilizzare meglio le risorse, ma anche contribuire alla sicurezza alimentare, alla qualità della dieta e alla sostenibilità dei sistemi alimentari". "'Da consumarsi entro' e 'da consumarsi preferibilmente entro' non significano la stessa cosa - avverte l'Iss - L'etichetta non serve soltanto a conoscere gli ingredienti e le caratteristiche nutrizionali di un prodotto. Fornisce anche indicazioni importanti per conservarlo, utilizzarlo e consumarlo in sicurezza, evitando allo stesso tempo che alimenti ancora idonei al consumo vengano eliminati inutilmente. La dicitura 'da consumarsi entro...' (use by) riguarda alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico. È un'indicazione legata alla sicurezza: una volta superata la data di scadenza, l'alimento non deve essere consumato. È inoltre fondamentale rispettare le condizioni di conservazione riportate sulla confezione".

OlbiaNotizie
L'informazione al vostro servizio

"La dicitura 'da consumarsi preferibilmente entro...' (best before) ha invece un significato diverso. Indica - prosegue la nota dell'Iss - il termine minimo di conservazione, cioè la data fino alla quale l'alimento, se correttamente conservato, mantiene le sue caratteristiche specifiche. Dopo tale termine il prodotto può progressivamente perdere alcune proprietà qualitative, per esempio fragranza, consistenza, aroma o colore, ma non diventa automaticamente non sicuro né deve essere necessariamente buttato via. In Italia, il 36% della popolazione non conosce bene la differenza tra le due diciture".

"Comprendere questa differenza è importante anche per la prevenzione dello spreco – aggiunge Laura Rossi –. La Commissione europea stima che fino al 10% dello spreco alimentare prodotto ogni anno nell'Ue possa essere collegato alla marcatura della data e alla sua interpretazione e gestione lungo la filiera. Il primo messaggio da ricordare è quindi molto semplice: non guardiamo soltanto la data, ma leggiamo sempre anche le parole che la precedono".

La data non basta: attenzione alla conservazione. Per interpretare correttamente un'etichetta non è sufficiente controllare la data. È necessario leggere anche le condizioni di conservazione. Indicazioni come 'conservare in frigorifero', 'conservare in luogo fresco e asciutto' o 'proteggere dalla luce' hanno una funzione precisa. Il mancato rispetto delle condizioni previste può ridurre la durata del prodotto e, in alcuni casi, comprometterne la sicurezza. Un'attenzione particolare va riservata anche alle indicazioni successive all'apertura della confezione. Una volta aperto, infatti, il prodotto può richiedere condizioni di conservazione diverse e avere una durata molto più breve rispetto a quella della confezione integra.

Indicazioni quali 'dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro...' diventano quindi essenziali per utilizzare correttamente l'alimento e ridurre il rischio che venga sprecato. "Dall'etichetta alla dispensa: organizzarsi per non sprecare La corretta lettura delle etichette diventa ancora più efficace se associata a una buona organizzazione degli acquisti e degli alimenti presenti in casa. Prima di fare la spesa - suggerisce l'Iss - è utile controllare ciò che abbiamo già nel frigorifero, nel congelatore e nella dispensa. Una volta a casa, possiamo collocare più in vista gli alimenti da consumare prima e sistemare dietro quelli con una durata maggiore".

Anche al momento dell'acquisto **non è sempre necessario cercare la confezione con la data più lontana**. Se prevediamo di consumare un alimento a breve, possiamo scegliere anche un prodotto con una data più vicina, contribuendo così a limitare il rischio che rimanga invenduto.

Prima di buttare un alimento: 5 cose da controllare

1) Che cosa dice esattamente la data? 'Da consumarsi entro' oppure 'da consumarsi preferibilmente entro'? Sono due indicazioni con significati diversi.

2) Come è stato conservato? Controlliamo che siano state rispettate le temperature e le altre condizioni indicate sulla confezione.

3) La confezione è ancora integra? Verifichiamo l'integrità dell'imballaggio e l'eventuale presenza di anomalie.

OlbiaNotizie
L'informazione al vostro servizio

4) È già stato aperto? Se sì, cerchiamo sull'etichetta le indicazioni specifiche sulla conservazione e sul tempo di consumo dopo l'apertura.

5) Possiamo programmarne subito l'utilizzo? Mettere in evidenza gli alimenti da consumare prima, inserirli nel pasto successivo o utilizzarli nella preparazione di altre ricette può evitare che vengano dimenticati.

"Attenzione: questi controlli non devono essere utilizzati per decidere di consumare un alimento oltre la dicitura da consumarsi entro", conclude l'Iss.

SN

Spreco alimentare a casa vale 6,6 miliardi, ma volumi giù dell'11% in un anno

Rapporto Waste Watcher, prima volta sotto 500 grammi a settimana, verso Agenda 2030



Lo spreco alimentare nelle case degli italiani vale 6,6 miliardi di euro l'anno, 25,74 chili di cibo a testa pari a 112 euro: un fenomeno reso ancora più insostenibile dal sistema agroalimentare sotto stress, dove crisi climatica e instabilità geopolitica aumentano i costi di produzione e spingono al rialzo i prezzi al consumo.

Ciononostante, i nuovi dati evidenziano una svolta virtuosa in Italia, scesa per la prima volta sotto la soglia psicologica dei 500 grammi di cibo gettato pro capite a settimana, per l'esattezza 493,7 grammi, con un calo netto dell'11,17% rispetto ai 555,8 grammi dello scorso anno.

Questo progresso avvicina il Paese al target degli Obiettivi di Sostenibilità dell'Agenda 2030, fissato a 369,73 grammi settimanali. È la fotografia scattata dal nuovo Rapporto Waste Watcher, promosso dalla campagna Spreco Zero e presentato in occasione della VII Giornata Internazionale della Consapevolezza sulle Perdite e sugli Sprechi Alimentari dell'Onu. Contuinua comunque il paradosso, 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 - ha spiegato Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio - ma un vero moltiplicatore delle disuguaglianze".

Per vincere la sfida, secondo il Rapporto, è necessario mappare tutti i luoghi dello spreco. L'indagine si è focalizzata anche sul comportamento dei turisti nelle case vacanza, rilevando che il 66% degli ospiti riesce a consumare tutto il cibo acquistato, mantenendo un atteggiamento responsabile. Al ristorante, inoltre, è sempre più diffusa l'abitudine di utilizzare la doggy bag per portare a casa gli avanzi. Il Rapporto accende i riflettori anche sulle differenze tra statunitensi e italiani: i primi sprecano circa 775,7 grammi di cibo a settimana, quasi 300 in più rispetto ai secondi; negli Usa spiccano in particolare gli italo-americani: il 42% getta cibo almeno una volta a settimana, contro il 29% della media nazionale, pur riconoscendo in grande maggioranza (87%) il valore antispreco della tradizione culinaria italiana.

29 SETTEMBRE

SALUTE E BENESSERE

Giornata mondiale contro lo spreco alimentare, 5 regole per non buttare cibo: consigli Iss

29 set 2026 - 07:09

Saper distinguere tra "da consumarsi entro" e "da consumarsi preferibilmente entro" aiuta a non buttare cibi ancora idonei al consumo. L'Istituto Superiore di Sanità ricorda inoltre l'importanza di rispettare le modalità di conservazione e le indicazioni dopo l'apertura

Lo spreco alimentare può essere contrastato anche attraverso un gesto semplice e quotidiano: leggere correttamente le etichette degli alimenti. Comprendere le informazioni riportate sulle confezioni permette infatti di evitare che prodotti ancora idonei al consumo vengano eliminati inutilmente.

La Giornata contro lo spreco alimentare

In occasione della Giornata Internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, celebrata il 29 settembre, l'Istituto Superiore di Sanità (Iss) richiama l'attenzione sull'importanza di interpretare correttamente indicazioni come "da consumarsi entro" e "da consumarsi preferibilmente entro", oltre a rispettare modalità di conservazione e le istruzioni dopo l'apertura. La ricorrenza, istituita dalle Nazioni Unite, sottolinea la necessità di intervenire lungo tutta la filiera alimentare, dalla produzione fino al consumo domestico. L'edizione 2026 pone l'accento sul potenziale impatto della riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari. "Ridurre lo spreco alimentare – sottolinea Laura Rossi, direttrice del Reparto Nutrizione, alimentazione e salute dell'Iss – significa utilizzare meglio le risorse, ma anche contribuire alla sicurezza alimentare, alla qualità della dieta e alla sostenibilità dei sistemi alimentari".

29 SETTEMBRE

La differenza tra scadenza e termine minimo di conservazione

Secondo l'Iss, le diciture "da consumarsi entro" e "da consumarsi preferibilmente entro" non hanno lo stesso significato e vengono spesso confuse. La prima indicazione riguarda alimenti particolarmente deperibili dal punto di vista microbiologico ed è direttamente collegata alla sicurezza. È inoltre indispensabile rispettare le condizioni di conservazione riportate in etichetta. Diverso il significato della dicitura "da consumarsi preferibilmente entro", che indica il termine minimo di conservazione. Fino a quella data l'alimento mantiene le proprie caratteristiche specifiche se correttamente conservato. Dopo il termine indicato può perdere gradualmente alcune qualità, come aroma, fragranza, consistenza o colore, senza diventare automaticamente non sicuro o destinato a essere buttato. Nonostante ciò, in Italia il 36% della popolazione non conosce bene la differenza tra le due indicazioni.

Un equivoco che pesa sullo spreco

"Comprendere questa differenza è importante anche per la prevenzione dello spreco – aggiunge Laura Rossi –. La Commissione europea stima che fino al 10% dello spreco alimentare prodotto ogni anno nell'Ue possa essere collegato alla marcatura della data e alla sua interpretazione e gestione lungo la filiera. Il primo messaggio da ricordare è quindi molto semplice: non guardiamo soltanto la data, ma leggiamo sempre anche le parole che la precedono".

Conservazione e utilizzo

Per interpretare correttamente un'etichetta non basta verificare la data. È necessario prestare attenzione anche alle modalità di conservazione. Indicazioni come "conservare in frigorifero", "conservare in luogo fresco e asciutto" o "proteggere dalla luce" hanno una funzione precisa. Il mancato rispetto delle condizioni previste può ridurre la durata del prodotto e, in alcuni casi, comprometterne la sicurezza. Particolare attenzione va riservata anche alle indicazioni successive all'apertura della confezione. Una volta aperto, infatti, il prodotto può richiedere condizioni di conservazione diverse e avere una durata molto più breve rispetto a quella della confezione integra. Indicazioni come "dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro..." diventano quindi essenziali per un utilizzo corretto dell'alimento e per evitare sprechi.

29 SETTEMBRE

Dalla spesa alla dispensa

La lettura delle etichette diventa ancora più efficace se accompagnata da una buona gestione degli acquisti. L'Iss suggerisce di controllare sempre frigorifero, congelatore e dipensa prima di fare la spesa, così da evitare acquisti inutili o duplicati. Una volta a casa, è utile sistemare in primo piano gli alimenti da consumare prima, lasciando sul fondo quelli con una durata maggiore. Anche al momento dell'acquisto non è sempre necessario scegliere la confezione con la scadenza più lontana. Se si prevede di consumare il prodotto nel breve periodo, optare per una data più vicina può contribuire a ridurre il rischio che quell'alimento resti invenduto.

I cinque controllo da fare prima di buttare un alimento

Prima di eliminare il prodotto, l'Iss invita a verificare alcuni aspetti fondamentali: Che cosa dice esattamente la data? "Da consumarsi entro" oppure "da consumarsi preferibilmente entro"? Sono due indicazioni con significati diversi; Come è stato conservato? Controlliamo che siano state rispettate le temperature e le altre condizioni indicate sulla confezione; La confezione è ancora integra? Verifichiamo l'integrità dell'imballaggio e l'eventuale presenza di anomalie; È già stato aperto? Se sì, cerchiamo sull'etichetta le indicazioni specifiche sulla conservazione e sul tempo di consumo dopo l'apertura; Possiamo programmarne subito l'utilizzo? Mettere in evidenza gli alimenti da consumare prima, inserirli nel pasto successivo o utilizzarli nella preparazione di altre ricette può evitare che vengano dimenticati. "Attenzione: questi controlli non devono essere utilizzati per decidere di consumare un alimento oltre la dicitura da consumarsi entro", conclude l'Iss.

29 SETTEMBRE

oggiroma

HOME > EVENTI > RASSEGNE > EVENTO

7ª Giornata Internazionale della Consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari



Evento volto a trovare soluzioni concrete a fermare lo spreco alimentare

Martedì 29 settembre si celebra la **7ª Giornata Internazionale della Consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari**, una ricorrenza istituita dall'ONU per spingere a trovare soluzioni concrete a fermare lo spreco alimentare.

In Italia è la Campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero a promuovere la celebrazione di questa giornata che si svolgerà martedì 29 settembre a partire dalle ore 10 presso la Sala Igea dell'Istituto della Enciclopedia Italiana.

L'evento registrerà la partecipazione, fra gli altri, del Direttore Generale Aggiunto FAO Maurizio Martina, di Maximo Torero, Chief Economist FAO, e di Andrea Segrè, Direttore Scientifico della Campagna Spreco Zero e dell'Osservatorio Waste Watcher International, e autore per Treccani del volume "Contro lo spreco. Cibo, valore, futuro" (Treccani Libri, 2026).

Motore centrale della 7ª Giornata Internazionale di Consapevolezza sulle Perdite e gli Sprechi Alimentari in Italia sarà la presentazione del nuovo Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International, dedicato anche all'impatto dei social e del digitale nella prevenzione degli sprechi in Italia. A 10 anni dall'approvazione in Italia della Legge Gadda 166/2016 per la riduzione degli sprechi, siamo diventati più virtuosi e consapevoli nella fruizione e gestione del cibo?

Focus anche sulle novità dell'app Sprecometro e un panel speciale sarà 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, in particolare la Tunisia, a sviluppare strategie locali per prevenire e ridurre perdite e sprechi alimentari.

29 SETTEMBRE

IL PAIS
GENTE DELLA NOSTRA TERRA

Meno sprechi a tavola: in Italia svolta virtuosa



Italiani a quota 493,7 grammi settimanali, pro capite: più vicini al traguardo dell'Agenda ONU 2030. In vetta frutta fresca, pane e verdure.

Ma il rapporto Waste Watcher racconta un' Italia a due velocità: se l'intelligenza artificiale è un prezioso alleato anti-spreco, soprattutto per le giovani generazioni, l'estetica social spinge 1 italiano su 4 ad acquisti impulsivi di cibo "instagrammabile", che diventa spesso scarto alimentare.

I dati Waste Watcher per il 29 settembre 2026: 7^ Giornata internazionale di consapevolezza delle perdite e sprechi alimentari

IL PAIS
GENTE DELLA NOSTRA TERRA

LA SVOLTA VIRTUOSA DEGLI ITALIANI

Svolta virtuosa, in Italia, in tema di spreco alimentare: «nell'autunno 2026 **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». **Lo annuncia il Direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International Andrea Segrè**, 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**, in occasione della **7^ Giornata internazionale di Prevenzione di consapevolezza sulle perdite e sprechi alimentari**. «In vista del, **29 settembre 2026**, una data sensibile per i traguardi delle Nazioni Unite, vogliamo sottolineare che **questo significativo miglioramento proietta l'Italia verso il 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 consolidato e strutturale».



IL PAIS
GENTE DELLA NOSTRA TERRA

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 faglia 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.



29 SETTEMBRE

IL PAIS
GENTE DELLA NOSTRA TERRA

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.



29 SETTEMBRE

IL PAIS
GENTE DELLA NOSTRA TERRA

AUTUNNO 2026, PERCHÈ 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.



IL PAIS
GENTE DELLA NOSTRA TERRA

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.

Foto anteprima Adobe Stock

TORINOCRONACA

Spreco alimentare, non basta guardare la data: i 5 controlli prima di buttare il cibo

Oggi la Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari



Lo spreco alimentare ha cause molteplici e, tra gli strumenti per prevenirlo, c'è anche l'etichetta degli alimenti. **Imparare a leggere e comprendere correttamente le informazioni riportate sulle confezioni può infatti aiutare a evitare che prodotti ancora idonei al consumo vengano eliminati inutilmente**. Un'attenzione particolare va dedicata alla differenza tra "da consumarsi entro" e "da consumarsi preferibilmente entro", così come alle modalità di conservazione e alle indicazioni da seguire dopo l'apertura. È questo il messaggio che, in occasione della Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, che si celebra ogni anno il 29 settembre, **l'Iss rilancia per richiamare l'attenzione su uno dei comportamenti quotidiani che possono contribuire a prevenire lo spreco**. La Giornata, istituita dalle Nazioni Unite, richiama infatti la necessità di agire lungo tutta la filiera, dalla produzione al consumo domestico. Nel 2026 pone l'accento proprio sul potenziale trasformativo della riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari.

"Ridurre lo spreco alimentare – sottolinea Laura Rossi, direttrice del Reparto Nutrizione, alimentazione e salute dell'Iss – significa utilizzare meglio le risorse, ma anche contribuire alla sicurezza alimentare, alla qualità della dieta e alla sostenibilità dei sistemi alimentari". "'Da consumarsi entro' e 'da consumarsi preferibilmente entro' non significano la stessa cosa - avverte l'Iss - L'etichetta non serve soltanto a conoscere gli ingredienti e le caratteristiche nutrizionali di un prodotto. Fornisce anche indicazioni importanti per conservarlo, utilizzarlo e consumarlo in sicurezza, evitando allo stesso tempo che alimenti ancora idonei al consumo vengano eliminati inutilmente. La dicitura 'da consumarsi entro...' (use by) riguarda alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico. È un'indicazione legata alla sicurezza: una volta superata la data di scadenza, l'alimento non deve essere consumato. È inoltre fondamentale rispettare le condizioni di conservazione riportate sulla confezione".

TORINOCRONACA

"La dicitura 'da consumarsi preferibilmente entro...' (best before) ha invece un significato diverso. Indica - prosegue la nota dell'Iss - il termine minimo di conservazione, cioè la data fino alla quale l'alimento, se correttamente conservato, mantiene le sue caratteristiche specifiche. Dopo tale termine il prodotto può progressivamente perdere alcune proprietà qualitative, per esempio fragranza, consistenza, aroma o colore, ma non diventa automaticamente non sicuro né deve essere necessariamente buttato via. In Italia, il 36% della popolazione non conosce bene la differenza tra le due diciture".

"Comprendere questa differenza è importante anche per la prevenzione dello spreco – aggiunge Laura Rossi –. La Commissione europea stima che fino al 10% dello spreco alimentare prodotto ogni anno nell'Ue possa essere collegato alla marcatura della data e alla sua interpretazione e gestione lungo la filiera. Il primo messaggio da ricordare è quindi molto semplice: non guardiamo soltanto la data, ma leggiamo sempre anche le parole che la precedono".

La data non basta: attenzione alla conservazione. Per interpretare correttamente un'etichetta non è sufficiente controllare la data. È necessario leggere anche le condizioni di conservazione. Indicazioni come 'conservare in frigorifero', 'conservare in luogo fresco e asciutto' o 'proteggere dalla luce' hanno una funzione precisa. Il mancato rispetto delle condizioni previste può ridurre la durata del prodotto e, in alcuni casi, comprometterne la sicurezza. Un'attenzione particolare va riservata anche alle indicazioni successive all'apertura della confezione. Una volta aperto, infatti, il prodotto può richiedere condizioni di conservazione diverse e avere una durata molto più breve rispetto a quella della confezione integra.

Indicazioni quali 'dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro...' diventano quindi essenziali per utilizzare correttamente l'alimento e ridurre il rischio che venga sprecato. "Dall'etichetta alla dispensa: organizzarsi per non sprecare La corretta lettura delle etichette diventa ancora più efficace se associata a una buona organizzazione degli acquisti e degli alimenti presenti in casa. Prima di fare la spesa - suggerisce l'Iss - è utile controllare ciò che abbiamo già nel frigorifero, nel congelatore e nella dispensa. Una volta a casa, possiamo collocare più in vista gli alimenti da consumare prima e sistemare dietro quelli con una durata maggiore".

Anche al momento dell'acquisto **non è sempre necessario cercare la confezione con la data più lontana**. Se prevediamo di consumare un alimento a breve, possiamo scegliere anche un prodotto con una data più vicina, contribuendo così a limitare il rischio che rimanga invenduto.

Prima di buttare un alimento: 5 cose da controllare

1) Che cosa dice esattamente la data? 'Da consumarsi entro' oppure 'da consumarsi preferibilmente entro'? Sono due indicazioni con significati diversi.

2) Come è stato conservato? Controlliamo che siano state rispettate le temperature e le altre condizioni indicate sulla confezione.

3) La confezione è ancora integra? Verifichiamo l'integrità dell'imballaggio e l'eventuale presenza di anomalie.

TORINOCRONACA

4) È già stato aperto? Se sì, cerchiamo sull'etichetta le indicazioni specifiche sulla conservazione e sul tempo di consumo dopo l'apertura.

5) Possiamo programmarne subito l'utilizzo? Mettere in evidenza gli alimenti da consumare prima, inserirli nel pasto successivo o utilizzarli nella preparazione di altre ricette può evitare che vengano dimenticati.

"Attenzione: questi controlli non devono essere utilizzati per decidere di consumare un alimento oltre la dicitura da consumarsi entro", conclude l'Iss.

la Vita Casalese

In Piemonte recuperate dallo spreco 5.339 tonnellate di alimenti in un anno

Settima Giornata Internazionale della consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari

TORINO - Domani, **29 settembre 2026**, ricorre la **7ª Giornata Internazionale della consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari**, istituita dalle Nazioni Unite nel dicembre 2019, per ribadire l'importanza di contrastare lo spreco di cibo lungo tutta la filiera, dal campo alla tavola. «**La lotta allo spreco alimentare a scopo sociale** - commenta Francesco Rondinelli, Presidente della Fondazione Banco Alimentare del Piemonte - è l'attività che perseguiamo ogni giorno, tutti i giorni, insieme alle 560 Organizzazioni Partner Territoriali con cui collaboriamo, per **dare sostegno a oltre 111.000 persone in difficoltà**, tra cui tante famiglie con minori e i cosiddetti "working poor". Ogni anno una parte significativa del cibo prodotto viene sprecata lungo la filiera alimentare, mentre molte persone incontrano crescenti difficoltà ad assicurarsi un'alimentazione adeguata. Banco Alimentare **recupera prodotti perfettamente consumabili che altrimenti verrebbero distrutti e li restituisce a chi ne ha bisogno**. Delle 9.664 tonnellate di alimenti che abbiamo raccolto e redistribuito nel 2025, ben 5.339 tonnellate (circa il 55,3%) sono state recuperate dallo spreco, un'attività che genera contemporaneamente un **impatto sociale**, sostenendo migliaia di persone e famiglie in difficoltà; un **impatto ambientale**, riducendo sprechi, rifiuti ed emissioni associate allo smaltimento degli alimenti; e un **impatto economico**, creando valore per la collettività attraverso il recupero di risorse che altrimenti andrebbero perdute». A proposito di impatto ambientale, nel 2025 il **recupero di 5.339 tonnellate di alimenti destinati allo spreco** ha consentito di evitare la produzione di un equivalente quantitativo di rifiuti e l'immissione sul mercato di ulteriori beni necessari a soddisfare il fabbisogno degli assistiti. Al netto degli impatti negativi dovuti all'attività, il **saldo ambientale è stato di 7.444 tonnellate di Co2**. Un po' di numeri sullo spreco alimentare. **Ogni cittadino europeo spreca in media 130 kg di cibo all'anno, mentre in Italia il dato si attesta a 98 kg**. Un fenomeno che ha un valore economico stimato di 132 miliardi di euro l'anno (Eurostat, 2025) e un paradosso se si considera che, nello stesso tempo, oltre 42 milioni di persone non possono permettersi un pasto di qualità ogni due giorni. Il 53% dello spreco alimentare avviene nelle case dei cittadini, il restante 47% lungo la filiera (produzione, distribuzione e ristorazione). La giornata del 29 settembre è quindi per Banco Alimentare l'occasione per ribadire il proprio ruolo ed impegno, concreto e misurabile, nel recupero delle eccedenze. Quando il cibo viene sprecato, non si perde solo l'alimento, ma anche tutte le risorse necessarie per produrlo, trasportarlo e conservarlo. Prevenire lo spreco di cibo, trasformandolo in aiuto alimentare, ha un triplice valore perché permette di salvare cibo destinandolo al consumo umano, di rendere più resiliente il sistema alimentare e di ridurre l'impatto ambientale negativo generato dallo smaltimento delle eccedenze.

29 SETTEMBRE

la voce di Alba.it

Il 29 settembre è la Giornata della Consapevolezza sugli sprechi e le perdite alimentari

Nel mondo oltre un miliardo e mezzo di tonnellate di cibo finiscono in spazzatura, mentre una persona su 11 soffre la fame



«Il cibo che si butta via è come se venisse rubato dalla mensa di chi è povero, di chi ha fame!» (papa Francesco).

Il 29 settembre si celebra la Giornata Internazionale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari, appuntamento fisso che dal 2020 cerca di sensibilizzare l'opinione pubblica sullo spreco di cibo.

Ciascuno di noi può adottare comportamenti pratici per diminuire gli sprechi alimentari e ridurre le conseguenze sociali strettamente collegate.

29 SETTEMBRE

la voce di Alba.it

Secondo la Fao, nel mondo vengono sprecate infatti oltre un miliardo e mezzo di tonnellate di cibo, una quantità pari a un terzo del cibo prodotto; con una perdita economica di 1.200 miliardi di dollari. Di contro, stando ai dati del 2023, una persona su 11 nel mondo soffriva la fame e circa il 28,9% della popolazione mondiale, ovvero 2,33 miliardi di persone, soffriva di insicurezza alimentare moderata o grave nel 2023.

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. In pratica 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. E nel 2025 la situazione globale è decisamente peggiorata, complici le guerre e situazioni di gravissima insicurezza alimentare, prima fra tutte la striscia di Gaza.

Ogni settimana, in Italia, siamo responsabili dello spreco di circa 524,1 grammi di cibo per persona. Questo equivale a poco meno di 75 grammi di cibo al giorno, una cifra che si traduce in oltre 27,3 chilogrammi di sprechi alimentari all'anno per ciascuno di noi.

In questo quadro le differenze territoriali sono particolarmente marcate: l'Italia centrale è più virtuosa (490,6 g), seguita dal Nord (515,2 g) e dal Sud (628,6 g). Le famiglie con figli risultano mediamente più attente, con uno spreco ridotto del 17% rispetto a quelle senza figli. I cibi più sprecati sono frutta fresca (22,9 g), verdura fresca (21,5 g) e pane (19,5 g), seguiti da insalate e tuberi.

A questo si aggiunge il legame tra perdite alimentari e impatto ambientale: la produzione e lo smaltimento del cibo non consumato generano ogni anno in Europa circa 170 milioni di tonnellate di CO2 equivalente (di cui circa 13 milioni riconducibili all'Italia), oltre a comportare un consumo improduttivo di risorse idriche ed energetiche. Inoltre, la decomposizione dei rifiuti alimentari nelle discariche genera metano, un potente gas serra che contribuisce al cambiamento climatico.

la voce di Alba.it

Quali rimedi?

L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile stabilisce obiettivi chiari: dimezzare gli sprechi alimentari pro capite a livello di vendita al dettaglio e consumo, e contemporaneamente ridurre le perdite lungo le catene di produzione e distribuzione alimentare.

Un momento insomma per riflettere su come il cibo sia fondamentale per la nostra vita e su come questo semplicissimo concetto sia messo a rischio da pratiche di produzione e consumo che fanno dello spreco una costante insidiosa e particolarmente nefasta.

Ma quali rimedi dunque? I principi guida contenuti nella direttiva sui rifiuti dell'Unione Europea forniscono una chiara direzione agli Stati membri e ai loro cittadini nella lotta contro gli sprechi alimentari. Questi principi sono:

Ridurre la Produzione di Rifiuti Alimentari tra la Produzione Primaria e la Distribuzione: Si promuove la riduzione degli sprechi alimentari già nella fase iniziale, dalla produzione primaria all'arrivo nei punti vendita. Ciò significa adottare pratiche più efficienti per evitare che il cibo venga perso lungo la catena di approvvigionamento.

Ridurre gli Sprechi Alimentari nelle Famiglie: Gli individui sono incoraggiati a ridurre gli sprechi alimentari nelle loro case. Questo implica una maggiore consapevolezza nell'acquisto e nella gestione del cibo, evitando che alimenti commestibili finiscano nella spazzatura.

Incoraggiare le Donazioni Alimentari: La direttiva promuove l'incoraggiamento delle donazioni alimentari. Questo significa favorire la redistribuzione di cibo in eccedenza a coloro che ne hanno bisogno invece di eliminarlo.

Monitorare e Valutare l'Attuazione delle Misure di Prevenzione degli Sprechi Alimentari: È importante che gli Stati membri monitorino e valutino l'efficacia delle misure adottate per prevenire gli sprechi alimentari. Questo permette di adattare le strategie e le politiche per ottenere risultati migliori.

29 SETTEMBRE

la voce di Alba.it

All'Agenzia delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO) è stato affidato il compito di facilitarne l'osservanza, in collaborazione con il Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente (UNEP) e le altre organizzazioni coinvolte.

Le azioni quotidiane contro gli sprechi

Ognuno di noi può fare la differenza modificando nel piccolo le proprie abitudini quotidiane: pianificando la spesa e acquistando solo ciò che serve davvero. E applicare qualche piccola accortezza, come disporre i prodotti più vicini alla scadenza nella parte anteriore del frigorifero per consumarli per primi. O magari se si è cucinato troppo congelare la rimanenza in porzioni. In ultimo, ma sempre valido il segreto della nonna: trasformare il cibo del giorno prima o le parti meno nobili degli ingredienti (come gambi e bucce) in nuove ricette creative, di solito anche le più gustose.

Silvia Gullino

29 SETTEMBRE

VATICAN NEWS



Unep, ogni giorno un miliardo di pasti nel cestino

In occasione della Giornata internazionale contro gli sprechi di cibo, il Programma per l'ambiente delle Nazioni Unite mette in luce la correlazione tra rifiuti alimentari, emissioni di gas metano e riscaldamento globale

Vincenzo Lilli - Città del Vaticano

Ogni giorno più di un miliardo di pasti viene sprecato o lasciato a metà e il cibo che buttiamo via è responsabile di una quota pari al 10% delle emissioni globali di gas serra. E' quanto denuncia il Programma dell'Onu per l'ambiente (Unep) in occasione della Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, voluta nel 2019 dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite.

Il cibo nelle discariche marcisce e rilascia metano

Questa montagna di cibo sprecato, 60% del quale proviene dalle nostre case, crea molti problemi. Mentre inizia a decomporsi nelle discariche, il cibo marcisce e rilascia abbastanza metano da diventare uno dei principali fattori del riscaldamento globale. Ora che il mondo è alla ricerca di metodi pratici e veloci per arginare il riscaldamento globale, il focus si sta spostando anche su ciò che mangiamo. Martin Krause, direttore della divisione cambiamenti climatici dell'Unep, spiega che «ogni pasto salvato, condiviso e sottratto allo spreco è cibo utilizzato meglio. Oltre che metano evitato». Prendere quindi di mira lo spreco alimentare «potrebbe rivelarsi una delle più efficaci ed immediate soluzioni climatiche disponibili».

Le differenze tra metano e anidride carbonica

Il gas metano è responsabile di quasi un terzo di tutto il riscaldamento globale, in quanto è in grado di trattenere calore 86 volte in più rispetto all'anidride carbonica lungo un periodo di vent'anni. Il metano è dunque un potente fattore inquinante, ma ha anche una vita molto breve, dissolvendosi nell'atmosfera a ritmi molto maggiori della CO2. Ciò significa che tagliare oggi le emissioni dovute al cattivo uso del cibo può portare benefici nel giro di qualche decennio, diventando una sorta di "freno d'emergenza" del cambiamento climatico.

29 SETTEMBRE

VATICAN NEWS

Le strategie messe in campo per ridurre gli sprechi

L'obiettivo del Food Waste Breakthrough, l'iniziativa promossa da Unep, è quello di dimezzare gli sprechi alimentari entro il 2030 e ridurre le emissioni di metano del 7%. L'impegno è stato preso da diversi Paesi. Il Brasile, ad esempio, si sta adoperando per evitare che il cibo buttato raggiunga i cassonetti; mentre il Kenya sta lavorando assieme all'Unep per recuperare i prodotti agricoli in eccesso e reindirizzarli verso scuole e centri educativi bisognosi. In Uganda e Malawi invece le strategie sono ancora più incisive. Alcune strutture specializzate si occupano di allevare determinate specie di insetti, come la Mosca soldato nera, che nel loro stato larvale si nutrono di rifiuti.

Gli obiettivi imposti dalla comunità internazionale

In totale, sono oltre 60 i Paesi che si sono impegnati a tagliare la produzione di metano derivante dagli sprechi alimentari. «Concentrarsi sul cibo è uno dei modi più semplici e veloci per combattere il riscaldamento, e le ricadute sul clima potrebbero essere formidabili. Ma per sfruttare al massimo quest'opportunità dobbiamo muoverci più in fretta», ha aggiunto Krause. Gli obiettivi sono stati riconfermati nel novembre del 2025 durante la 30esima Conferenza delle Parti della convenzione sui cambiamenti climatici (Cop30), svoltasi a Belèm in Brasile.

cronachedigusto
GIORNALE ONLINE DI ENOGASTRONOMIA • DIRETTORE FABRIZIO CARRERA

SCENARI

Spreco alimentare, oggi la giornata internazionale: in Italia si buttano 554 grammi a settimana

di Redazione 29 Settembre 2026



I surgelati si confermano alleati anti-spreco, rappresentando solo il 2,2% del cibo gettato ogni settimana dalle famiglie italiane

Oltre 130 miliardi di euro l'anno e un impatto sulle emissioni di gas serra del sistema alimentare europeo stimato intorno al 16%. Sono i numeri dello spreco alimentare nell'Unione europea, tema al centro della Giornata Internazionale di Consapevolezza sulle Perdite e gli Sprechi Alimentari, che si celebra oggi, 29 settembre. Un fenomeno sul quale l'Europa ha fissato nuovi obiettivi di riduzione e che continua a coinvolgere in modo significativo anche le famiglie italiane.

La Direttiva Ue 2025/1892 stabilisce infatti obiettivi vincolanti da raggiungere entro il 31 dicembre 2030: una riduzione del 10% degli sprechi nella produzione e trasformazione alimentare e del 30% pro capite per quelli legati a commercio al dettaglio, servizi di ristorazione e nuclei domestici.

È proprio lo spreco nelle abitazioni a rappresentare una delle componenti più rilevanti del fenomeno. Secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher, nel 2026 in Italia vengono gettati ogni settimana 554 grammi di cibo pro capite, circa 80 grammi al giorno. Il dato, pur rimanendo significativo, registra un miglioramento rispetto all'anno precedente: sono 63,9 i grammi in meno sprecati ogni settimana, pari a una riduzione del 10,3%.

In questo scenario, i prodotti surgelati vengono indicati come uno degli strumenti che possono contribuire a contenere gli sprechi domestici. Secondo l'ultima rilevazione disponibile, condotta nel 2025 dall'Osservatorio Waste Watcher per Iias – Istituto Italiano Alimenti Surgelati, i prodotti surgelati rappresentavano appena il 2,2% del cibo complessivamente sprecato nelle famiglie italiane, con 14,9 grammi pro capite gettati ogni settimana.

"Lo spreco alimentare rileva un paradosso: in Ue la disponibilità di cibo ha raggiunto livelli senza precedenti, ma viviamo anche una fase in cui una quantità significativa di alimenti viene ancora sprecata", spiega Giorgio Donegani, presidente Iias. Secondo Donegani, le caratteristiche dei surgelati possono aiutare a limitare il fenomeno: verdure già lavate e mondate, ad esempio, possono essere utilizzate nelle quantità necessarie e conservate più a lungo, mentre nel caso del pesce la surgelazione consente di prolungare la conservazione preservando gran parte delle sue caratteristiche nutrizionali.

cronachedigusto
GIORNALE ONLINE DI ENOGASTRONOMIA • DIRETTORE FABRIZIO CARRERA

Dalle famiglie alla ristorazione

Il tema dello spreco riguarda però anche la ristorazione professionale, che rientra tra i settori interessati dagli obiettivi fissati dalla nuova normativa europea. In questo ambito, secondo Iias, i surgelati possono contribuire a una gestione più programmabile delle materie prime, consentendo di utilizzare le quantità effettivamente necessarie e di mantenere disponibile una maggiore varietà di prodotti anche fuori stagione.

Il vantaggio viene evidenziato soprattutto per frutta e verdura, tra gli alimenti che più frequentemente finiscono tra i rifiuti. Secondo i dati citati dall'Istituto, nel 2025 i prodotti surgelati avrebbero generato uno spreco inferiore del 37,6% rispetto alle verdure fresche e del 17,4% rispetto a frutta e verdura conservata in vasetto o barattolo.

La possibilità di utilizzare solo la quantità necessaria, insieme alla maggiore durata del prodotto, viene quindi indicata come uno degli elementi che possono aiutare a contenere gli scarti anche nelle cucine professionali. Per Iias, la programmabilità degli acquisti può inoltre favorire una gestione più efficiente delle scorte e delle risorse.

L'Istituto richiama infine anche il tema della ristorazione pubblica, dove ritiene necessario un aggiornamento dei Criteri Ambientali Minimi (Cam) relativi all'impiego dei prodotti surgelati. Secondo Iias, un maggiore utilizzo di questi alimenti in strutture come scuole, ospedali, caserme, carceri e altre collettività potrebbe contribuire agli obiettivi nazionali di riduzione dello spreco alimentare.

Il valore nutrizionale come parte della lotta allo spreco

Accanto alla quantità di cibo che finisce nella spazzatura esiste poi una forma meno evidente di spreco: la perdita progressiva delle proprietà nutrizionali degli alimenti durante la conservazione.

È su questo aspetto che si concentrano due studi scientifici commissionati da Iias rispettivamente alla Sisa – Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione e alla Ssica – Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari. Le ricerche, citate dall'Istituto, hanno analizzato la capacità della surgelazione di preservare nel tempo le caratteristiche nutrizionali di pesce e vegetali.

Secondo la revisione della letteratura scientifica condotta da Sisa, proteine, lipidi e omega-3 del pesce mantengono una sostanziale stabilità anche durante periodi prolungati di conservazione. Lo studio Ssica dedicato agli ortaggi evidenzia invece come la surgelazione rapida possa contribuire a preservare nutrienti e composti bioattivi, tra cui polifenoli e vitamine del gruppo B.

La lotta allo spreco alimentare, dunque, non riguarda soltanto ciò che viene gettato, ma anche il valore che un alimento riesce a conservare lungo il percorso che porta dalla produzione alla tavola. In questa prospettiva, secondo Iias, la surgelazione può rappresentare uno degli strumenti a disposizione di consumatori e operatori per ridurre gli sprechi e prolungare la disponibilità degli alimenti.

LegnanoNews

Spreco alimentare a casa vale 6,6 miliardi, ma volumi giù dell'11% in un anno

Rapporto Waste Watcher, prima volta sotto 500 grammi a settimana, verso Agenda 2030



Lo spreco alimentare nelle case degli italiani vale 6,6 miliardi di euro l'anno, 25,74 chili di cibo a testa pari a 112 euro: un fenomeno reso ancora più insostenibile dal sistema agroalimentare sotto stress, dove crisi climatica e instabilità geopolitica aumentano i costi di produzione e spingono al rialzo i prezzi al consumo.

Ciononostante, i nuovi dati evidenziano una svolta virtuosa in Italia, scesa per la prima volta sotto la soglia psicologica dei 500 grammi di cibo gettato pro capite a settimana, per l'esattezza 493,7 grammi, con un calo netto dell'11,17% rispetto ai 555,8 grammi dello scorso anno.

Questo progresso avvicina il Paese al target degli Obiettivi di Sostenibilità dell'Agenda 2030, fissato a 369,73 grammi settimanali. È la fotografia scattata dal nuovo Rapporto Waste Watcher, promosso dalla campagna Spreco Zero e presentato in occasione della VII Giornata Internazionale della Consapevolezza sulle Perdite e sugli Sprechi Alimentari dell'Onu. Contuinua comunque il paradosso, 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 - ha spiegato Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio - ma un vero moltiplicatore delle disuguaglianze".

Per vincere la sfida, secondo il Rapporto, è necessario mappare tutti i luoghi dello spreco. L'indagine si è focalizzata anche sul comportamento dei turisti nelle case vacanza, rilevando che il 66% degli ospiti riesce a consumare tutto il cibo acquistato, mantenendo un atteggiamento responsabile. Al ristorante, inoltre, è sempre più diffusa l'abitudine di utilizzare la doggy bag per portare a casa gli avanzi. Il Rapporto accende i riflettori anche sulle differenze tra statunitensi e italiani: i primi sprecano circa 775,7 grammi di cibo a settimana, quasi 300 in più rispetto ai secondi; negli Usa spiccano in particolare gli italo-americani: il 42% getta cibo almeno una volta a settimana, contro il 29% della media nazionale, pur riconoscendo in grande maggioranza (87%) il valore antispreco della tradizione culinaria italiana.

www.salernonotizie.it

Spreco alimentare a casa vale 6,6 miliardi, ma volumi giù dell'11% in un anno

Rapporto Waste Watcher, prima volta sotto 500 grammi a settimana, verso Agenda 2030



Lo spreco alimentare nelle case degli italiani vale 6,6 miliardi di euro l'anno, 25,74 chili di cibo a testa pari a 112 euro: un fenomeno reso ancora più insostenibile dal sistema agroalimentare sotto stress, dove crisi climatica e instabilità geopolitica aumentano i costi di produzione e spingono al rialzo i prezzi al consumo.

Ciononostante, i nuovi dati evidenziano una svolta virtuosa in Italia, scesa per la prima volta sotto la soglia psicologica dei 500 grammi di cibo gettato pro capite a settimana, per l'esattezza 493,7 grammi, con un calo netto dell'11,17% rispetto ai 555,8 grammi dello scorso anno.

Questo progresso avvicina il Paese al target degli Obiettivi di Sostenibilità dell'Agenda 2030, fissato a 369,73 grammi settimanali. È la fotografia scattata dal nuovo Rapporto Waste Watcher, promosso dalla campagna Spreco Zero e presentato in occasione della VII Giornata Internazionale della Consapevolezza sulle Perdite e sugli Sprechi Alimentari dell'Onu. Contuinua comunque il paradosso, 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 - ha spiegato Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio - ma un vero moltiplicatore delle disuguaglianze".

Per vincere la sfida, secondo il Rapporto, è necessario mappare tutti i luoghi dello spreco. L'indagine si è focalizzata anche sul comportamento dei turisti nelle case vacanza, rilevando che il 66% degli ospiti riesce a consumare tutto il cibo acquistato, mantenendo un atteggiamento responsabile. Al ristorante, inoltre, è sempre più diffusa l'abitudine di utilizzare la doggy bag per portare a casa gli avanzi. Il Rapporto accende i riflettori anche sulle differenze tra statunitensi e italiani: i primi sprecano circa 775,7 grammi di cibo a settimana, quasi 300 in più rispetto ai secondi; negli Usa spiccano in particolare gli italo-americani: il 42% getta cibo almeno una volta a settimana, contro il 29% della media nazionale, pur riconoscendo in grande maggioranza (87%) il valore antispreco della tradizione culinaria italiana.

L'ECO DI BERGAMO

Spreco alimentare a casa vale 6,6 miliardi, ma volumi giù dell'11% in un anno

Rapporto Waste Watcher, prima volta sotto 500 grammi a settimana, verso Agenda 2030



Lo spreco alimentare nelle case degli italiani vale 6,6 miliardi di euro l'anno, 25,74 chili di cibo a testa pari a 112 euro: un fenomeno reso ancora più insostenibile dal sistema agroalimentare sotto stress, dove crisi climatica e instabilità geopolitica aumentano i costi di produzione e spingono al rialzo i prezzi al consumo.

Ciononostante, i nuovi dati evidenziano una svolta virtuosa in Italia, scesa per la prima volta sotto la soglia psicologica dei 500 grammi di cibo gettato pro capite a settimana, per l'esattezza 493,7 grammi, con un calo netto dell'11,17% rispetto ai 555,8 grammi dello scorso anno.

Questo progresso avvicina il Paese al target degli Obiettivi di Sostenibilità dell'Agenda 2030, fissato a 369,73 grammi settimanali. È la fotografia scattata dal nuovo Rapporto Waste Watcher, promosso dalla campagna Spreco Zero e presentato in occasione della VII Giornata Internazionale della Consapevolezza sulle Perdite e sugli Sprechi Alimentari dell'Onu. Contuinua comunque il paradosso, 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 - ha spiegato Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio - ma un vero moltiplicatore delle disuguaglianze".

Per vincere la sfida, secondo il Rapporto, è necessario mappare tutti i luoghi dello spreco. L'indagine si è focalizzata anche sul comportamento dei turisti nelle case vacanza, rilevando che il 66% degli ospiti riesce a consumare tutto il cibo acquistato, mantenendo un atteggiamento responsabile. Al ristorante, inoltre, è sempre più diffusa l'abitudine di utilizzare la doggy bag per portare a casa gli avanzi. Il Rapporto accende i riflettori anche sulle differenze tra statunitensi e italiani: i primi sprecano circa 775,7 grammi di cibo a settimana, quasi 300 in più rispetto ai secondi; negli Usa spiccano in particolare gli italo-americani: il 42% getta cibo almeno una volta a settimana, contro il 29% della media nazionale, pur riconoscendo in grande maggioranza (87%) il valore antispreco della tradizione culinaria italiana.

VareseNews

Spreco alimentare a casa vale 6,6 miliardi, ma volumi giù dell'11% in un anno

Rapporto Waste Watcher, prima volta sotto 500 grammi a settimana, verso Agenda 2030



Lo spreco alimentare nelle case degli italiani vale 6,6 miliardi di euro l'anno, 25,74 chili di cibo a testa pari a 112 euro: un fenomeno reso ancora più insostenibile dal sistema agroalimentare sotto stress, dove crisi climatica e instabilità geopolitica aumentano i costi di produzione e spingono al rialzo i prezzi al consumo.

Ciononostante, i nuovi dati evidenziano una svolta virtuosa in Italia, scesa per la prima volta sotto la soglia psicologica dei 500 grammi di cibo gettato pro capite a settimana, per l'esattezza 493,7 grammi, con un calo netto dell'11,17% rispetto ai 555,8 grammi dello scorso anno.

Questo progresso avvicina il Paese al target degli Obiettivi di Sostenibilità dell'Agenda 2030, fissato a 369,73 grammi settimanali. È la fotografia scattata dal nuovo Rapporto Waste Watcher, promosso dalla campagna Spreco Zero e presentato in occasione della VII Giornata Internazionale della Consapevolezza sulle Perdite e sugli Sprechi Alimentari dell'Onu. Contuinua comunque il paradosso, 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 - ha spiegato Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio - ma un vero moltiplicatore delle disuguaglianze".

Per vincere la sfida, secondo il Rapporto, è necessario mappare tutti i luoghi dello spreco. L'indagine si è focalizzata anche sul comportamento dei turisti nelle case vacanza, rilevando che il 66% degli ospiti riesce a consumare tutto il cibo acquistato, mantenendo un atteggiamento responsabile. Al ristorante, inoltre, è sempre più diffusa l'abitudine di utilizzare la doggy bag per portare a casa gli avanzi. Il Rapporto accende i riflettori anche sulle differenze tra statunitensi e italiani: i primi sprecano circa 775,7 grammi di cibo a settimana, quasi 300 in più rispetto ai secondi; negli Usa spiccano in particolare gli italo-americani: il 42% getta cibo almeno una volta a settimana, contro il 29% della media nazionale, pur riconoscendo in grande maggioranza (87%) il valore antispreco della tradizione culinaria italiana.

ITALIA informa
QUOTIDIANO ON-LINE

Effetto digital sul cibo, IA batte lo spreco a tavola ma i social lo spingono

Waste Watcher, Italia due velocità, cibo instagrammabile può rendere spreconi

(V. 'Spreco alimentare a casa vale 6,6 miliardi...' delle 9:00) La rivoluzione digitale sta trasformando il modo in cui si gestisce il cibo, mostrando un'Italia divisa a due velocità tra sostenibilità e consumismo.

Da un lato, l'Intelligenza Artificiale si rivela un prezioso alleato nella riduzione degli sprechi alimentari; dall'altro, le tendenze diffuse dai social media e dagli influencer spingono verso acquisti superflui e comportamenti poco sostenibili.

A dieci anni dalla Legge Gadda e con la scadenza dell'Agenda 2030 ormai vicina, il report di Waste Watcher International fotografa le profonde contraddizioni di una digitalizzazione che, se non guidata con consapevolezza, rischia di compromettere gli obiettivi di tutela ambientale.

L'IA si è imposta come un nuovo tutor antispreco per oltre il 57% degli italiani. Il 51% la consulta per ricette con gli avanzi, e tra i giovanissimi della Gen Z, 7 sfiora il 72% chi la interpella persino per valutare se un cibo scaduto sia ancora commestibile. Un'abitudine diffusa che suscita l'allarme degli esperti: come ricorda Andrea Segrè, un algoritmo non può verificare la reale onservazione degli alimenti o la tenuta della catena del freddo, esponendo le persone a rischi sanitari.

Da qui la scelta di offrire gratuitamente i dati dell'app Sprecometro per addestrare modelli IA più sicuri. Sul versante opposto, l'estetica effimera di Instagram e TikTok introduce dinamiche di consumo che non remano in direzione della sostenibilità, spingendo oltre 1 italiano su 4, con picchi del 27% tra Gen Z e Millennials, ad acquistare cibo bizzarro o dal packaging d'impatto al solo fine di fotografarlo e pubblicarlo online. Il risultato è che l'alimento, ridotto a mero accessorio visivo "usa e getta", viene assaggiato appena, lasciato scadere e abbandonato direttamente nel bidello dell'umido. Una tendenza in forma occasionale per il 25% degli intervistati e solo nel 2% dei casi con frequenza costante, ma assume i contorni di una precisa faglia generazionale, coinvolgendo il 37% dei giovani della Gen Z e il 36% dei Millennials, a fronte di una percentuale più contenuta tra la Gen X (26%) e dei Boomer (18%).

Riproduzione riservata © Copyright ANSA

L'ECO DI BERGAMO

Effetto digital sul cibo, IA batte lo spreco a tavola ma i social lo spingono

Waste Watcher, Italia due velocità, cibo instagrammabile può rendere spreconi

(V. 'Spreco alimentare a casa vale 6,6 miliardi...' delle 9:00) La rivoluzione digitale sta trasformando il modo in cui si gestisce il cibo, mostrando un'Italia divisa a due velocità tra sostenibilità e consumismo.

Da un lato, l'Intelligenza Artificiale si rivela un prezioso alleato nella riduzione degli sprechi alimentari; dall'altro, le tendenze diffuse dai social media e dagli influencer spingono verso acquisti superflui e comportamenti poco sostenibili.

A dieci anni dalla Legge Gadda e con la scadenza dell'Agenda 2030 ormai vicina, il report di Waste Watcher International fotografa le profonde contraddizioni di una digitalizzazione che, se non guidata con consapevolezza, rischia di compromettere gli obiettivi di tutela ambientale.

L'IA si è imposta come un nuovo tutor antispreco per oltre il 57% degli italiani. Il 51% la consulta per ricette con gli avanzi, e tra i giovanissimi della Gen Z, 7 sfiora il 72% chi la interpella persino per valutare se un cibo scaduto sia ancora commestibile. Un'abitudine diffusa che suscita l'allarme degli esperti: come ricorda Andrea Segrè, un algoritmo non può verificare la reale onservazione degli alimenti o la tenuta della catena del freddo, esponendo le persone a rischi sanitari.

Da qui la scelta di offrire gratuitamente i dati dell'app Sprecometro per addestrare modelli IA più sicuri. Sul versante opposto, l'estetica effimera di Instagram e TikTok introduce dinamiche di consumo che non remano in direzione della sostenibilità, spingendo oltre 1 italiano su 4, con picchi del 27% tra Gen Z e Millennials, ad acquistare cibo bizzarro o dal packaging d'impatto al solo fine di fotografarlo e pubblicarlo online. Il risultato è che l'alimento, ridotto a mero accessorio visivo "usa e getta", viene assaggiato appena, lasciato scadere e abbandonato direttamente nel bidello dell'umido. Una tendenza in forma occasionale per il 25% degli intervistati e solo nel 2% dei casi con frequenza costante, ma assume i contorni di una precisa faglia generazionale, coinvolgendo il 37% dei giovani della Gen Z e il 36% dei Millennials, a fronte di una percentuale più contenuta tra la Gen X (26%) e dei Boomer (18%).

Riproduzione riservata © Copyright ANSA

IL NORDEST QUOTIDIANO

Spreco alimentare: adesso è colpa anche degli influencer

Le nuove dinamiche di consumo legate ai social: va di moda l'acquisto di un alimento insolito, un ingrediente di tendenza o un marchio dal packaging instagrammabile

Filippo Tosatto

Una montagna di cibo distrutta a dispetto di ineguaglianze e sostenibilità. Nella media annuale, ogni italiano getta via 25,74 chili di sostanze alimentari (equivalenti a 112 euro) con un danno cumulativo pari a 6, 6 miliardi: metà del costo stimato per costruzione del Ponte sullo Stretto, una cifra sufficiente a finanziare per cinque anni consecutivi il sistema di Protezione civile e i piani di prevenzione dei rischi sismici e ambientali del Paese.

«Il sistema agroalimentare è sotto stress, crisi climatica e instabilità geopolitica si sommano, aumentando i costi di produzione e accentuando la pressione sui prezzi al consumo», commenta **Andrea Segrè, il direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International** sugli sprechi «e in questo scenario il fenomeno diventa ancora più inaccettabile, anche sul versante dei conti: è valore prodotto, acquistato e poi cancellato.

Il paradosso è che a sprecare di più sono ceti popolari: chi ha meno risorse "brucia" in proporzione una quota maggiore di reddito mentre i costi economici e ambientali conseguenti moltiplicano il divario sociale».

Terra, acqua, energia



IL NORDEST QUOTIDIANO

Così, nella Giornata nazionale di prevenzione dello spreco (29 settembre, ndr), lo studioso triestino, docente di economia circolare a Bologna, snocciola i dati del nuovo Rapporto nel segno di un moderato ottimismo: «Scendiamo sotto la soglia psicologica dei 500 grammi di cibo gettato pro capite ogni settimana, per l'esattezza 493, 7 con un calo dell'11, 17% rispetto ai 555, 8 rilevati un anno fa e ai 554 monitorati lo scorso 5 febbraio. È **un andamento che ci avvicina al target fissato dall'Onu**, ovvero 369, 73 grammi settimanali, anche se le frequenti oscillazioni nel tempo impongono cautela prima di salutare un cambiamento strutturale».

Attenzione: ridurre le perdite equivale anche a salvaguardare la terra, l'acqua, l'energia e le risorse, accrescendo l'efficienza dei sistemi agroalimentari. In proposito, **la mappa tracciata dai ricercatori evidenzia un Nord lievemente più virtuoso** con 472, 2 grammi sprecati pro capite su base settimanale mentre il Centro si attesta a quota 510 e il Sud a 507,9.

«In particolare», segnala Segré «il Veneto e il Friuli Venezia Giulia, eredi di cultura e tradizioni improntate alla sobrietà, manifestano maggiore attenzione ai consumi. Guai però a cullarsi sugli allori».

La grande distribuzione



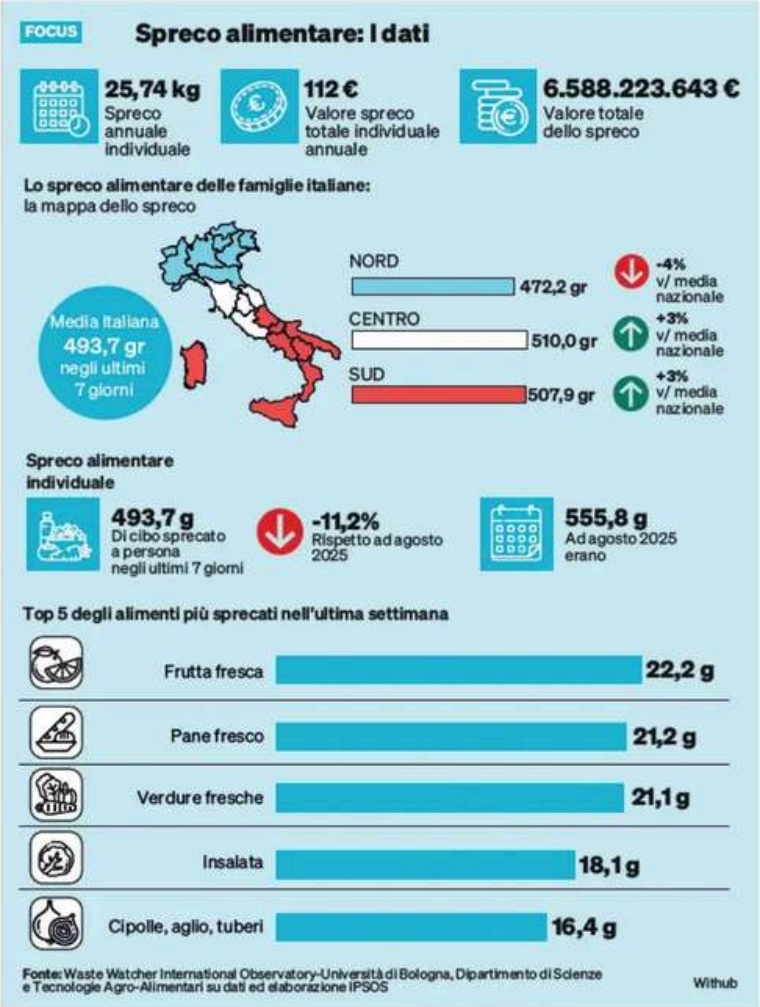
Nel dettaglio, a penalizzare le regioni centrali sono il pane fresco e i prodotti lattiero-caseari, mentre **il Mezzogiorno getta perlopiù le pietanze cucinate in eccedenza**, in primis pasta cotta e snack salato. A "tradire" i cittadini a basso potere d'acquisto sono soprattutto gli scarti dei prodotti comprati in eccesso per cogliere le offerte: all'opposto, i nuclei familiari con figli evidenziano "maggiore regolarità e rigore nei pasti" rispetto alle coppie senza prole e ai single.

A Nordest la sensibilità si fa strada anche tra i colossi distributivi: "Meglio un grande sconto che un grande spreco", è il motto del Gruppo Unicomm, che l'anno scorso ha destinato alle associazioni solidali merci provenienti dai magazzini per un valore di 3 milioni: articoli prossimi alla scadenza o in confezioni ammaccate (ma del tutto commestibili e sicuri) strappati al macero e recuperati alla comunità.

IL NORDEST QUOTIDIANO

Alla redistribuzione delle eccedenze si affianca poi la prassi nei punti vendita Emisfero, Mega, Famila, Emi che, nell'ultima ora di apertura, scontano del 50% tutti i cotti dei banchi serviti e una selezione di freschi per un impegno economico annuale vicino ai 4 milioni.

Il danno digitale



In campo anche Coop Alleanza 3.0 che ad ottobre lancia **l'app "Too Good To Go" in una settantina di negozi, incluso il circuito di Trieste e Udine**: l'obiettivo è "dare una seconda possibilità al cibo ancora buono", connettendo le persone a supermercati, alimentari, ristoranti e altri esercizi commerciali che, a fine giornata, hanno prodotti invenduti ma perfettamente consumabili.

In tutt'altra direzione procede "l'estetica effimera dei canali social che introduce dinamiche di consumo inedite ed estranee alla sostenibilità", spingendo il 27% del campione ad **acquistare un alimento insolito, un ingrediente di tendenza o un marchio dal packaging instagrammabile** al solo scopo di fotografarlo, condividerlo online o provarlo per curiosità, salvo lasciarlo scadere o utilizzarlo in minima parte. Che altro?

Se nelle case vacanza il 66% degli ospiti riesce a consumare tutto l'acquistato, al ristorante **è sempre più diffusa l'abitudine di utilizzare la doggy bag per portare a casa gli avanzi**. Infine, il raffronto curioso tra statunitensi e italiani: i primi gettano 775 grammi a settimana (quasi 300 in più rispetto ai consumatori nostrani) ma a spiccare in negativo sono gli italo-americani, spreconi al 42% contro il 29% della media Usa.

29 SETTEMBRE



Spreco alimentare: Italia migliora, ma c'è ancora da fare

Il nuovo rapporto Waste Watcher International racconta di un'Italia più attenta allo spreco alimentare, ma il cibo sprecato costa alle famiglie 6 miliardi all'anno.

In Italia migliora l'attenzione allo **spreco alimentare** e si scende sotto la *"soglia psicologica"* dei 500 grammi di cibo gettati a 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.

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.

"Andiamo bene, a livello generale ci avviciniamo all'obiettivo ONU però se poi guardiamo i dettagli in realtà c'è ancora molto da fare", ha raccontato a TeleAmbiente **Andrea Segrè**, fondatore della campagna Spreco Zero.

A raccontare la svolta virtuosa degli italiani è il nuovo rapporto WWI dell'**Osservatorio Waste Watcher**, presentato in occasione della 7^ Giornata internazionale di Prevenzione di consapevolezza sulle perdite e sprechi alimentari presso l'Istituto della Enciclopedia Italiana Treccani.

"Lo spreco alimentare nelle case degli italiani vale 6,6 miliardi € l'anno – ha spiegato 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"*.

I dati raccolti dall'Osservatorio Waste Watcher rilevano anche le abitudini alimentari di altri Paesi. *"Cosa ci racconta questa giornata? Ci racconta la storia di una transizione, noi abbiamo iniziato a lavorare a livello internazionale con delle rilevazioni su diversi paesi, dalle rilevazioni, quindi dalla misurazione e dal tentativo di quantificare lo spreco alimentare a livello domestico, siamo passati a delle azioni dove cerchiamo non soltanto di misurare, ma di proporre degli interventi che producono dei cambiamenti"*, ha spiegato a TeleAmbiente **Matteo Vittuari**, professore ordinario di Politiche Agroalimentari presso l'Università di Bologna.

QUOTIDIANONAZIONALE

Nel mondo vengono sprecate oltre un miliardo e mezzo di tonnellate di cibo, mentre una persona su 11 soffre la fame

Oggi, 29 settembre, ricorre per la sesta volta la Giornata Internazionale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari. Andrea Segrè (Last Minute Market): "È giunto il momento per tutti di intraprendere azioni urgenti per ampliare e rafforzare l'impegno finalizzato alla riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari"

di DOMENICO GUARINO 29 settembre 2026



Oggi, 29 settembre, ricorre per la sesta volta la **Giornata Internazionale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari.** Istituita dalle Nazioni Unite nel 2019 , la giornata ha l'obiettivo di sensibilizzare l'opinione pubblica sul tema dello **spreco di cibo.** Ma non solo: l'iniziativa ha anche l'obiettivo di **dimezzare gli sprechi lungo la filiera agroalimentare** – dai produttori ai consumatori – e ridurne le perdite, seguendo lo spirito degli Obiettivi di Sostenibilità dell'Agenda 2030.

Un momento insomma per riflettere su **come il cibo sia fondamentale per la nostra vita** e su come questo semplicissimo concetto sia messo a rischio da pratiche di produzione e consumo che fanno dello spreco una costante insidiosa e particolarmente nefasta.

I dati della Fao

Secondo la Fao, **nel mondo vengono sprecate infatti oltre un miliardo e mezzo di tonnellate di cibo,** una quantità pari a un terzo del cibo prodotto; con una perdita economica di 1.200 miliardi di dollari. Di contro, stando ai dati del 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).

In questo contesto, **le famiglie rappresentano il 60% dello spreco alimentare globale** (UNEP, 2024). 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.** In pratica 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. E nel 2025 la situazione globale è decisamente peggiorata, complici le guerre e situazioni di gravissima insicurezza alimentare, prima fra tutte la striscia di Gaza.

QUOTIDIANONAZIONALE

In Italia lo spreco medio settimanale è pari a 555,8 grammi pro capite, superiore alla media UE e più alto di Paesi come Germania (512,9 g), Francia (459,9 g), Spagna (446,5 g) e Paesi Bassi (469,5 g). Nonostante un miglioramento rispetto al 2024 (683 g), l**o spreco settimanale dovrebbe scendere a 369,7 g pro capite per un livello sostenibile.** In questo quadro le differenze territoriali sono particolarmente marcate: l'Italia centrale è più virtuosa (490,6 g), seguita dal Nord (515,2 g) e dal Sud (628,6 g). **Le famiglie con figli risultano mediamente più attente,** con uno spreco ridotto del 17% rispetto a quelle senza figli. I cibi più sprecati sono frutta fresca (22,9 g), verdura fresca (21,5 g) e pane (19,5 g), seguiti da insalate e tuberi.

Quali rimedi?

Ma quali rimedi dunque? 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.



L'economista Andrea Segrè

La campagna pubblica di sensibilizzazione **Spreco Zero di Last Minute Market,** fondata e diretta dal Direttore scientifico Waste Watcher, **l'economista Andrea Segrè,** spiega: "Accogliere l'innovazione e promuovere approcci di economia circolare nei sistemi agroalimentari per prevenire, ridurre, riutilizzare e riqualificare le perdite e gli sprechi alimentari è anche un incentivo per offrire nuove opportunità di lavoro, generando benefici finanziari per una vasta gamma di stakeholder". Secondo Segrè "è giunto il momento per tutti – produttori, investitori, aziende e stakeholder della filiera, per la società civile e le istituzioni pubbliche, per il mondo della ricerca – di intraprendere **azioni urgenti per ampliare e rafforzare l'impegno, individuale e collettivo,** finalizzato alla riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari".

Costruire una cultura condivisa del valore del cibo

La vera sfida comunque è costruire una **cultura condivisa del valore del cibo,** promuovendo una gestione concreta e rispettosa del cibo, ricordando che ancora oggi milioni di persone non hanno accesso a un'alimentazione adeguata. Solo attraverso l'impegno congiunto di cittadini consapevoli e filiere responsabili sarà possibile trasformare il cibo da prodotto sprecato a bene comune da tutelare e condividere. Quindi fare acquisti consapevoli, conservare correttamente e a valorizzare ogni alimento, anche **attraverso ricette antispreco**. E ancora, da parte dei produttori e dei distributori, fornire informazioni chiare su quantità, conservazione e valore degli alimenti permette di instaurare fiducia e di orientare comportamenti sostenibili. E a casa? **Scegliere frigoriferi con comparti separati e accessibili singolarmente** per preservare la catena del freddo e ridurre consumi energetici, etichette e packaging intelligenti che segnalino lo stato di conservazione, indicazioni chiare sulle corrette temperature di stoccaggio. Infine utilizzo di app e sistemi digitali per monitorare scadenze e quantità disponibili.

29 SETTEMBRE

greenreport.it
il quotidiano dell'ecologia e dell'economia sostenibile

Segrè (Waste watcher) documenta progressi verso l'obiettivo al 2030 dell'Agenda Onu

Migliora lo spreco di cibo in Italia, ma gettiamo ancora 493,7 grammi di alimenti a settimana

Paradossalmente chi ha basso potere d'acquisto spreca il 26% in più, perché costretto ad acquistare cibo in eccesso per cogliere le offerte. Solo lo spreco domestico costa 6,6 miliardi di euro l'anno

Di Redazione Greenreport

29 Settembre 2026 | Agricoltura moda turismo



Lo spreco alimentare domestico degli italiani scende sotto la soglia dei 500 grammi settimanali pro capite. Sono 493,7 grammi, l'11,17% in meno rispetto ai 555,8 rilevati nell'agosto 2025 e un risultato migliore anche dei 554 grammi registrati lo scorso 5 febbraio. In cima alla pattumiera restano frutta fresca, pane e verdure.

La fotografia arriva dal nuovo rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International, presentato oggi in occasione della settima Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari. Un miglioramento che avvicina l'Italia al target 12.3 dell'Agenda Onu 2030, fissato dalla ricerca a 369,73 grammi settimanali pro capite: per raggiungerlo occorre dunque tagliare ancora circa 124 grammi, un quarto dello spreco attuale.

«Nell'autunno 2026 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», spiega Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio. Un dato significativo anche perché arriva nel decennale della legge Gadda n. 166/2016, nata per favorire il recupero delle eccedenze alimentari.

La prudenza resta però necessaria. «Questo significativo miglioramento proietta l'Italia verso il 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 consolidato e strutturale», sottolinea Segrè. Aggiungendo che «il sistema agroalimentare è sotto stress», in quanto «crisi climatica e instabilità geopolitica si sommano, aumentando i costi di produzione e facendo pressione sui prezzi al consumo».

20 anni greenreport.it
il quotidiano dell'ecologia e dell'economia sostenibile

Anche la geografia dello spreco restituisce un Paese frammentato. Il Nord è l'area più virtuosa, con 472,2 grammi settimanali pro capite, mentre il Centro arriva a 510 e il Sud a 507,9. Rispetto al 2025 il Mezzogiorno recupera dieci punti percentuali, mentre il Centro ne perde quindici. Nelle regioni centrali pesano soprattutto pane fresco e prodotti lattiero-caseari, al Sud le pietanze preparate in eccedenza, a partire dalla pasta cotta, insieme agli snack salati.

La frattura più netta è però quella sociale. Le persone con un basso potere d'acquisto sprecano il 26% in più della media nazionale, con un peggioramento di 24 punti percentuali rispetto all'agosto 2025. Si tratta spesso di alimenti primari comprati in quantità eccessive per approfittare delle offerte: il tentativo di risparmiare finisce così, paradossalmente, per alimentare lo spreco. Le famiglie con figli, grazie anche alla maggiore regolarità dei pasti, gettano invece il 19% in meno della media, mentre quelle senza figli registrano un dato superiore del 17%.

«Lo spreco alimentare nelle case degli italiani vale 6,6 miliardi di euro l'anno – snocciola ancora 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».

Dietro gli alimenti che finiscono nella spazzatura c'è un intreccio tra deperibilità, organizzazione domestica e strategie commerciali. Il 36% degli intervistati afferma che frutta e verdura vanno rapidamente a male, il 33% dimentica il cibo in frigorifero o in dispensa e il 32% ritiene che alcuni prodotti siano venduti già poco freschi. Il 28% compra troppo per paura di restare senza scorte, la stessa quota non gradisce consumare gli avanzi e il 26% riconosce semplicemente di eccedere durante la spesa. Per un intervistato su quattro incidono inoltre le troppe offerte promozionali.

Come evitarlo? Le pratiche antispreco più diffuse intervengono quando il rischio di deterioramento è già evidente: il 59% consuma prima il cibo più a rischio, il 57% congela ciò che non può mangiare a breve e il 54% controlla se un prodotto appena scaduto sia ancora utilizzabile. Metà degli italiani acquista frutta e verdura di stagione, il 43% prepara una lista della spesa e il 42% valuta le quantità prima di cucinare.

Restano meno radicate le abitudini preventive: soltanto il 36% organizza frigorifero e dispensa in base alle scadenze, il 30% cerca ricette per recuperare gli avanzi, il 23% privilegia confezioni piccole e il 21% programma i pasti della settimana. Rispetto al 2025, la stima preventiva delle porzioni perde sei punti percentuali, l'acquisto di piccoli formati cinque e la pianificazione settimanale quattro. Appena il 9%, infine, dona abitualmente il cibo eccedente a parenti o vicini.

29 SETTEMBRE

CIRCULAR ECONOMY LET'S TALK

Spreco alimentare, in Italia si scende sotto i 500 grammi a settimana: ma i social riaccendono il problema



Il nuovo rapporto Waste Watcher International 2026 rileva una riduzione dello spreco alimentare domestico in Italia: ogni cittadino getta mediamente 493,7 grammi di cibo alla settimana

L'Italia fa un passo avanti nella lotta allo spreco alimentare. Nell'autunno 2026 il cibo buttato nelle famiglie scende infatti sotto una soglia considerata simbolica: **493,7 grammi per persona ogni settimana**, contro i 555,8 grammi rilevati nell'agosto 2025. La diminuzione è dell'**11,17%** in un anno.

Il dato emerge dal nuovo rapporto **Waste Watcher International 2026**, monitorato con il **DISTAL** dell'**Università di Bologna** nell'ambito della campagna pubblica **Spreco Zero**, su rilevazione **Ipsos**. I risultati arrivano alla vigilia della **7ª Giornata internazionale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari**, in programma martedì 29 settembre 2026.

Il miglioramento, però, non consente ancora di parlare di una trasformazione definitiva delle abitudini. Lo stesso rapporto invita alla cautela: le oscillazioni registrate negli ultimi anni mostrano che il calo dovrà essere confermato nel tempo.

Spreco alimentare, quanto manca all'obiettivo ONU

Il risultato italiano assume particolare rilievo se confrontato con il **Target 12.3 degli Obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite**, che per il 2030 indica una soglia-obiettivo di **369,73 grammi di spreco alimentare pro capite alla settimana**.

La distanza resta quindi significativa. L'Italia ha ridotto lo spreco alimentare domestico, ma il traguardo fissato per la fine del decennio richiede un'ulteriore diminuzione.

«Questo significativo miglioramento proietta l'Italia verso il raggiungimento del Target 12.3», osserva **Andrea Segrè**, direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International, sottolineando però la necessità di non interpretare il risultato come un cambiamento già consolidato.

Nord, Centro e Sud: la geografia dello spreco cambia

Dietro la media nazionale emerge un Paese tutt'altro che uniforme. Il **Nord** registra lo spreco alimentare settimanale più contenuto, con **472,2 grammi pro capite**. Il **Centro** arriva a 510 grammi, mentre il **Sud** si attesta a 507,9 grammi.

Il confronto con il 2025 restituisce però una fotografia dinamica. Il Mezzogiorno migliora di circa **10 punti percentuali**, mentre il Centro registra un peggioramento di **15 punti**.

Anche i prodotti che finiscono più frequentemente nella spazzatura cambiano a seconda delle aree. Nel Centro pesano soprattutto **pane fresco e prodotti lattiero-caseari**; nel Sud, invece, incidono maggiormente le **pietanze cucinate in eccedenza**, a partire dalla pasta cotta e dagli snack salati.



Credit: Osservatorio Internazionale Waste Watcher – Campagna Spreco Zero su elaborazioni DISTAL – Università di Bologna, Ipsos – Doxa

Il paradosso delle famiglie con meno disponibilità economica

Uno degli elementi più delicati del rapporto riguarda la relazione tra condizioni economiche e spreco alimentare.

I cittadini con **minore potere d'acquisto** fanno registrare un volume di cibo sprecato superiore del **26% rispetto alla media nazionale**. Secondo l'indagine, tra le cause ci sono soprattutto gli acquisti di prodotti di consumo primario effettuati in quantità superiori al necessario, anche per sfruttare le offerte.

Di segno opposto il dato relativo alle **famiglie con figli**, che sprecano il **19% in meno della media nazionale**. Le famiglie senza figli, invece, registrano un dato superiore del 17%.

Perché continuiamo a buttare il cibo?

La fotografia dello spreco alimentare domestico non racconta soltanto disattenzione. Le cause indicate dagli intervistati combinano problemi organizzativi, caratteristiche dei prodotti, comportamenti d'acquisto e fattori psicologici.

Al primo posto c'è la difficoltà di conservare gli alimenti freschi: il **36%** degli intervistati segnala che frutta e verdura si deteriorano rapidamente una volta acquistate.

Subito dopo compare una causa molto quotidiana: il **33%** ammette di dimenticare il cibo in frigorifero o in dispensa fino a quando scade, ammuffisce o perde qualità.

Il **32%** attribuisce invece una parte della responsabilità alla qualità dei prodotti acquistati, ritenendo che alcuni alimenti arrivino nei negozi già poco freschi.

Ma a incidere sono anche le abitudini personali. Il **28%** compra più cibo del necessario per paura di rimanere senza scorte, mentre un'altra quota del 28% dichiara di non amare gli avanzi del giorno precedente. Il **26%** riconosce invece di acquistare semplicemente troppo.

Offerte, confezioni troppo grandi e acquisti impulsivi

Tra le altre cause compaiono le promozioni commerciali, indicate dal **25%** degli intervistati, gli errori nella pianificazione dei pasti, segnalati dal 23%, e le confezioni troppo grandi, indicate ancora dal 23%.

Un ulteriore **21%** ammette di cucinare più cibo del necessario. Più marginali, ma comunque presenti, sono la distanza temporale tra una spesa e l'altra, le difficoltà nella corretta conservazione degli alimenti (**15%**) e gli acquisti impulsivi di prodotti che poi non risultano graditi (**11%**).

Rispetto al 2025 aumenta di tre punti la quota di chi attribuisce lo spreco alla scarsa freschezza iniziale dei prodotti. Diminuiscono invece il peso delle offerte promozionali (-4 punti), la paura di rimanere senza cibo (-3) e l'eccesso di cibo cucinato (-2).

Il quadro suggerisce dunque che lo spreco non dipenda da un'unica causa: entrano in gioco sia fattori esterni, legati ai prodotti e alle modalità di vendita, sia fattori interni, legati alla pianificazione domestica e alle preferenze individuali.

Il nuovo spreco passa anche dai social

C'è poi una componente più recente e legata alla cultura digitale. Secondo il rapporto, **il 27% degli italiani** ha acquistato almeno qualche volta un alimento insolito, un ingrediente di tendenza o un prodotto dal packaging particolarmente "instagrammabile" con l'obiettivo di fotografarlo, condividerlo online o provarlo per curiosità, finendo poi per lasciarlo scadere o consumarlo solo in parte.

Nella maggioranza dei casi si tratta di un comportamento occasionale: il **25%** lo fa "qualche volta", mentre il 2% dichiara una frequenza costante.

Il fenomeno appare soprattutto tra le generazioni più giovani: riguarda il **37% della Gen Z** e il **36% dei Millennials**, contro il 26% della Gen X e il 18% dei Boomer.

È uno dei paradossi della nuova cultura alimentare digitale: un alimento può diventare contenuto prima ancora di diventare pasto.

«Il cibo viene svuotato del suo valore reale e nutrizionale, per diventare un voluttuario strumento di comunicazione "usa e getta"», osserva Segrè.

Cosa fanno gli italiani per evitare lo spreco

Le buone pratiche esistono, ma prevalgono ancora quelle adottate **quando il rischio di buttare il cibo è già concreto**.

Il **59%** cerca di consumare prima gli alimenti a rischio deterioramento, il 57% congela ciò che non riuscirà a mangiare a breve e il 54% controlla se un prodotto appena scaduto sia ancora utilizzabile.

Seguono l'acquisto di frutta e verdura di stagione, praticato dal 50% degli intervistati, la lista della spesa (43%) e la valutazione delle quantità necessarie prima di cucinare (42%).

Meno diffuse sono invece le strategie di prevenzione strutturata: solo il **36%** organizza frigorifero e dispensa sulla base delle scadenze e appena il **21%** programma i pasti deperibili; il **36%** controllerebbe i prodotti appena scaduti e migliorerebbe la stima delle porzioni; il **34%** sceglierebbe più prodotti stagionali o seguirebbe a organizzare frigorifero e dispensa in base alle scadenze e di un punto quella a programmare i pasti della settimana e acquistare prodotti a lunga conservazione.

Il **30%** cerca ricette per recuperare gli avanzi, mentre il **25%** porta a casa la cosiddetta doggy bag quando mangia fuori. Solo il **23%** privilegia confezioni più piccole e il **17%** acquista grandi quantità da porzionare e congelare.

Ancora più limitato è lo scambio delle eccedenze: appena il **9%** dichiara di donare il cibo avanzato a parenti o vicini.

La prevenzione perde terreno

È proprio questo uno degli aspetti che meritano maggiore attenzione. Rispetto al 2025 diminuisce la diffusione di alcune pratiche preventive: **-6 punti** per la valutazione delle porzioni prima di cucinare, **-5 punti** per l'acquisto di piccoli formati e **-4 punti** per la programmazione settimanale dei pasti.

Gli italiani sembrano quindi più propensi a intervenire quando il problema è già presente che a organizzare in anticipo la gestione del cibo.

Anche le intenzioni future confermano questa tendenza. Il **47%** sarebbe disposto a congelare gli alimenti o consumare prima quelli deperibili; il **36%** controllerebbe i prodotti appena scaduti e migliorerebbe la stima delle porzioni; il **34%** sceglierebbe più prodotti stagionali o seguirebbe una lista della spesa.

Solo timidamente avanzano le pratiche più strutturate: crescono di due punti la disponibilità a organizzare frigorifero e dispensa in base alle scadenze e di un punto quella a programmare i pasti della settimana e acquistare prodotti a lunga conservazione.

La sfida dei prossimi anni

Il dato **sotto i 500 grammi** segna un miglioramento, ma il rapporto restituisce un quadro ancora in evoluzione. La riduzione dello spreco convive con abitudini consolidate e con nuovi comportamenti, come gli acquisti dettati dalle tendenze sui social.

La sfida, ora, è trasformare il calo registrato nel 2026 in una tendenza stabile. Per farlo, non basterà intervenire quando un alimento è ormai vicino alla scadenza: sarà decisivo migliorare la pianificazione della spesa, la gestione delle scorte e la capacità di utilizzare ciò che è già presente in casa.

29 SETTEMBRE

Ambient & Ambienti
LEGGIAMO INSIEME IL TERRITORIO

Giornata internazionale della Consapevolezza sugli Sprechi, l'talia è un Paese "virtuoso"

Pubblicato il 29 Settembre 2026 | By Monica Rossi | In Alimentazione, SOCIETÀ



Si spreca ancora tanto cibo con conseguente danno ambientale ma in Italia sembra che si sprechi ora un pochino meno

La "Giornata internazionale della Consapevolezza sugli Sprechi e le Perdite Alimentari", istituita dalle Nazioni Unite per richiamare l'attenzione sull'impatto dello spreco di cibo e sull'importanza di adottare comportamenti più consapevoli, porta con sé una notizia negativa ma anche una abbastanza positiva.



Dove si continua a sprecare di più in Italia

Quella **negativa** è che lo **spreco alimentare ammonta a 130 miliardi di euro nell'ultimo anno in UE**. Un problema che si traduce sia in perdita di cibo che in un danno ambientale: gli alimenti sprecati, infatti,sono responsabili del 16% delle emissioni di gas serra prodotte dall'intero sistema alimentare europeo. Anche questi dati hanno spinto la Commissione UE ad agire con la Direttiva 2025/1892 che impone agli Stati membri, entro il 31 dicembre 2030, obiettivi vincolanti di riduzione degli sprechi alimentari nazionali. Lo scopo è ottenere un -10% per la produzione e la trasformazione alimentare e un -30% pro capite per il commercio al dettaglio, dei servizi di ristorazione e dei nuclei domestici.

Ambient & Ambienti
LEGGIAMO INSIEME IL TERRITORIO

La positiva invece è che l 'Italia è virtuosa in tema di spreco alimentare (sarà colpa della crisi?), perché :*«nell'autunno 2026 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 del 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»*. Lo annuncia il **Direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International Andrea Segrè**, 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. *«In vista del 29 settembre 2026, una data sensibile per i traguardi delle Nazioni Unite, vogliamo sottolineare che questo significativo miglioramento proietta l'Italia verso il 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 consolidato e strutturale»*.

Rimangono gli sprechi domestici nella top position



Cosa sprechiamo maggiormente

Sono gli **sprechi domestici** a pesare maggiormente, con oltre il 50% dei rifiuti alimentari casalinghi responsabili del totale dello spreco alimentare UE.
L'Istituto Superiore di Sanità (ISS) pone diverse indicazioni sulla conservazione degli alimenti, consigli che possono aiutare a evitare di eliminare prodotti ancora consumabili.

Tra le informazioni a cui prestare maggiore attenzione c'è la **differenza tra "da consumarsi entro" e "da consumarsi preferibilmente entro"**. La prima indicazione riguarda la sicurezza dell'alimento e va rispettata; la seconda è invece riferita principalmente alla qualità del prodotto e, in determinate condizioni, l'alimento può essere consumato anche successivamente alla data indicata. Anche una corretta organizzazione della spesa e della dispensa può contribuire a limitare gli sprechi.

I surgelati possono davvero contribuire ad abbassare lo spreco alimentare?

In ogni caso, anche se migliorati, rimaniamo un Paese nel quale lo spreco domestico resta diffuso: ogni settimana gettiamo circa 80 grammi di cibo pro capite al giorno. In questo contesto, ci sono alcuni prodotti che possono aiutare i consumatori a ridurre questo fenomeno: secondo l'ultima rilevazione disponibile sul tema, con solo 14,9 gr pro capite gettati settimanalmente, pari al 2,2% del totale che viene gettato, gli alimenti surgelati si confermano alleati concreti.
A confermarlo i dati dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher per IIAS – Istituto Italiano Alimenti Surgelati, che ha quantificato l'incidenza del comparto frozen sullo spreco alimentare complessivo. *"Lo spreco alimentare rileva un paradosso: in UE la disponibilità di cibo ha raggiunto livelli senza precedenti, ma viviamo anche una fase in cui una quantità significativa di alimenti viene ancora sprecata. In questo contesto, i prodotti surgelati si rivelano un aiuto prezioso grazie alle loro qualità intrinseche. Le* **verdure**, *ad esempio, quando surgelate si conservano a lungo, sono disponibili tutto l'anno, non hanno scarti, sono già lavate, mondate e pronte per essere cotte e sono facilmente porzionabili, rendendo possibile consumare solo la quantità necessaria. Lo stesso vale per il* **pesce**: *quello fresco va consumato in fretta, mentre la surgelazione preserva a lungo gran parte dei nutrienti quali proteine, lipidi e Omega 3, come dimostrano recenti studi. Tutto questo aiuta a consumare alimenti fondamentali per la nostra dieta, senza preoccuparsi della loro durata o deperibilità"* spiega **Giorgio Donegani, Presidente IIA**. Gli stessi vantaggi si traducono in un valore aggiunto per la ristorazione professionale: la Direttiva UE estende, infatti, l'obbligo di riduzione pro capite anche ai servizi di ristorazione. Bar, ristoranti, pizzerie e mense, pubbliche e private, possono contare sui surgelati per garantire varietà di offerta, anche fuori stagione, mantenendo standard di qualità, sicurezza e apporto nutrizionale.

Ambient & Ambienti
LEGGIAMO INSIEME IL TERRITORIO

Nei surgelati la qualità rimane

Dopo la raccolta o la pesca, infatti, vitamine, composti bioattivi e altri nutrienti iniziano un rapido processo di decadimento. È qui che la surgelazione interviene, rallentando questi processi e preservando le caratteristiche originarie del prodotto, come dimostrano due studi scientifici commissionati da IIAS rispettivamente a SISA (Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione) e SSICA (Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari), entrambi concordi nel rilevare che pesce e vegetali surgelati mantengono pressoché invariato il proprio valore nutrizionale. Nello specifico, la revisione della letteratura scientifica condotta da SISA conferma la stabilità di proteine, lipidi e omega-3 anche dopo lunghi periodi di conservazione; la ricerca SSICA sugli ortaggi dimostra invece che la surgelazione rapida preserva nel tempo nutrienti e composti bioattivi come polifenoli e vitamine del gruppo B, garantendo un prodotto valido dal punto di vista nutrizionale e disponibile tutto l'anno.
La surgelazione emerge così come una difesa efficace non solo dallo spreco alimentare in sé, ma anche da questa forma più silenziosa di perdita di valore, che si consuma lungo tutto il tragitto: dal campo, o dal mare, alla tavola.

Too good to go da molti anni in prima fila contro lo spreco

Too Good To Go, azienda a impatto sociale impegnata nel contrasto allo spreco alimentare, ha calcolato che le risorse utilizzate per produrre le 925,2 tonnellate di cibo sprecate ogni ora (e non valorizzate), corrispondono, a circa **308 piscine olimpioniche di acqua e a 373 campi da calcio di suolo**.


Too good to go un'app che sostiene il non spreco

Dal 2019 a oggi, l'app di Too Good To Go ha contribuito a salvare 37 milioni di pasti dallo spreco in Italia, mettendo in contatto attività commerciali e aziende del settore alimentare con i consumatori e permettendo di dare una seconda vita a prodotti a rischio spreco ancora buoni.
Solo nel 2025 sono stati salvati circa 8 milioni di pasti, equivalenti a oltre 15 kg di cibo salvati ogni minuto attraverso l'app.
"Lo spreco alimentare è un problema enorme, ma il modo per contrastarlo può partire da qualcosa di molto semplice: riconoscere nuovamente il valore del cibo e fare in modo che quello ancora buono non venga sprecato. I numeri ci mostrano la dimensione della sfida: in Italia, mentre leggiamo queste parole, oltre 257 kg di cibo vengono sprecati ogni secondo. Ma gli stessi numeri ci ricordano anche che ogni scelta può contribuire a cambiare questa dinamica. Ridurre lo spreco non significa necessariamente fare grandi rivoluzioni: può significare valorizzare un'eccedenza, modificare un'abitudine di consumo o semplicemente scegliere di recuperare un alimento che altrimenti andrebbe sprecato. Perché contrastare un problema così grande può partire anche da un gesto quotidiano: ridare valore al cibo e alle risorse che sono state necessarie per portarlo fino a noi", commenta **Mirco Cerisola, Country Director di Too Good To Go Italia.**

Priorità climatica contro lo spreco alimentare

Secondo il **WWF**, nel 2024 lo spreco alimentare è stato associato a circa il 10% delle emissioni di gas serra generate dalle attività umane.

Lo spreco alimentare è tra le priorità dell'azione climatica

La rilevanza del fenomeno è stata ribadita anche dal Policy Brief pubblicato dal Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente (UNEP) nel 2026, che identifica la riduzione dello spreco alimentare tra le cinque aree prioritarie di intervento per accelerare l'azione climatica e ridurre le emissioni che contribuiscono al riscaldamento globale.

Il documento sottolinea inoltre il ruolo che possono avere le soluzioni tecnologiche nel favorire sistemi alimentari più circolari, citando tra gli strumenti disponibili anche le app per la redistribuzione delle eccedenze alimentari, capaci di mettere in connessione il surplus proveniente dalla vendita al dettaglio con i consumatori.
Pensiamo, dunque, a quello che mangiamo (e a quello che possiamo non gettare in pattumiera).

29 SETTEMBRE

FOOD affairs

Spreco alimentare, ogni italiano butta 112 euro di cibo all'anno: più virtuose le famiglie con figli



Ogni italiano getta nella spazzatura 25,74 chili di cibo all'anno, per un valore di 112 euro. Complessivamente, lo spreco alimentare nelle famiglie italiane vale 6,6 miliardi di euro ogni anno. È quanto emerge dal nuovo Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International, presentato a Roma in occasione della VII Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, nell'ambito dell'evento promosso dalla campagna pubblica Spreco Zero nella Sala Igea dell'Istituto Italiano dell'Enciclopedia Treccani.

All'incontro hanno partecipato anche le istituzioni italiane di riferimento per la filiera nazionale del cibo. Il Rapporto Waste Watcher International è stato monitorato con Distal Università di Bologna nell'ambito della Campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero, sulla base di dati ed elaborazioni statistiche di Ipsos-Doxa.

In Italia lo spreco scende sotto i 500 grammi a settimana

"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", spiega Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International.

Presentando il nuovo Rapporto, Segrè evidenzia il peso economico dello spreco alimentare nelle famiglie italiane: "Lo spreco alimentare nelle case degli italiani vale 6,6 miliardi di euro l'anno (6.588.223.643 euro), mentre ciascuno di noi getta ogni anno 25,74 chili di cibo, equivalenti a 112 euro".

Alla luce dei nuovi dati Waste Watcher, emerge tuttavia un andamento positivo sul fronte della riduzione dello spreco. In Italia si scende infatti sotto la soglia dei 500 grammi di cibo gettato pro capite ogni settimana: ogni italiano ne spreca 493,7 grammi.

"Lo spreco diventa ancora più insostenibile, anche economicamente: è valore prodotto, acquistato e poi distrutto", sottolinea Segrè. Il fenomeno presenta inoltre una forte componente sociale, perché, secondo il Rapporto, a sprecare di più sono proprio i ceti popolari. Chi dispone di 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", aggiunge Segrè.

Italia e Stati Uniti, quasi 300 grammi di differenza a settimana

Il Rapporto Waste Watcher International si arricchisce inoltre di una sezione speciale dedicata al confronto tra Italia e Stati Uniti: il Cross Country Report Italia – Usa analizza quanto e perché sprecano i cittadini dei due Paesi.

La fotografia dell'estate 2026 evidenzia un divario significativo. Negli Stati Uniti i consumatori arrivano infatti a 775,7 grammi di cibo gettato ogni settimana, quasi 300 grammi in più rispetto alla media italiana di 493,7 grammi.

Analizzando più nel dettaglio la popolazione statunitense emerge però un dato particolare sugli italo-americani. Sono proprio loro a dichiarare 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 della popolazione Usa.

Allo stesso tempo, gli italo-americani attribuiscono alla cultura gastronomica italiana un forte valore nella prevenzione dello spreco. L'87% ritiene infatti che le pratiche della tradizione italiana contribuiscano a utilizzare meglio gli ingredienti e a ridurre gli sprechi, contro l'81% della media americana.

FOOD affairs

Famiglie con figli e differenze generazionali

Il confronto tra i due Paesi evidenzia anche alcune analogie. Sia in Italia sia negli Stati Uniti, le famiglie con figli registrano livelli di spreco circa il 19% inferiori alla media nazionale, mentre le famiglie senza figli si collocano al di sopra della media.

Le differenze emergono invece osservando la condizione economica. In Italia il ceto popolare presenta livelli di spreco nettamente superiori alla media, mentre negli Stati Uniti si colloca leggermente al di sotto. Anche la dimensione urbana sembra incidere in modo differente nei due Paesi.

Un altro elemento riguarda le generazioni. Negli Stati Uniti il 46% della Gen Z e il 41% dei Millennials dichiara di buttare cibo almeno una volta alla settimana, contro il 23% della Gen X e l'11% dei Boomers. Anche in Italia le generazioni più giovani risultano maggiormente esposte allo spreco rispetto a quelle più anziane.

Strategie diverse per ridurre lo spreco alimentare

Il confronto tra consumatori italiani e statunitensi mette infine in evidenza approcci differenti alla prevenzione dello spreco.

Negli Stati Uniti le strategie risultano maggiormente legate alla programmazione e alla gestione domestica del cibo. In Italia, invece, emerge una maggiore attenzione alla stagionalità degli acquisti.

Il quadro restituito dal Rapporto Waste Watcher International evidenzia quindi una riduzione dello spreco alimentare in Italia, che scende sotto i 500 grammi pro capite alla settimana, ma conferma allo stesso tempo il peso economico e sociale del cibo che viene acquistato e poi gettato.

QUOTIDIANONAZIONALE

Lotta allo spreco alimentare. L'Italia si scopre virtuosa. In calo il cibo che buttiamo

Meno di mezzo chilo a famiglia a settimana. La spesa resta alta: 6,6 miliardi di euro. L'Osservatorio: i prezzi condizionano i nuclei più fragili, la qualità si abbassa.

Segrè*

Oggi parte dall'Istituto della Enciclopedia Italiana Treccani di Roma una staffetta che tra nove giorni arriverà a New York, al Palazzo di Vetro delle Nazioni Unite. Il testimone è il cibo, o meglio quello che sprechiamo lungo la filiera. Un paradosso sempre meno sostenibile mentre produrre costa di più, il clima flagella i raccolti e milioni di persone faticano ad accedere a un'alimentazione adeguata.

La prima tappa è la Giornata internazionale sugli sprechi alimentari (si celebra oggi) quando presenteremo il nuovo Rapporto dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher, quest'anno dedicato al confronto fra Italia e Stati Uniti. Misurare lo spreco serve innanzitutto a capire come prevenirlo. I dati italiani ci consegnano una buona notizia. Lo spreco domestico scende a 493,7 grammi pro capite alla settimana, dagli oltre 555 dell'agosto 2025: l'11,2% in meno. In un anno ciascuno di noi getta comunque 25,74 chili di cibo, per circa 112 euro. Complessivamente quasi 6,6 miliardi di euro: alimenti, ma anche acqua, suolo, energia, lavoro che finiscono per alimentare la spazzatura. La direzione è dunque quella giusta, la velocità ancora insufficiente. Ma la media nasconde differenze profonde. Nel ceto popolare lo spreco sale a 622,1 grammi settimanali, il 26% sopra il dato nazionale. Chi ha meno, paradossalmente, spreca di più. È qui che lo spreco incontra ciò che abbiamo definito impoverimento alimentare: progressiva riduzione della possibilità di accedere a un'alimentazione adeguata per quantità e qualità. Le famiglie economicamente più fragili sono maggiormente condizionate dai prezzi, l'abbassamento qualitativo è sempre più evidente e lo spreco in quantità aumenta.

Il quadro diventa ancora più critico nelle condizioni attuali. Il sistema agroalimentare è sotto stress: cambiamento climatico, instabilità geopolitica, energia e costi di produzione si scaricano lungo la filiera fino ai prezzi al consumo. L'inflazione alimentare pesa proporzionalmente di più su chi dispone di meno. A questo si aggiunge uno spreco invisibile: alimenti di scarsa qualità nutrizionale che non finiscono nel bidone ma vengono consumati, con conseguenze negative su salute e costi sanitari. Per questo la lotta allo spreco non può ridursi alle buone pratiche domestiche, anche se il Rapporto nota dei miglioramenti. Comprare il giusto, conservare meglio e recuperare gli avanzi è fondamentale, ma occorre intervenire sull'intero sistema: produzione, industria, distribuzione, ristorazione e consumo.

29 SETTEMBRE

QUOTIDIANONAZIONALE

La responsabilità è individuale e insieme collettiva. È il percorso avviato dalla Campagna Spreco Zero di Last Minute Market, un laboratorio permanente di ricerca, sensibilizzazione e azione che ha contribuito a portare la prevenzione dello spreco nelle politiche pubbliche e nelle strategie delle imprese.

L'Osservatorio Waste Watcher nasce dalla stessa convinzione: ciò che non misuriamo difficilmente riusciamo a cambiare. Da Roma il testimone passerà l'8 ottobre a New York nella sede delle Nazioni Unite con la Conferenza internazionale "Advancing Food Waste Reduction: From Awareness to Research and Action", dove condivideremo la nostra esperienza a livello globale. Una staffetta, dunque, non per raccontare soltanto quanto cibo continuiamo a perdere, ma per dimostrare quanto possiamo ancora fare. In questi anni abbiamo imparato a misurare lo spreco, comprenderne le cause e sperimentare soluzioni. Ora bisogna accelerare, trasformando la consapevolezza in azione: se il trend italiano dimostra che cambiare è possibile, la sfida delle Nazioni Unite è fare di questo cambiamento una responsabilità condivisa e globale.

la VITA del popolo

Lo spreco alimentare nelle case italiane vale 6,6 miliardi l'anno

Il 29 settembre, in occasione della 7^ Giornata internazionale di Prevenzione di consapevolezza sulle perdite e sprechi alimentari, l'Osservatorio Waste Watcher International ha divulgato nuovi dati in materia: in calo dell'11% lo spreco pro capite con 493,7 grammi buttati via da ogni cittadino ogni settimana



«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 Confcommercio-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 Fruttagel, **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».

30 SETTEMBRE

La Discussione



ATTUALITÀ

Spreco alimentare. Sei miliardi e 600 milioni di euro buttati ogni anno

Il nuovo Rapporto Waste Watcher International. Confcommercio: serve più consapevolezza, anche nei consumi fuori casa

mercoledì, 30 Settembre 2026 di Francesco Gentile · 2 minuti di lettura

Ogni anno gli italiani buttano nella pattumiera 25,74 chili di cibo a testa, per un valore complessivo di 6,6 miliardi di euro, pari a circa 112 euro per persona. È quanto emerge dal nuovo Rapporto dell'Osservatorio *"Waste Watcher International"* sullo spreco alimentare, presentato a Roma nell'ambito della campagna pubblica di sensibilizzazione *"Spreco Zero"*.

Lo spreco pesa di più sulle famiglie con meno risorse

"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. In questo scenario lo spreco diventa ancora più insostenibile, anche economicamente: è valore prodotto, acquistato e poi distrutto". A sottolinearlo è Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International, che evidenzia anche un paradosso: *"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"*.

La Discussione

In Italia lo spreco scende sotto i 500 grammi a settimana

Il dato positivo riguarda il trend: in Italia lo spreco alimentare è infatti in diminuzione e si è portato sotto la soglia dei 500 grammi di cibo gettato pro capite ogni settimana, fermandosi a 493,7 grammi ogni sette giorni. Un risultato che emerge ancora più chiaramente nel confronto internazionale. Negli Stati Uniti, infatti, i consumatori raggiungono quota 775,7 grammi a settimana, quasi 300 grammi in più rispetto agli italiani.

Generazioni a confronto: Gen Z e Millennials sprecano di più negli Usa

Interessante anche il dato generazionale rilevato negli Stati Uniti. Dichiara di buttare cibo almeno una volta alla settimana il 46% della Gen Z e il 41% dei Millennials, a fronte del 23% della Gen X e dell'11% dei Boomers.

Confcommercio: *"Prevenzione e consapevolezza per ridurre gli sprechi"*

"C'è ancora molto da fare per migliorare la gestione del cibo e rafforzare la sensibilità sul tema degli sprechi. È fondamentale puntare sulla prevenzione, promuovendo una maggiore consapevolezza nelle scelte quotidiane dei consumatori, dalla pianificazione degli acquisti alla corretta conservazione degli alimenti, fino alla gestione delle quantità delle confezioni, ponendo attenzione ai mutamenti sociali che riguardano le famiglie, sempre meno numerose". Così il vicepresidente vicario di Confcommercio, Lino Stoppani, che sottolinea come l'attenzione debba riguardare anche i consumi fuori casa: *"L'attenzione deve riguardare anche i consumi fuori casa"*.

Dal *"Rimpiattino"* a *"Love Food, No Waste"*

In questo ambito, Stoppani ricorda l'impegno del sistema associativo di Confcommercio attraverso iniziative concrete come il progetto di Fipe *"Rimpiattino"*, realizzato in collaborazione con Comieco. L'iniziativa promuove l'utilizzo della doggy bag nei ristoranti e consente ai clienti di portare a casa cibo e bevande non consumati.

La formazione degli operatori

"A questo si aggiunge la campagna 'Love Food, No Waste'", ha concluso Stoppani, descrivendola come una piattaforma di sensibilizzazione capillare su tutto il territorio nazionale, che coinvolge gli operatori in percorsi formativi, valorizza le buone pratiche adottate dagli chef e promuove soluzioni come i menù flessibili. *"Sono azioni che possono contribuire concretamente a costruire una cultura più attenta e responsabile nella gestione degli alimenti"*.

30 SETTEMBRE

Primorski dnevnik

Trst, Ulica Montecchi 6
040 7786330
trst@primorski.eu

Potrata je najbolj »doma« ravno v gospodinjstvih

Izguba hrane Vsak prebivalec je lani v Italiji v povprečju zavrgel dobrih 25 kilogramov hrane, v Sloveniji pa 35 kilogramov, so objavili ob mednarodnem dnevu ozaveščanja o odpadni hrani



V smeti Zmanjševanje izgub in odpadne hrane je skupna naloga vseh udeležencev v prehranski verigi MAGNIFICO

Jaruška Majovski

TRST Vsakoletni mednarodni dan ozaveščanja o izgubah hrane in odpadni hrani je priložnost, da se zamislimo nad svojimi navadami in poskusimo ugotoviti, če bi lahko kaj izboljšali, da bi v smeteh pristalo čim manj hrane. Po deležu zavržene hrane v EU gospodinjstva še vedno ostajajo na prvem mestu, kljub temu pa so pri slovenski Upravi za varno hrano opozorili, da je zmanjševanje izgub in odpadne hrane skupna naloga vseh udeležencev v prehranski verigi – od primarnih pridelovalcev oz. proizvajalcev hrane mimo distributerjev in gostincev pa vse do končnih potrošnikov.

Na ministrstvu za kmetijstvo so po poročanju STA opozorili, da z zavrženjem hrane v smeteh ne pristane le živilo, temveč tudi vsi viri in trud, ki so bili vloženi v njegovo pridelavo in pripravo. Boj proti izgubam hrane lahko dejansko prinese trojno zmago: izboljšanje prehranske varnosti in prehrane, zmanjšanje pritiska na naravne vire in emisij toplogrednih plinov ter povečanje produktivnosti in gospodarske rasti.

Iz restavracije hrano odnese le vsak četrti

Kljub razširjenosti nekaterih dobrih praks, ki jih omenjamo v sosednjem članku, organizacija Waste Watch opaža, da so v Italiji preventivne prakse, s katerimi lahko zmanjšamo količino zavržene hrane, še vedno premalo razširjene. Med temi sta npr. organizacije hladilnika in shrambe po roku uporabe (to počne 36 % vprašanih), iskanje kreativnih receptov z ostanki hrane (30 %). Če po obroku v restavraciji ali drugem gostinskem obratu na krožniku ostane hrana, ki je v tistem trenutku ne morejo pojesti, samo četrtina prosi, da jo zapakirajo, da bi jo odnesli domov. Še manj vprašanih (23 %) nega po manjših embalažah in le petina načrtuje tedenske obroke oz. kupuje večje količine hrane, ki jo potem skuha oz. pripravi in v porcijah zamrzne (17 %). **Maj**

Tema včerajšnjega mednarodnega dneva ozaveščanja o izgubah hrane in odpadni hrani – na mednarodni ravni smo ga obeleževali sedmič – je bil transformativni potencial zmanjševanja izgub in odpadne hrane.

Tretjina je še užitna

Skupna količina odpadne hrane je v Sloveniji lani znašala 170.947 ton, leta 2024 pa 168.318, je objavil Statistični urad Republike Slovenije (SURS), kar pomeni, da so lani zabeležili dvoodstotno povečanje odpadne hrane. Več je je bilo v gospodinjstvih, gostinstvu ter trgovinah z živili, v sami proizvodnji pa se je delež zavržene hrane zmanjšal. Delež užitnega dela v odpadni hrani je po oceni SURS ostal enak kot leta 2024 in obsegal 36 % skupne količine, preostalih 64 % pa so predstavljali neužitni deli, kot so olupki, kosti, koščice, jajčne lupine in podobne snovi, ki jih ni mogoče uporabiti za prehrano ljudi.

Kot že rečeno, je v Sloveniji največ odpadne hrane (44 %) nastalo v gospodinjstvih, kjer je vsak prebivalec doma v povprečju zavrgel 35 kg hrane: tretjina te bi bila še užitna.

Pred obiskom trgovine je dobro, če doma preverimo obstoječe zaloge hrane

V Italiji pa je povprečna količina zavržene hrane na prebivalca znašala dobrih 25 kg, so sporočili iz organizacije Waste Watcher, mednarodne opazovalnice o hrani in trajnosti. Poudarili so, da so letos v Italiji prvič zabeležili povprečni podatek tedensko zavržene hrane na prebivalca pod 500 gramov, natančneje 493,7 grama, kar je za dobro desetino manj od avgusta lani.

Vrednost v Italiji zavržene hrane dosega vrtoglavih 6,6 milijarde evrov, s katerimi bi lahko – tako so sporočili iz organizacije Waste Watcher – kar pet let financirali dejavnosti nacionalne civilne zaščite in načrte za preprečevanje okoljskih in potresnih nevarnosti. Ankete omenjene organizacije pričajo o tem, da večina ljudi že danes skuša ravnati tako, da čim bolj zmanjša možnost, da bi kupljena hrana pristala v smeteh. Skoraj 60 % prej poje hrano, ki se najprej pokvari, 57 % ljudi zamrzne hrano, za katero ve, da je ne bodo mogli takoj pojesti, 54 % ljudi pa se v primeru, da je izdelku potekel rok uporabe, preden ga zavrže, prepriča, če je morebiti še užiten.

Ostanki so lahko vir navdiha

Pri Zvezi potrošnikov Slovenije (ZPS) so ob mednarodnem dnevu ozaveščanja o izgubah hrane in odpadni hrani svetovali, da je treba na ostanke hrane gledati kot na vir navdiha in sestavin za naslednji obrok, ne pa kot na nekaj, česar se moramo znebiti. Tudi majhne spremembe vsakodnevnih navad lahko privedejo do občutnega učinka. Včasih je dovolj že to, da se hrana pravočasno shrani in se naslednji dan vključi v drug obrok, pri zmanjševanju količine zavržene hrane pomaga tudi, da pred obiskom trgovine doma preverimo obstoječe zaloge hrane.

30 SETTEMBRE

ITALIA CHE CAMBIA

Spreco alimentare: buttiamo mezzo chilo di cibo buono alla settimana. Ecco le conseguenze

VIVERE ECOLOGICO

Ieri si è celebrata la Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari. E proprio di spreco alimentare ci parla Sofia Farina di Source International, presentandoci i numeri, le cause e gli effetti di questa pessima abitudine.



Un limone ammuffito, una mela dimenticata in fondo al frigorifero, un cespo di insalata diventato troppo vecchio per essere mangiato, del pane ormai duro, gli avanzi della cena che, dopo qualche giorno, finiscono nell'umido. Quando buttiamo del cibo vediamo ciò che abbiamo tra le mani: qualche etto di verdura, una porzione di pasta, un pezzo di formaggio. **Molto più difficile è vedere tutto ciò che quell'alimento porta con sé**: l'acqua utilizzata per produrlo, il terreno occupato per coltivarlo o allevare gli animali, i fertilizzanti, l'energia necessaria per la produzione e la trasformazione, il carburante impiegato per trasportarlo, l'elettricità consumata per conservarlo al freddo. Oltre, naturalmente, al lavoro delle persone che hanno permesso a quel cibo di arrivare fino a noi.

Per questo lo spreco alimentare è, a tutti gli effetti, uno spreco di risorse. Ed è proprio questo uno dei messaggi al centro della Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, che le Nazioni Unite celebrano ogni anno il 29 settembre. Nel 2026 FAO e UNEP hanno scelto di concentrarsi in particolare sul rapporto fra riduzione dello spreco, foreste e sistemi agroalimentari sostenibili: **produrre cibo che nessuno mangerà significa infatti esercitare una pressione inutile anche sui territori**, mentre l'espansione agricola continua a essere una delle principali cause della deforestazione globale.

30 SETTEMBRE

ITALIA CHE CAMBIA

Un miliardo di tonnellate di cibo nella spazzatura

È importante parlare di questo fenomeno anche perché le sue dimensioni sono spesso difficili da immaginare: secondo gli aggiornamenti più recenti del Food Waste Index Report dell'UNEP, **nel solo 2022 sono state sprecate 1,05 miliardi di tonnellate di alimenti** nelle famiglie, nella ristorazione e nella distribuzione, ovvero circa il 19% di tutto il cibo disponibile per i consumatori.



La parte più consistente dello spreco avviene proprio nelle nostre case: 631 milioni di tonnellate, il 60% del totale. Altri 290 milioni di tonnellate provengono dalla ristorazione e 131 milioni dalla vendita al dettaglio. Complessivamente significa che, nel mondo, ogni giorno vengono sprecati nelle famiglie più di un miliardo di pasti. E questo è solo l'ultimo tratto della filiera. Prima ancora che il cibo raggiunga negozi, ristoranti e abitazioni, una parte è già andata perduta: la FAO stima che circa il 13,2% degli alimenti venga perso tra il raccolto e l'arrivo alla vendita al dettaglio, durante le fasi di stoccaggio, trasformazione e trasporto.

Il costo nascosto: terra, acqua ed energia

Se guardiamo lo spreco da questa prospettiva, il problema cambia dimensione. L'UNEP stima che **perdite e sprechi alimentari siano associati all'uso di circa il 28% dei terreni agricoli** mondiali e a circa un quarto dell'acqua e dei fertilizzanti utilizzati dall'agricoltura. Questo vuol dire coltivare campi, irrigarli, utilizzare fertilizzanti e pesticidi, raccogliere i prodotti, trasformarli, confezionarli e trasportarli per produrre alimenti destinati, alla fine, a diventare rifiuti.

Pensiamo a un pomodoro. Prima di arrivare nel nostro frigorifero è stato necessario preparare un terreno, irrigare la pianta, produrre e utilizzare fertilizzanti, raccogliere il frutto, selezionarlo, eventualmente refrigerarlo, confezionarlo e trasportarlo. **Se quel pomodoro viene buttato, nessuno di questi impatti viene cancellato**. Il prodotto scompare dalla nostra cucina, le risorse utilizzate per produrlo no.

30 SETTEMBRE

ITALIA CHE CAMBIA

19%

La percentuale di cibo prodotto che viene sprecata, buttata o dispersa lungo la filiera

631 milioni

Le tonnellate di cibo sprecato dalle famiglie, più di quello buttato da ristorazione e vendita al dettaglio

493,7 grammi

La quantità di cibo che ogni italiano butta via alla settimana

Inoltre, **l'aumento della produzione alimentare richiede l'utilizzo di un territorio più esteso**. In un pianeta in cui agricoltura e allevamento esercitano già una pressione enorme sugli ecosistemi, produrre alimenti che non verranno consumati significa aumentare inutilmente quella pressione. È proprio questa connessione fra cibo, territorio e foreste che rappresenta il cuore della Giornata internazionale del 2026.

C'è anche un problema climatico

Forse è ancora meno risaputo che **lo spreco alimentare è anche un importante *driver* del cambiamento climatico**. Secondo FAO e UNEP infatti, perdite e sprechi di cibo sono responsabili di circa l'8% delle emissioni globali di gas serra. Per avere un ordine di grandezza, l'UNEP sottolinea che si tratta di emissioni quasi cinque volte superiori a quelle prodotte dall'aviazione. Le emissioni avvengono lungo tutta la filiera: derivano dalla produzione agricola e dei fertilizzanti, dall'allevamento, dalla trasformazione degli alimenti, dalla refrigerazione, dal trasporto e dalla distribuzione. Se il cibo prodotto non viene mangiato, tutte quelle emissioni sono state generate inutilmente.

E non finisce qui, perché **una volta che gli alimenti diventano rifiuti, le emissioni continuano**. Quando la materia organica finisce in discarica e si decompone in condizioni anaerobiche può produrre metano, un gas serra molto potente, particolarmente rilevante per il riscaldamento nel breve periodo. L'UNEP stima che lo spreco alimentare possa contribuire fino al 14% delle emissioni globali di metano. Ridurre lo spreco alimentare quindi è una vera strategia di mitigazione climatica.



ITALIA CHE CAMBIA

E in Italia?

Anche i numeri italiani raccontano quanto un gesto apparentemente piccolo possa diventare enorme quando viene moltiplicato per milioni di persone. I dati appena diffusi dall'Osservatorio Waste Watcher International in occasione del 29 settembre mostrano un miglioramento: nell'autunno 2026 lo spreco alimentare domestico dichiarato è sceso a 493,7 grammi pro capite alla settimana, contro i 555,8 grammi rilevati nell'agosto 2025. È la prima volta che il dato scende sotto la soglia dei 500 grammi. La stessa fonte però ci invita alla cautela: **le oscillazioni osservate negli anni non permettono ancora di parlare di un cambiamento strutturale**.

Dietro alla media nazionale ci sono inoltre comportamenti molto diversi: il 36% degli intervistati indica fra le cause il rapido deterioramento di frutta e verdura, il 33% ammette di dimenticare gli alimenti nel frigorifero o nella dispensa, il 28% acquista più cibo del necessario per timore di non averne abbastanza, mentre confezioni troppo grandi, promozioni e difficoltà nella pianificazione dei pasti contribuiscono ulteriormente al problema. Considerando l'intera filiera, le stime elaborate nel 2026 da Waste Watcher e Università di Bologna parlano di **oltre 5,1 milioni di tonnellate di cibo perso o sprecato in Italia**, per un valore economico superiore a 13,5 miliardi di euro, di cui più di 7 miliardi sarebbero riconducibili allo spreco domestico.

> *Nel mondo, ogni giorno, vengono sprecati nelle famiglie più di un miliardo di pasti*

Non basta finire quello che abbiamo nel piatto

La soluzione quindi non può essere semplicemente dire ai consumatori di "stare più attenti". **Le famiglie hanno certamente un ruolo importante**: pianificare gli acquisti, controllare quello che abbiamo già in casa, conservare correttamente gli alimenti, distinguere fra le indicazioni "da consumarsi entro" e "da consumarsi preferibilmente entro", utilizzare gli avanzi e acquistare quantità compatibili con le proprie esigenze può ridurre sensibilmente lo spreco domestico.

Ma **una quota importante delle perdite nasce prima del momento in cui il cibo arriva nei nostri frigoriferi** e allora servono filiere più efficienti, infrastrutture di conservazione adeguate, una migliore gestione delle eccedenze, formati di vendita più flessibili, redistribuzione degli alimenti ancora commestibili e politiche pubbliche capaci di intervenire sull'intero sistema. Non a caso l'Obiettivo di sviluppo sostenibile 12.3 dell'Agenda 2030 chiede di dimezzare entro il 2030 lo spreco alimentare globale pro capite nella vendita al dettaglio e fra i consumatori e di ridurre le perdite lungo le filiere di produzione e approvvigionamento.

La questione, in fondo, riguarda il modo in cui attribuiamo valore alle risorse: in un mondo che deve fare i conti contemporaneamente con cambiamento climatico, scarsità idrica, degradazione dei suoli, perdita di biodiversità e insicurezza alimentare, **continuare a destinare terra, acqua ed energia alla produzione di alimenti che nessuno mangerà** è una contraddizione sempre più difficile da sostenere.

Questo articolo fa parte della rubrica "Questione di risorse", curata dal team di Source International ETS. Uno spazio in cui si parla di risorse – dall'energia all'acqua, dal cibo ai minerali – ma anche di giustizia e diritti, di cambiamento climatico e di equilibri geopolitici.



30 settembre 2026

Gli italiani sprecano meno: sotto i 500 grammi la settimana

"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 **Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International sugli sprechi, in occasione della settima giornata internazionale di prevenzione e 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".

Si scende sotto i 500 grammi di spreco settimanale

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 rapporto

Il nuovo rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International è stato illustrato 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, 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 Confcommercio-presidente Fipe** (in videocollegamento), **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 e sviluppo Fruttagel, **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. È 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**. 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

Tra 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 de**i 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 consapevolezza crescente fra ristoratori e consumatori italiani.

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 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 degli 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.**

Effetto intelligenza artificiale sugli sprechi

Se i 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 consulta 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 del 48% dei Millennials.

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 i**l 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 alimenti 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.

puntoIT

Premio Vivere a spreco zero 2026: menzione speciale a pOd Gelato Vegetale



È giunto alla 14ª edizione il Premio Vivere a spreco zero, promosso dalla Campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero e dedicato a progetti e buone pratiche legati alla sostenibilità. La cerimonia di premiazione si è svolta il 29 settembre a Roma, nella Sala Igea dell'Istituto dell'Enciclopedia Italiana Treccani. Ambasciatrice 2026 di Buone Pratiche è Sara Segantin, giornalista e scrittrice, Ambasciatrice per il Patto Climatico Europeo e cofondatrice di FridaysForFuture Italia.

Tra i riconoscimenti assegnati quest'anno, nella categoria Biodiversità, la Stazione Consorziale Sperimentale di Granicoltura per la Sicilia ha ottenuto il primo premio, mentre una Menzione speciale 2026 è stata assegnata a pOd Gelato Vegetale, laboratorio torinese che propone un approccio alla produzione del gelato basato sulla stagionalità e sull'utilizzo di ingredienti di origine vegetale. pOd non una gelateria tradizionale ma un laboratorio dove ogni gusto viene creato su ordinazione. Niente basi pronte, niente scorciatoie: bevande vegetali, creme, estratti, sciroppi vengono prodotti a mano. Latte, uova, soia, olio di cocco, coloranti, aromi e additivi sintetici son banditi. Restano solo ingredienti naturali – vegetali freschi ed essiccati, frutta secca, legumi, semi oleosi, cereali, erbe e fiori – lavorati con attenzione.

Il riconoscimento si inserisce in un'edizione del Premio che ha coinvolto diverse realtà impegnate su spreco alimentare, biodiversità, sostenibilità e inclusione. Tra gli altri premiati figurano progetti sviluppati da Comuni, scuole, associazioni ed enti del Terzo Settore, imprese e realtà impegnate nella sensibilizzazione delle giovani generazioni.

La giuria del Premio è presieduta da Andrea Segrè, fondatore della campagna e direttore scientifico di Waste Watcher International, ed è composta da rappresentanti del mondo della ricerca, della cultura, del giornalismo e della comunicazione.

Regioni & Ambiente®
RIVISTA DI INFORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

Spreco alimentare: Italiani sotto soglia psicologica di 500gr

30 Settembre 2026 0 166



Il Rapporto Waste Watcher International 2026, presentato in occasione della Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari (29 settembre 2026) evidenzia che, nonostante una significativa riduzione dello spreco alimentare degli italiani, rispetto alla precedente rilevazione di febbraio 2026, l'obiettivo di sviluppo sostenibile al 2030 è ancora distante.

Ogni italiano spreca ogni settimana 493,7 grammi di cibo: frutta, pane e verdure fresche gli alimenti più sprecati. Un risultato che Un risultato che, pur nella sua apparente esiguità quotidiana, mantiene il Paese distante dal traguardo indicato nell'Obiettivo 12.3 dalle Nazioni Unite per il 2030: dimezzare lo spreco pro capite globale di rifiuti alimentari nella vendita al dettaglio e dei consumatori e ridurre le perdite di cibo lungo le filiere di produzione e fornitura, comprese le perdite post-raccolto.

È quanto emerge dal **Rapporto Waste Watcher International 2026**, monitorato con il *Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari* (**DISTAL**) dell'Università di Bologna nell'ambito della Campagna pubblica di sensibilizzazione *Spreco Zero*, sulla base di dati ed elaborazioni statistiche di **Ipsos-Doxa**, presentato il 29 settembre a Roma, in occasione della VII edizione della **Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari** (*International Day of Awareness for Food Loss and Waste*- **IDAFLW**) che quest'anno aveva per tema "**Potenziale trasformativo della riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari**", per sottolineare che affrontare il problema delle perdite e degli sprechi alimentari può generare un triplice vantaggio: **migliorare la sicurezza alimentare e la nutrizione**, **ridurre la pressione sulle risorse naturali e le emissioni di gas serra**, e **incrementare la produttività e la crescita economica**.

"Nell'autunno 2026 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 – ha sottolineato il Direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International, **Andrea Segrè** – *Questo significativo miglioramento proietta l'Italia verso il 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 consolidato e strutturale".*



30 SETTEMBRE

Regioni & Ambiente®
RIVISTA DI INFORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

Stando al rapporto Waste Watcher International 2026, a livello territoriale il **Nord** risulta lievemente più virtuoso, con 472,2 grammi di cibo sprecato pro capite ogni sette giorni, il **Centro** è a quota 510 grammi e il **Sud** a 507,9 grammi. L'evoluzione rispetto al 2025 mostra andamenti opposti: **il Mezzogiorno realizza un recupero virtuos**o, 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 ne **l 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.

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 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**;
– 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 attribuisce lo scarto alla presenza di troppe offerte promozionali nei punti vendita**;
– il **23 calcola male le cose che servono realmente per i pasti**;
– un ulteriore **23% ammette di comprare confezioni troppo grandi** .
Ma c'è anche **chi confessa di cucinare troppo cibo (1 intervistato su 5)** 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%).

Regioni & Ambiente®
RIVISTA DI INFORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

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 del 3%;
– diminuisce sensibilmente l'impatto distorsivo delle offerte promozionali (- 4%), così come **la paura di restare senza cibo in casa** (- 3%) e l'**eccesso di cibo cucinato** (– 2%)
. 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**.

Nel corso dell'evento è stato presentato l'inedito **Cross Country Report Italia – USA**, che evidenzia un divario significativo nello spreco alimentare domestico tra i due Paesi (775,7 grammi di cibo gettato a testa da un cittadino statunitense, circa 282 grammi in più rispetto ad un italiano): e un **focus speciale** che racconta **l'impatto dell'Intelligenza Artificiale e dei social** sulle nostre abitudini di approvvigionamento, fruizione e gestione del cibo.

30 SETTEMBRE

BuoniSsimo

Spreco alimentare in Italia: ogni italiano butta ancora 112 euro di cibo l'anno

Gli italiani sprecano meno cibo e per la prima volta la media settimanale scende sotto i 500 grammi, ma il traguardo fissato dall'Agenda 2030 resta ancora distante



IN SINTESI

- In Italia lo spreco domestico scende a 493,7 grammi settimanali pro capite, ma il traguardo dell'Agenda 2030 resta lontano.
- Frutta, pane e verdure guidano la classifica dei cibi buttati, mentre le famiglie con meno risorse pagano il prezzo più alto.
- Lista della spesa, attenzione alle etichette, porzioni ridotte e congelatore diventano gli alleati principali contro gli sprechi quotidiani.

Un frutto dimenticato in fondo al cassetto, mezza pagnotta diventata dura, l'insalata presa in offerta e mai aperta. Gesti quotidiani che, sommati, pesano sul bilancio delle famiglie italiane e su quello del pianeta.

Il nuovo **rapporto Waste Watcher** racconta un Paese che ha iniziato a buttare meno cibo, con una soglia simbolica superata per la prima volta. La strada verso gli obiettivi dell'**Agenda 2030** resta però lunga, e a pagare il conto più salato sono le famiglie con meno risorse.

Indice

1. Quanto cibo buttano gli italiani
2. Cosa finisce nella pattumiera (e chi spreca di più)
3. Sprecare meno parte dalla spesa

Quanto cibo buttano gli italiani

I dati arrivano dall'**Osservatorio Waste Watcher International**, che ha presentato il rapporto 2026 a Roma, nella sede dell'Istituto della Enciclopedia Italiana Treccani, il 29 settembre, in occasione della settima Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite con la **FAO** e l'UNEP. L'indagine, curata dalla campagna Spreco Zero insieme al Distal dell'Università di Bologna su elaborazioni Ipsos-Doxa, colloca lo spreco domestico a **493,7 grammi** a persona ogni settimana.

È la prima volta che il dato scende sotto i 500 grammi. Dodici mesi prima la media era di 555,8 grammi, per un calo superiore all'11%, e anche la rilevazione di febbraio, legata alla Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, si era fermata a 554 grammi. Su base annua ogni italiano getta comunque 25,74 chili di cibo, per un valore di circa **112 euro**, e su scala nazionale lo spreco nelle case arriva a 6,6 miliardi di euro.

Il **traguardo dell'Agenda 2030** (il target 12.3, che punta a dimezzare lo spreco pro capite) corrisponde a 369,73 grammi settimanali: servono ancora circa 124 grammi in meno, un quarto di quanto finisce oggi nella pattumiera. Gli stessi ricercatori invitano alla prudenza, perché le oscillazioni registrate negli anni non bastano ancora per parlare di un cambiamento stabile nelle abitudini.

Allargando lo sguardo al mondo, la FAO stima che circa il 13% degli alimenti prodotti vada perso tra il raccolto e l'arrivo nei negozi, fra stoccaggio, trasformazione e trasporto. Un ulteriore 19% del cibo disponibile ai consumatori, pari a 1,05 miliardi di tonnellate, **viene sprecato fra supermercati**, ristoranti e famiglie, e il 60% di questa quota si concentra proprio fra le mura domestiche. Il tema scelto per il 2026 insiste sui benefici a catena che arrivano dalla riduzione degli sprechi: più sicurezza alimentare, meno pressione su risorse naturali ed emissioni, più produttività.

Cosa finisce nella pattumiera (e chi spreca di più)

In cima alla lista del cibo buttato restano **frutta fresca, pane e verdure**, cioè gli **alimenti più deperibili** e quelli che si comprano con maggiore frequenza. Il rapporto mette in luce anche un paradosso: le persone con un basso potere d'acquisto sprecano il 26% in più della media nazionale, con un peggioramento di 24 punti percentuali rispetto all'estate 2025. Una delle cause individuate sono gli acquisti eccessivi di prodotti di base per approfittare delle offerte, con il risparmio fatto alla cassa che si trasforma in cibo gettato qualche giorno dopo.

È la prima volta che il dato scende sotto i 500 grammi. Dodici mesi prima la media era di 555,8 grammi, per un calo superiore all'11%, e anche la rilevazione di febbraio, legata alla Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, si era fermata a 554 grammi. Su base annua ogni italiano getta comunque 25,74 chili di cibo, per un valore di circa **112 euro**, e su scala nazionale lo spreco nelle case arriva a 6,6 miliardi di euro.

Il **traguardo dell'Agenda 2030** (il target 12.3, che punta a dimezzare lo spreco pro capite) corrisponde a 369,73 grammi settimanali: servono ancora circa 124 grammi in meno, un quarto di quanto finisce oggi nella pattumiera. Gli stessi ricercatori invitano alla prudenza, perché le oscillazioni registrate negli anni non bastano ancora per parlare di un cambiamento stabile nelle abitudini.

Allargando lo sguardo al mondo, la FAO stima che circa il 13% degli alimenti prodotti vada perso tra il raccolto e l'arrivo nei negozi, fra stoccaggio, trasformazione e trasporto. Un ulteriore 19% del cibo disponibile ai consumatori, pari a 1,05 miliardi di tonnellate, **viene sprecato fra supermercati**, ristoranti e famiglie, e il 60% di questa quota si concentra proprio fra le mura domestiche. Il tema scelto per il 2026 insiste sui benefici a catena che arrivano dalla riduzione degli sprechi: più sicurezza alimentare, meno pressione su risorse naturali ed emissioni, più produttività.

Cosa finisce nella pattumiera (e chi spreca di più)

In cima alla lista del cibo buttato restano **frutta fresca, pane e verdure**, cioè gli **alimenti più deperibili** e quelli che si comprano con maggiore frequenza. Il rapporto mette in luce anche un paradosso: le persone con un basso potere d'acquisto sprecano il 26% in più della media nazionale, con un peggioramento di 24 punti percentuali rispetto all'estate 2025. Una delle cause individuate sono gli acquisti eccessivi di prodotti di base per approfittare delle offerte, con il risparmio fatto alla cassa che si trasforma in cibo gettato qualche giorno dopo.

Per Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio, lo spreco diventa così un **fattore che amplifica le disuguaglianze**, oltre a rappresentare un costo economico e ambientale. Sul fronte opposto, le famiglie con figli si collocano circa il 19% sotto la media, mentre chi vive senza figli la supera.

Le buone abitudini più diffuse scattano quando il cibo sta per deteriorarsi: il 59% degli intervistati consuma per primi gli alimenti a rischio e il 57% congela ciò che non riuscirà a mangiare a breve. Perdono invece terreno rispetto al 2025 le pratiche preventive, come stimare le porzioni o scegliere confezioni piccole. Una novità riguarda l'**intelligenza artificiale**: il 57% del campione si affida agli assistenti virtuali per gestire il cibo, il 51% per trovare ricette che recuperino avanzi e il 45% per avere suggerimenti antispreco, e tra i più giovani l'AI viene consultata anche per capire se un prodotto oltre la data in etichetta sia ancora sicuro.

Il confronto con gli **Stati Uniti**, al centro del report di quest'anno, vede gli americani a 775,7 grammi settimanali, quasi 300 in più degli italiani. Tra gli statunitensi di origine italiana il 42% butta cibo almeno una volta alla settimana, contro il 29% della media nazionale, pur riconoscendo in larghissima maggioranza (87%) il valore antispreco della cucina italiana.

Sprecare meno parte dalla spesa

I dati sui ceti popolari indicano da dove cominciare: dal carrello. Una lista scritta dopo aver controllato frigo e dispensa **aiuta a evitare i doppioni**, mentre le offerte sui prodotti freschi convengono solo se si ha già in mente come usarli nei giorni successivi. Anche l'etichetta merita attenzione: la dicitura "da consumarsi entro" indica un limite legato alla sicurezza, mentre "da consumarsi preferibilmente entro" riguarda la qualità, e un alimento può restare buono anche dopo quella data.

In cucina, i tre protagonisti dello spreco hanno una seconda vita già scritta nella tradizione italiana. Il **pane raffermo** diventa **pangrattato**, panzanella, pappa al pomodoro o canederli; la frutta troppo matura si trasforma in frullati, confetture o torte; le verdure un po' stanche trovano posto in minestre, frittate e sughi. Il congelatore fa il resto, a patto di porzionare prima di riporre.

Fuori casa, poi, la **doggy bag** al ristorante è ormai un gesto sempre più comune, e il rapporto registra un buon comportamento anche nelle case vacanza, dove il 66% degli ospiti riesce a consumare tutto il cibo acquistato. Piccole scelte che, messe insieme, possono coprire quei 124 grammi che separano l'Italia dal traguardo del 2030.

Ricette e novità dal mondo food nella tua casella di posta. Iscriviti alla newsletter!

30 SETTEMBRE

Cibo scaduto, quando si può mangiare e quando va buttato

Leggere con attenzione le parole che precedono la data sulla confezione può evitare di gettare **alimenti** ancora sicuri. È il messaggio che l'Istituto Superiore di Sanità (ISS) ha rilanciato per la **Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e sugli sprechi alimentari,** promossa dalle Nazioni Unite il 29 settembre. Riguarda chiunque faccia la spesa, perché secondo l'ISS il 36% degli italiani non distingue ancora tra «da consumarsi entro» e «da consumarsi preferibilmente entro». Nelle case italiane lo **spreco di cibo** vale 6,6 miliardi di euro l'anno, anche se i dati più recenti mostrano un miglioramento.

Quanto cibo buttiamo davvero nelle case italiane?

I numeri arrivano dal nuovo Rapporto Waste Watcher, promosso dalla campagna Spreco Zero. Ogni italiano getta in media 25,74 chili di cibo l'anno, pari a circa 112 euro a testa. Per la prima volta però la quantità scende sotto i 500 grammi a persona di cibo gettato alla settimana, esattamente 493,7 grammi, contro i 555,8 dell'anno precedente. Un calo netto dell'11,17%.

Resta ancora strada da fare. L'obiettivo fissato dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite per lo sviluppo sostenibile è di 369,73 grammi settimanali. Il confronto internazionale è comunque favorevole all'Italia: negli Stati Uniti si sprecano circa 775,7 grammi di cibo a settimana, quasi 300 in più.

Un aspetto del rapporto fa riflettere. A sprecare di più sono le famiglie con meno risorse, che perdono così una quota maggiore del proprio reddito. «Lo spreco diventa così non soltanto un costo economico e ambientale, ma un vero moltiplicatore delle disuguaglianze», ha spiegato **Andrea Segrè**, direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher.

Che differenza c'è tra «da consumarsi entro» e «da consumarsi preferibilmente entro»?

Sono due indicazioni con significati molto diversi, e confonderle è una delle ragioni per cui si butta cibo senza motivo. La Commissione europea stima che fino al 10% dello spreco alimentare prodotto ogni anno nell'Unione europea sia legato alle date riportate in etichetta, a come vengono interpretate e a come vengono gestite lungo la filiera.

30 SETTEMBRE

Dica33

La formula **«da consumarsi entro»** (in inglese *use by*) compare sugli alimenti molto deperibili, quelli in cui i microrganismi possono moltiplicarsi rapidamente. È un'indicazione di sicurezza: una volta superata quella data il prodotto non va consumato; inoltre, fino a quella data va conservato esattamente come indicato sulla confezione.

La formula **«da consumarsi preferibilmente entro»** (*best before*) indica invece il termine minimo di conservazione. Fino a quel giorno, se conservato correttamente, l'alimento mantiene tutte le sue caratteristiche specifiche. Dopo può perdere un po' di fragranza, consistenza, aroma o colore, ma questo non lo rende automaticamente pericoloso né significa che debba finire nella spazzatura.

«Il primo messaggio da ricordare è quindi molto semplice: non guardiamo soltanto la data, ma leggiamo sempre anche le parole che la precedono», sottolinea **Laura Rossi**, direttrice del Reparto Nutrizione, alimentazione e salute dell'ISS.

Perché la data da sola non basta?

Una data rispettata non garantisce nulla se il prodotto è stato conservato male. Le indicazioni come «conservare in frigorifero», «conservare in luogo fresco e asciutto» o «proteggere dalla luce» hanno uno scopo preciso. Se non vengono seguite, l'alimento può durare meno del previsto e, in alcuni casi, diventare non sicuro.

Conta anche il momento dell'apertura. Una confezione aperta può richiedere una conservazione diversa e avere una durata molto più breve rispetto a quando era sigillata. Per questo le diciture del tipo «dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro...» vanno lette con la stessa attenzione riservata alla data stampata.

Come organizzare frigorifero e dispensa per sprecare meno?

L'etichetta funziona meglio se accompagnata da qualche abitudine semplice. Prima di uscire per la spesa conviene controllare cosa c'è già in frigorifero, nel congelatore e in dispensa, così da non comprare doppioni. Una volta a casa, gli alimenti da consumare per primi vanno messi davanti, in bella vista, mentre quelli a lunga durata possono stare dietro.

C'è poi un consiglio che va contro l'istinto di molti al supermercato. Non serve sempre cercare la confezione con la scadenza più lontana: se un prodotto verrà consumato a breve, si può scegliere quello con la data più vicina. È un piccolo gesto che riduce il rischio che resti invenduto e venga eliminato.

Il rapporto Waste Watcher segnala abitudini positive anche fuori casa. Il 66% dei turisti che soggiornano in case vacanza riesce a consumare tutto il cibo acquistato, e al ristorante chiedere la doggy bag per portare via gli avanzi è una pratica sempre più diffusa.

29 SETTEMBRE

Qui salute Magazine

Giornata contro gli sprechi alimentari, Italia a una svolta: quanto cibo buttiamo e cosa serve per dimezzarlo



Meno cibo nel bidone, ma ancora una quantità enorme di risorse che ogni anno non arriva sulla tavola. È la fotografia dell'Italia nella **7ª Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari**, istituita dalle Nazioni Unite nel 2019 e celebrata ogni 29 settembre. Secondo il nuovo rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International, presentato dalla campagna Spreco Zero, lo spreco domestico è sceso nel 2026 a **493,7 grammi pro capite alla settimana**, l'11,17% in meno rispetto ai 555,8 grammi dell'anno precedente. Un segnale positivo, ma ancora lontano dal target Onu 2030 di 369,7 grammi settimanali per persona.

Oltre 13,5 miliardi di euro persi ogni anno

Il miglioramento nelle famiglie non cancella la dimensione economica del problema. Le stime Waste Watcher indicano in **oltre 13,5 miliardi di euro** il valore complessivo delle perdite e degli sprechi alimentari lungo la filiera italiana, per oltre **5 milioni di tonnellate di cibo**. Circa **7,3 miliardi** riguardano gli sprechi domestici. Anche Eurostat fotografa un fenomeno di grandi dimensioni: nel 2023 l'Italia ha generato **8,13 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari**, di cui 5,76 milioni riconducibili alle famiglie. I dati non sono direttamente sovrapponibili perché derivano da metodologie diverse, ma mostrano entrambi quanto il problema sia rilevante.

Qui salute Magazine

Lo spreco nasce lungo tutta la filiera

Il cibo viene perso non soltanto nelle abitazioni, ma anche nei campi, durante la trasformazione e il trasporto, nella distribuzione, nei ristoranti e nelle mense. Per questo l'ISPRA invita a considerare lo spreco alimentare come un fenomeno sistemico. Ridurlo significa intervenire prima che l'alimento diventi un'eccedenza, migliorando produzione, logistica, conservazione e gestione delle scorte. La questione riguarda anche l'ambiente: ogni alimento sprecato porta con sé l'acqua, il suolo, l'energia e il lavoro utilizzati per produrlo e portarlo fino al consumatore.

Il recupero aiuta, ma non basta

L'Italia dispone di strumenti per recuperare le eccedenze. La **legge 166 del 2016**, la cosiddetta legge Gadda, favorisce la donazione degli alimenti ancora commestibili ma non più commercializzabili. Nel 2024, secondo i dati CREA, sono state recuperate **93.745 tonnellate di cibo** dalla grande distribuzione organizzata e dalla ristorazione, destinate a strutture caritative e mense. Ma la donazione interviene quando lo spreco si è già prodotto. La priorità resta quindi **prevenirlo alla fonte**, individuando i punti della filiera in cui il cibo viene perso e intervenendo prima che diventi rifiuto.

Dalle case ai campi: la sfida è misurare

La Giornata internazionale 2026 rilancia proprio questa necessità: mappare tutti i luoghi dello spreco, dalle abitazioni alla produzione agricola, dalla ristorazione alla distribuzione. Per le famiglie significa programmare meglio la spesa, conservare correttamente gli alimenti e distinguere tra data di scadenza e termine minimo di conservazione. Per imprese e distribuzione significa intervenire su ordini, scorte, porzioni, promozioni e gestione delle eccedenze. Il dato sotto i 500 grammi settimanali rappresenta dunque un passo avanti, ma non ancora una soluzione. **La sfida per l'Italia** è trasformare il miglioramento delle abitudini domestiche in una riduzione strutturale dello spreco lungo tutta la filiera, avvicinandosi all'obiettivo Onu di dimezzarlo entro il 2030.

29 SETTEMBRE

ONUITALIA.IT

GIORNATA INTERNAZIONALE DI SENSIBILIZZAZIONE SULLE PERDITE E SUGLI SPRECHI ALIMENTARI

Oggi, lunedì 29 settembre, si celebra la Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e sugli sprechi alimentari, istituita nel 2019 dalle Nazioni Unite e celebrata per la prima volta nel 2020.

Lo scopo della Giornata è quanto mai attuale poiché 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. A livello globale, circa il 13,2% del cibo prodotto va perso, mentre si stima che il 19% della produzione alimentare mondiale totale venga sprecato nelle famiglie, nella ristorazione e nella vendita al dettaglio.

Per maggiori informazioni, si prega di cliccare qui.

29 SETTEMBRE

Food and Agriculture Organization of the United Nations

International Day of Awareness of Food Loss and Waste (IDAFLW) - 29 September



29 SEPTEMBER 2026

The **seventh observance** of the **International Day of Awareness of Food Loss and Waste (IDAFLW)** is approaching, now is the time for everyone to get involved and take action!

This year's **theme** will focus on the "**Transformative Potential of Reducing Food Loss and Waste**". Tackling FLW, in fact, can generate a **triple win**: improving food security and nutrition, reducing pressure on natural resources and greenhouse gas emissions, and enhancing productivity and economic growth.

SAVE THE DATE AND JOIN THE **IDAFLW 2026 GLOBAL EVENT**!

Stop food loss and waste, for the people, for the planet!

The United Nations recognizes the importance of reducing food loss and waste. On 19 December 2019, the UN General Assembly adopted resolution 74/209 proclaiming **29 September** as the **International Day of Awareness of Food Loss and Waste (IDAFLW)**. The International Day of Awareness of Food Loss and Waste seeks to promote awareness and collective action to reduce food loss and waste.

Decreasing food loss and waste is, in fact, enshrined in the **United Nations Sustainable Development Goals (SDGs)** – within **SDG 12**, which seeks to ensure sustainable consumption and production patterns, **Target 12.3** aims to "**halve per capita global food waste at the retail and consumer levels and reduce food losses along production and supply chains**" by 2030.

The world's population, currently at 8.2 billion, is expected to grow to close to 9.7 billion people by 2050 (UNDESA, 2024). **Ensuring a food secure world** – where current and future populations have access to sufficient nutritious food – crucially requires new ways of working, and concerted efforts to improve the sustainability and resilience of agrifood systems globally.

Reducing food loss and waste (FLW) helps to **protect natural resources and biodiversity**, **reduce pollution and greenhouse gas (GHG) emissions**, and **maximize the use of food produced**. It is therefore central to securing efficient, inclusive, resilient and sustainable agrifood systems, and to improving food security, nutrition and health.

Embracing innovation and fostering circular economy approaches in agrifood systems to prevent, reduce, reuse and repurpose FLW also serves to create new job opportunities, improve livelihoods and generate financial benefits for a range of stakeholders.

Now is the time for everyone – from producers, investors, businesses and supply chain stakeholders to consumers of all ages, as well as academia and research, civil society, and the private and public sectors – **to take urgent action to expand and strengthen efforts** both individually and collectively, **to reduce food loss and waste towards ensuring a food secure world – now and in the future.**

29 SETTEMBRE

Food and Agriculture Organization of the United Nations

Food loss and waste in numbers

- An estimated **13% of food produced is lost globally** after harvest and prior to reaching retail shelves based on the most recent estimates (FAO, 2019).
- Recently updated estimates showed that a frightening **19% of food available to consumers** – the equivalent of **1.05 billion tonnes** – **is wasted** either by being discarded at retail, in food service settings, or thrown away by households. That's almost one fifth of all food that reaches the end of the supply chain (UNEP, 2024).
- Collectively, we waste a lot of food at home. In fact, a staggering **60% of food waste is wasted at the household level, 28% from food service, and 12% from retail** (UNEP, 2024).
- While all this food is being lost and wasted, an estimated **one in thirteen people worldwide experienced hunger** in 2025, representing **between 608 and 696 million people** (7.4-8.5 percent of the global population). Moreover, an estimated **2.1 billion people** - 25.8 percent of the global population - **experienced moderate or severe food insecurity** (FAO, 2026).
- According to the latest estimates, approximately **2.69 billion (32.7 percent) people in the world cannot afford a healthy diet** (FAO, 2026). Among the various food groups, fruits and vegetables - a key component of a nutritious diet - experience the highest percentage of losses, further aggravating this global challenge (FAO, 2019).
- Food loss and waste also contributes to **10% of global greenhouse gas emissions** (FAOSTAT, 2025), impacting climate change and environmental sustainability. Reducing food loss and waste is therefore a climate solution, which countries and communities can employ to reduce greenhouse gas emissions and protect natural resources (IPCC, 2019).
- Food that is never eaten uses up **28% of the world's agricultural land area** (FAO, 2013).
- The **global land occupation footprint of food loss and waste**, which is the total hectares used to grow food that ends up not being consumed, is about **1.4 billion hectares** (FAO, 2013), which is larger than Canada or China.
- **Food loss is also a market failure**, representing an estimated annual loss of **US$400 billion in food value** (FAO, 2019).
- **Food waste** results in the throwing away of more than **US$1 trillion worth of food every year** (UNEP, 2024).

How can you mark the day?

- Join the conversation on social media using the hashtag #FLWday hashtag.
- Use our visual identity free materials - available in multiple languages.
- Check out the IDAFLW social media kit for more resources.
- Join or organize events to raise awareness on food loss and waste.
- Register your event on the IDAFLW 2026 world map.
- Don't forget to tell us about it at Food-Loss-Waste-Day@fao.org.

1 OTTOBRE

la nuova ecologia

STILI DI VITA

Spreco alimentare, oltre il 30% del cibo si perde prima del consumo

di **Patricia Viezure** 1 ottobre 2026



In Italia buttati 112 euro l'anno a testa. Ma secondo il Rapporto Waste Watcher lo spreco settimanale è calato dell'11% rispetto all'anno scorso. Fao per la Giornata mondiale: "Serve più consapevolezza"

Ogni anno vengono sperperati i frutti di circa 1,4 miliardi di ettari di terra: un'estensione pari a 46 volte quella dell'Italia. **Il 13,4% del cibo a livello globale si perde tra la raccolta e la distribuzione al dettaglio e un ulteriore 19% tra supermercati, ristorazione e consumi domestici**. L'impegno mondiale per la riduzione degli sprechi alimentari insomma, promosso delle Nazioni Unite a partire dal 2015, non è ancora sufficiente a garantire il raggiungimento dell'obiettivo 12.3 degli Obiettivi di sviluppo sostenibile. E "dato che l'espansione dell'agricoltura rappresenta la prima causa di deforestazione al mondo, ridurre le perdite lungo la filiera consentirebbe di ottimizzare l'uso del suolo agricolo esistente riducendo la pressione sui boschi". A dirlo è stato il **direttore generale della Fao, Qu Dongyu**, durante la VII "Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e sugli sprechi alimentari", celebrata a Roma lo scorso 29 settembre.

la nuova ecologia

L'obiettivo 12.3 è quello che prevede di dimezzare lo spreco alimentare globale procapite e di ridurre le perdite lungo le filiere di produzione e distribuzione entro il 2030. Ma lo sperpero, come dimostrano i dati, resta ancora alto.

«**La perdita e lo spreco alimentare 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», ha sottolineato **Maurizio Martina, direttore generale aggiunto della Fao**. A tal proposito, l'agenzia delle Nazioni Unite, attraverso la componente sulla perdita e lo spreco alimentare della Food coalition, che collabora con l'Università di Bologna e il Centro internazionale di alti studi agronomici mediterranei (Ciheam), si impegna a raccogliere prove scientifiche e trovare soluzioni pratiche a supporto del traguardo degli obiettivi di sviluppo sostenibile.

In Italia lo spreco alimentare ammonta a 6,6 miliardi euro l'anno. In media ciascuno di noi getta ogni anno 25,74 kg di cibo, equivalenti a 112 euro. «In questo scenario lo spreco diventa ancora più insostenibile, anche economicamente», sostiene Andrea Segrè, fondatore di Last minute market e oggi direttore scientifico del Waste watcher international observatory. Il paradosso è che a sprecare di più è chi ha meno risorse: «Lo spreco – puntualizza Segrè – diventa così non soltanto un costo economico e ambientale, ma un vero e proprio moltiplicatore delle disuguaglianze».

Buone pratiche intanto crescono. Nel nostro Paese è per esempio sempre più comune usare le doggy bag al ristorante per salvare gli avanzi. E, più in generale, **a tavola gli italiani risultano sempre più consapevoli: per la prima volta lo spreco alimentare settimanale è sceso sotto i 500 grammi**, per l'esattezza 493,7 grammi, con un calo netto dell'11,17% rispetto ai 555,8 grammi dello scorso anno. Questo progresso avvicina il Paese al target degli Obiettivi di Sostenibilità dell'Agenda 2030, fissato a 369,73 grammi settimanali. È la fotografia scattata dal nuovo Rapporto Waste Watcher, promosso dalla campagna Spreco Zero.

Ridurre le perdite e gli sprechi alimentari, come ha ricordato Maximo Torero, chief economist della Fao, non significa "solo" risparmiare cibo ma salvaguardare la terra, l'acqua, l'energia e le risorse investite per produrlo, rendendo al tempo stesso i nostri sistemi agroalimentari più efficienti e sostenibili.

1 OTTOBRE

blitz quotidiano

La lotta allo spreco alimentare sbarca alle Nazioni Unite. In Italia è in calo il cibo che buttiamo ma i volumi sono ancora alti

Enrico Pirondini Ottobre 1, 2026



La lotta allo spreco alimentare sbarca alle Nazioni Uniti. In Italia è in calo il cibo che buttiamo ma i volumi sono ancora alti (Fonte Ansa) - Blitz Quotidiano

Lotta allo spreco alimentare: martedì scorso è stata celebrata una "Giornata internazionale" allo scopo di impegnare i Paesi del mondo nella salvaguardia del cibo. Giovedì 8 ottobre se ne parlerà a New York, al Palazzo di Vetro delle Nazioni Unite. Mercoledì 30 settembre, dall'Istituto della Enciclopedia Treccani di Roma, è partita destinazione New York una delegazione dell'Osservatorio "Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero"; dipartimento della Università di Bologna coadiuvata dal Ministero dell'Ambiente e della Salute. Una task force di ricercatori diretta dall'agroeconomista triestino Andrea Segrè, docente di Economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile presso l'Ateneo bolognese. Quest'anno lo studio è dedicato al confronto fra Italia e Stati Uniti. Argomento centrale: misurare lo spreco per capire come prevenirlo.

In calo il cibo che buttiamo

L'Italia si è scoperta virtuosa. Il report dell'Osservatorio Waste Watcher, diffuso in questi giorni, ha certificato che il Belpaese, per la prima volta, è sceso sotto il mezzo chilo a famiglia a settimana. Certo, i volumi dello spreco restano ancora importanti: 6,6 miliardi, cioè 25,7 chili di cibo a testa pari a 112 euro; un fenomeno reso ancora più insostenibile dal sistema agroalimentare sotto stress a causa della crisi climatica e della instabilità politica, fattori che aumentano i costi di produzione e spingono al rialzo i prezzi al consumo. Ciononostante, i nuovi dati evidenziano una svolta virtuosa: il cibo gettato pro capite a settimana ha registrato un calo netto dell'11,7% rispetto all'anno scorso.

I ceti popolari sprecano di più

È un paradosso. Il report ha documentato che chi ha meno risorse perde più cibo e una quota proporzionalmente maggiore del proprio reddito. In altre parole, lo spreco diventa non solo un costo economico e ambientale ma "un vero moltiplicatore di diseguaglianze", come scrive il prof. Segrè. Va peggio negli USA dove addirittura il 42% degli italoamericani getta cibo almeno una volta a settimana contro il 29% della media nazionale statunitense. I cibi più sprecati nel mondo? Frutta e verdura su tutto, nettamente. Seguono a distanza cereali e pane (il 30% della produzione complessiva). A ruota altri alimenti come carne, pesce, semi, latticini. Il 57% della popolazione Usa ricorre all'intelligenza artificiale per consigli antispreco e per verificare se un cibo è scaduto. Una buona pratica da seguire. Con o senza l'IA.

4 OTTOBRE

blitz quotidiano

Stringere la cinghia almeno riduce lo spreco di cibo: ne buttiamo sempre tanto, ma sotto il 1/2 kg a settimana



Stringere la cinghia almeno riduce lo spreco di cibo: ne buttiamo sempre tanto, ma sotto il 1/2 kg a settimana (foto Ansa-Blitzquotidiano)

Ovvio, perfino lapalissiano: prezzi alle stelle, crisi assortite dal clima all'energia, obbligano a ripensare il proprio rapporto con i consumi, per cui se si sta più attenti a quello che si mette nel carrello della spesa, poi anche il cestino dei rifiuti si riempirà più lentamente.

Chi più guadagna meno mangia e meno spreca

Ovvio e lapalissiano fino a un certo punto visto che, in termini di comportamenti, si registra un tasso più alto di spreco di cibo tra i meno fortunati a livello di reddito. Chi più guadagna meno mangia e meno spreca.



Stringere la cinghia almeno riduce lo spreco di cibo: ne buttiamo sempre tanto, ma sotto il 1/2 kg a settimana (foto Ansa-Blitzquotidiano)

4 OTTOBRE

Ciononostante, i nuovi dati evidenziano una svolta virtuosa in Italia, scesa per la prima volta sotto la soglia psicologica dei 500 grammi di cibo gettato pro capite a settimana, per l'esattezza 493,7 grammi, con un calo netto dell'11,17% rispetto ai 555,8 grammi dello scorso anno.

Questo progresso avvicina il Paese al target degli Obiettivi di Sostenibilità dell'Agenda 2030, fissato a 369,73 grammi settimanali.

Il Rapporto Waste Watcher, obiettivo Spreco Zero

È la fotografia scattata dal nuovo Rapporto Waste Watcher, promosso dalla campagna Spreco Zero e presentato in occasione della Settima giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e sugli sprechi alimentari dell'Onu.

Continua comunque il paradosso, 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 – ha spiegato Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio – ma un vero moltiplicatore delle disuguaglianze".

Americani, che spreconi!

Per vincere la sfida, secondo il Rapporto, è necessario mappare tutti i luoghi dello spreco. L'indagine si è focalizzata anche sul comportamento dei turisti nelle case vacanza, rilevando che il 66% degli ospiti riesce a consumare tutto il cibo acquistato, mantenendo un atteggiamento responsabile. Al ristorante, inoltre, è sempre più diffusa l'abitudine di utilizzare la doggy bag per portare a casa gli avanzi.

Il Rapporto accende i riflettori anche sulle differenze tra statunitensi e italiani: i primi sprecano circa 775,7 grammi di cibo a settimana, quasi 300 in più rispetto ai secondi; negli Usa spiccano in particolare gli italo-americani: il 42% getta cibo almeno una volta a settimana, contro il 29% della media nazionale, pur riconoscendo in grande maggioranza (87%) il valore antispreco della tradizione culinaria italiana.

6 OTTOBRE

OnuItalia.com
IL GIORNALE ITALIANO DELLE NAZIONI UNITE

Spreco alimentare: l'Italia porta all'ONU i dati di Waste Watcher 2026



NEW YORK, 6 OTTOBRE – Dalle abitudini alimentari delle famiglie americane alle strategie per ridurre gli sprechi, fino al rapporto tra cibo e cambiamento climatico. L'esperienza italiana nella lotta allo spreco alimentare sarà protagonista di tre appuntamenti a New York, l'8 e il 9 ottobre, tra il Palazzo delle Nazioni Unite, la Columbia University e un confronto sulle politiche alimentari delle città di **Bologna** e **New York**.

L'iniziativa arriva a pochi giorni dalla settima **Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari**, istituita dall'ONU e celebrata il **29 settembre**.

Il primo appuntamento è in programma **giovedì 8 ottobre alle 13.30, nella Conference Room 8 del Palazzo di Vetro**, dove l'**Osservatorio Waste Watcher International** presenterà il *Cross Country Report 2026*, uno studio comparativo sulle abitudini alimentari e gli sprechi domestici in diversi Paesi, con un'attenzione particolare ai consumatori statunitensi.

L'incontro, promosso dalle Missioni permanenti di **Italia** e **Repubblica Dominicana** presso le Nazioni Unite insieme alla **FAO**, sarà introdotto dall'ambasciatore **Giorgio Marrapodi**, Rappresentante permanente dell'Italia all'ONU. Al centro dell'evento sara' l'intervento di **Andrea Segrè**, direttore scientifico di Waste Watcher, dedicato al passaggio dalla consapevolezza all'azione concreta per ridurre gli sprechi.

«La differenza nei livelli di spreco tra diversi Paesi è legata anche alla diversa frequenza della spesa, alle pratiche di pianificazione o alla percezione della freschezza degli alimenti», spiega Segrè. Lo spreco, sottolinea, non dipende da un'unica causa, ma da una combinazione di comportamenti individuali, abitudini e condizioni sociali.

OnuItalia.com
IL GIORNALE ITALIANO DELLE NAZIONI UNITE

Seguirà una tavola rotonda moderata da **Angelica Jacome**, direttrice dell'Ufficio di collegamento della FAO presso le Nazioni Unite, con **Matteo Vittuari** dell'Università di Bologna, **Luciana Delgado** della FAO e **Biagio Di Terlizzi** del CIHEAM. Nel corso dell'incontro sarà inoltre assegnato il premio ***Spreco Zero Mediterranean Initiative***, istituito nel 2026 nell'ambito del progetto FOOT per valorizzare le buone pratiche contro gli sprechi nei Paesi mediterranei.

L'appuntamento offrirà anche l'occasione per presentare alcune esperienze italiane, dalla campagna Spreco Zero all'Osservatorio Waste Watcher, fino all'applicazione Sprecometro, nata per aiutare i consumatori a misurare e ridurre gli sprechi quotidiani.

Venerdì 9 ottobre il dibattito si sposterà alla Columbia University, dove alle 11.30, nella biblioteca dell'Italian Academy, si terrà un incontro sul *Valore del cibo ai tempi del cambiamento climatico*, in vista della **Giornata mondiale dell'alimentazione** del **16 ottobre**.

A confrontarsi saranno Segrè, anche presidente di Casa Artusi, la chef e volto televisivo italoamericana **Lidia Bastianich** e **Michael J. Puma**, direttore del Center for Climate Systems Research della Columbia Climate School. L'incontro sarà introdotto dalla direttrice dell'Italian Academy, **Barbara Faedda**, in occasione del decimo anniversario dell'International Observatory for Cultural Heritage.

Partendo dal riconoscimento UNESCO della cucina italiana come patrimonio culturale immateriale dell'umanità, i relatori discuteranno di come le tradizioni alimentari possano contribuire alla sostenibilità, all'economia circolare e alla lotta contro il cambiamento climatico.

Sempre il 9 ottobre è previsto un confronto tra **Bologna e New York sulle politiche alimentari urbane**. Segrè, nella sua veste di consigliere speciale del sindaco di Bologna, incontrerà **Siddartha Sanchez**, direttore esecutivo dell'ufficio del sindaco di New York per le politiche alimentari.

Tra le esperienze bolognesi al centro del colloquio, l'inserimento del diritto al cibo, lo ***Ius cibi***, nello Statuto comunale e metropolitano e le misure per contrastare la povertà alimentare e gli sprechi. (@OnuItalia)

QN il Resto del Carlino

Segrè a New York, missione contro lo spreco

Da Bologna a New York per spiegare agli americani come essere meno 'spreconi' di cibo.



Il professore Andrea Segrè

Da Bologna a New York per spiegare agli americani come essere meno 'spreconi' di cibo. È la missione di **Andrea Segrè**, docente dell'Alma Mater e fondatore di '**Last Minute Market**', che presenterà i dati della nuova indagine dell'osservatorio '**Waste watcher international**' oggi alle Nazioni Unite. Presente, tra gli altri, anche l'ambasciatore Giorgio Marrapodi, rappresentante permanente dell'Onu a New York. Sempre oggi sarà conferito tra l'altro il premio 'Spreco Zero Mediterranean Initiative'. L'iniziativa anticipa di pochi giorni la Giornata mondiale dell'Alimentazione ('World Food Day') in programma venerdì prossimo, 16 ottobre.

Dall'analisi che sarà presentata all'Onu emerge come nelle case degli statunitensi lo **spreco alimentare** arrivi quasi a doppiare lo spreco fra i consumatori italiani. La pattumiera americana raccoglie 775,7 grammi di cibo gettati pro capite ogni settimana, contro i 493,7 grammi sprecati nelle case italiane.

L'osservatorio registra peraltro che negli Stati Uniti a sprecare sono soprattutto i cittadini di origine italiana, che toccano quota 994 grammi settimanali pro capite di cibo gettato. Dichiara di buttare cibo almeno una volta alla settimana il 46% della Gen Z e il 41% dei 'millennials', contro l'11% dei 'boomers'. Un dato che avvicina l'America all'Italia, dove allo stesso modo le generazioni più giovani sprecano di più di quelle più anziane. Sul piano etnico, la popolazione afroamericana e quella latina sprecano molto più cibo della popolazione asiatica: 1.065 e 893 grammi contro 688 grammi a settimana.

Segrè, nella sua veste di consigliere speciale del sindaco Matteo Lepore per le politiche alimentari urbane e metropolitane, si confronterà inoltre con Siddartha Sanchez, direttore esecutivo dell'Ufficio del sindaco per le politiche alimentari della Città di New York, nella mattinata di domani. Sempre domani il professore bolognese sarà poi alla Columbia University, negli spazi dell'Italian Academy Library, per un incontro sul valore del cibo ai tempi del cambiamento climatico, a partire dal recente riconoscimento Unesco dato alla cucina italiana come patrimonio culturale immateriale dell'umanità.

6 OTTOBRE

IL POPOLO
Settimanale della Diocesi di Concordia-Pordenone

ATTUALITÀ

Andrea Segrè all'Onu interviene sullo spreco alimentare

6 Ottobre 2026 - 14:58



A pochi giorni dalla 7ª Giornata Internazionale di Consapevolezza sulle Perdite e gli Sprechi Alimentari istituita dall'ONU**, un'eccellenza italiana per il contrasto agli sprechi alimentari**, **l'Osservatorio Waste Watcher International su cibo e sostenibilità,** farà tappa nel **Palazzo delle Nazioni Unite a New York** per la **presentazione dei dati del Cross Country Report 2026**, il Rapporto incrociato fra nazioni che permette di monitorare e confrontare gli sprechi e le abitudini alimentari a livello domestico da parte dei cittadini di nazioni diverse, in questo caso un focus speciale sarà dedicato ai consumatori statunitensi**. Giovedì 8 ottobre**, alle 13.30 nella Conferenze Room 8,è atteso il **kenyote speech di Andrea Segrè, Direttore Scientifico Waste Watcher**, sul tema portante dell'incontro: ***Promuovere la riduzione dello spreco alimentare: dalla consapevolezza alla ricerca e all'azione***, introdurrà il **Rappresentante Permanente presso le Nazioni Unite a New York l'Ambasciatore Giorgio Marrapodi.** L'evento è co-promosso dalle **Missioni Permanenti dell'Italia e della Repubblica Dominicana alle Nazioni Unite** e dalla **FAO.** Seguirà la **Tavola Rotonda** sul tema ***Dalla consapevolezza all'azione: ridurre lo spreco alimentare nei diversi contesti,*** condotta da Angelica Jacome, Direttrice dell'Ufficio di Collegamento della FAO presso le Nazioni Unite a New York, con la partecipazione di Matteo Vittuari, docente Università di Bologna – Distal e coordinatore del progetto **FOOT, Food Coalition for Food Loss and Waste**, di Luciana Delgado, Consulente Tecnico per le Perdite e gli Sprechi Alimentari FAO, Biagio Di Terlizzi direttore del CIHEAM, Centro Internazionale di Alti Studi Agronomici Mediterranei. **Riflettere sul ruolo in continua evoluzione dei comportamenti nel contrastare lo spreco alimentare in un'ottica di prevenzione è il filo rosso dell'iniziativa.** Negli ultimi 10 anni è stata prestata una crescente attenzione al **ruolo dei singoli individui nel determinare le cause dello spreco alimentare** e le principali azioni per contrastare questo fenomeno globale. I dati dimostrano che le pratiche quotidiane svolgono un ruolo centrale nel determinare i risultati finali. In quest'ottica, **proprio le iniziative nate in Italia** – a partire dalla **Campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero** e dall'**Osservatorio internazionale Waste Watcher**, il **Premio Vivere a Spreco Zero** e l'applicazione **Sprecometro/Wastemeter – hanno contribuito a portare lo spreco alimentare al centro del dibattito pubblico e scientifico**. Nel corso del tempo,

IL POPOLO
Settimanale della Diocesi di Concordia-Pordenone

questi sforzi si sono espansi oltre il livello nazionale, consentendo confronti tra diversi Paesi: irisultati di queste esperienze suggeriscono che lo spreco alimentare non è guidato da un singolo fattore, bensì da una combinazione di abitudini, motivazioni e condizioni contestuali. «La differenza nei livelli di spreco tra diversi Paesi è legata anche alla **diversa frequenza della spesa, alle pratiche di pianificazione o alla percezione della freschezza degli alimenti e gruppi di popolazione** – spiega il Direttore Scientifico Waste Watcher**Andrea Segrè** – Partendo da queste considerazioni, il **keynote speech offrirà una riflessione più ampia sul ruolo dello spreco alimentare all'interno delle attuali sfide della sostenibilità**, delineando le direzioni chiave per le azioni future». La Tavola Rotonda permetterà di condividere prospettive ed esperienze sulla riduzione dello spreco alimentare, per riflettere su come la ricerca e le strategie pubbliche e private possano essere adattate a contesti differenti e su come la cooperazione internazionale possa sostenere azioni più efficaci. **Durante l'evento verrà conferito il premio "Spreco Zero Mediterranean Initiative"**, un riconoscimento speciale istituito nel 2026 nell'ambito del progetto FOOT per individuare e valorizzare iniziative e buone pratiche dedicate alla prevenzione e alla riduzione degli sprechi alimentari nei Paesi del Mediterraneo.

E venerdì 9 ottobre, un secondo evento ci guiderà con riflessioni attualissime verso il World Food Day, la Giornata mondiale dell'Alimentazione in calendario il prossimo 16 ottobre: appuntamento **alle 11.30 alla Columbia University, negli spazi della Italian Academy Library, per l'evento dedicato al *Valore del cibo ai tempi del cambiamento climatico*: dal riconoscimento UNESCO della cucina italiana alla prevenzione dello spreco alimentare e ai sistemi alimentari sostenib**ili. Con il Docente di Scienze Climatiche della Columbia University **Michael J.Puma**, Direttore del Center for Climate Systems Research presso la Columbia Climate School della Columbia University e Direttore ad interim della Food for Humanity Initiative, converseranno **Andrea Segrè**, Presidente di Casa Artusi oltre che Direttore Scientifico della Campagna Spreco Zero e dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher, e la chef **Lidia Bastianich** e conduttrice televisiva vincitrice di un Emmt Award e Premio internazionale Pellegrino Artusi 2019. L'evento, che celebra il decimo anniversario dell'International Observatory for Cultural Heritage dell'Italian Academy, introdotto dalla direttrice prof.ssa **Barbara Faedda**, partirà dal **recente riconoscimento UNESCO della cucina italiana come patrimonio culturale immateriale dell'umanità**, per esplorare poi **come la cultura alimentare possa diventare un motore di sostenibilità**, economia circolare e responsabilità climatica. Il cibo è una delle lenti più potenti attraverso cui comprendere la crisi climatica: unisce terra, acqua, energia, agricoltura, trasporti, consumi, rifiuti e giustizia sociale. In un mondo segnato dal riscaldamento globale, dall'instabilità geopolitica e dalla crescente insicurezza alimentare, prevenire lo spreco alimentare non è solo una priorità ambientale, ma anche un modo concreto per ridurre le emissioni, proteggere le risorse e costruire sistemi alimentari più resilienti.

Sempre il 9 ottobre è in agenda l'incontro che metterà **a confronto le esperienze delle Città Metropolitane di New York e Bologna** in tema di **politiche alimentari**. Il legame fra Bologna e New York, che si è consolidato con l'attribuzione al sindaco **Zhoran Mandami** della Turrita d'Oro 2026 – il più alto riconoscimento della città di Bologna – ha favorito il colloquio ristretto fra il prof. Andrea Segrè, nella sua veste di Consigliere speciale del Sindaco di Bologna per le politiche alimentari urbane e metropolitane, con **Siddartha Sanchez**, direttore esecutivo dell'Ufficio del Sindacoper le **politiche alimentari della Città di New York**. Un confronto che permetterà di scambiare le proprie esperienze di contrasto allo spreco alimentare e di raccontare, a New York, progetti di riferimento nati a Bologna, come l'inserimento del **Diritto al cibo (*Ius cibi*)** nel proprio Statuto, recentemente approvato dal Comune di Bologna e dalla Città metropolitana di Bologna, con l'adozione conseguente di specifiche misure di politiche alimentari per contrastare la povertà alimentare e gli sprechi.

aise
agenzia internazionale
stampa estero

In Usa si spreca il doppio del cibo rispetto all'Italia: la Rappresentanza italiana all'Onu presenta l'indagine Waste Watcher

07/10/2026 17:29



NEW YORK\ aise\ - Nelle case dei cittadini statunitensi lo spreco alimentare arriva quasi a doppiare lo spreco che si registra fra i consumatori italiani: la pattumiera a stelle e strisce registra infatti 775,7 grammi di cibo gettati pro capite ogni settimana, contro i 493,7 grammi sprecati nelle case italiane. A pochi giorni dal World Food Day, Giornata mondiale dell'Alimentazione (16 ottobre) i dati della nuova indagine dell'Osservatorio Waste Watcher International saranno presentati alle Nazioni Unite dal direttore scientifico Andrea Segrè nella giornata di domani, giovedì 8 ottobre, alle ore 13.30 nella Conference Room. A introdurre l'evento, il Rappresentante Permanente presso le Nazioni Unite a New York l'Ambasciatore Giorgio Marrapodi, che racconterà insieme agli ospiti le strategie messe in atto in Italia in tema di prevenzione e contrasto dello spreco alimentare.

L'evento è co-promosso dalle Missioni Permanenti dell'Italia e della Repubblica Dominicana alle Nazioni Unite e dalla FAO. Dopo la presentazione del report, seguirà la Tavola Rotonda sul tema "Dalla consapevolezza all'azione: ridurre lo spreco alimentare nei diversi contesti", e sempre domani verrà conferito il premio "Spreco Zero Mediterranean Initiative".

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, e toccano quota 994 grammi settimanali pro capite di cibo gettato. 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 l'11% dei Boomers: anche in Italia le generazioni più giovani risultano più esposte rispetto a quelle più anziane. E sul piano etnico, la popolazione afroamericana e quella latina sprecano molto più cibo della popolazione asiatica: 1065 e 893 grammi settimanali contro 688 grammi di cibo gettato ogni settimana.

Nei prossimi giorni, il tema del diritto al cibo diventerà filo rosso speciale fra Italia e Stati Uniti, fra Bologna e New York: venerdì prossimo, 9 ottobre, infatti, è in agenda l'incontro che metterà a confronto le esperienze delle Città Metropolitane di New York e Bologna in tema di politiche alimentari. Verrà poi attribuito al sindaco di New York, Zhoran Mandami, il Turrita d'Oro 2026, il più alto riconoscimento della città di Bologna.

Il confronto, programmato venerdì, alle 9.30 a Reade Street (Madison Square Park Conference Room), permetterà di scambiare le proprie esperienze di contrasto alla povertà e allo spreco alimentare e di raccontare, a New York, progetti di riferimento nati a Bologna, come l'inserimento del Diritto al cibo (Ius cibi) nel proprio Statuto, recentemente approvato dal Comune di Bologna e dalla Città metropolitana di Bologna, con l'adozione conseguente di specifiche misure di politiche alimentari per contrastare la povertà alimentare e gli sprechi.

Sempre venerdì 9 ottobre, a New York il prof. Segrè sarà alle 11.30 alla Columbia University, negli spazi della Italian Academy Library, per l'incontro "Il valore del cibo ai tempi del cambiamento climatico: dal riconoscimento UNESCO della cucina italiana alla prevenzione dello spreco alimentare e ai sistemi alimentari sostenibili". Dialogherà con il Docente di Scienze Climatiche della Columbia University Michael J. Puma, Direttore del Center for Climate Systems Research, e con la chef Lidia Bastianich e conduttrice televisiva vincitrice di un Emmy Award e Premio internazionale Pellegrino Artusi 2019. L'evento partirà dal recente riconoscimento UNESCO della cucina italiana come patrimonio culturale immateriale dell'umanità, per esplorare poi come la cultura alimentare possa diventare un motore di sostenibilità, economia circolare e responsabilità climatica. (aise)

9 OTTOBRE

il DIRIGENTE

L'Italia rilancia all'Onu l'impegno contro lo spreco alimentare

9 Ottobre 2026



NEW YORK (STATI UNITI) (ITALPRESS) – **La riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari rappresenta una priorità per la sicurezza alimentare globale e la promozione di modelli di consumo sostenibili**. È questo il messaggio al centro dell'evento organizzato presso le Nazioni Unite dalla Rappresentanza Permanente d'Italia, insieme alle Rappresentanze Permanenti della Repubblica Dominicana e del Regno Hascemita di Giordania, in collaborazione con l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO).

"La vera sfida che ci riguarda tutti è passare dalla consapevolezza alla ricerca e dalla ricerca all'azione", così ha dichiarato in apertura dei lavori il Rappresentante Permanente d'Italia presso le Nazioni Unite, Giorgio Marrapodi, che ha sottolineato l'importanza di accelerare le azioni di contrasto allo spreco, affiancando alle politiche pubbliche e alle innovazioni tecnologiche una maggiore comprensione delle abitudini e delle scelte quotidiane dei consumatori.

Nel suo intervento, il Professor Andrea Segrè dell'Università di Bologna, pioniere e promotore di numerose iniziative dedicate alla prevenzione dello spreco alimentare in Italia e a livello internazionale, ha offerto una riflessione sul ruolo dello spreco alimentare nel quadro delle attuali sfide della sostenibilità. Nel corso degli anni, l'esperienza italiana ha contribuito a portare il tema dello spreco alimentare al centro del dibattito pubblico e scientifico, attraverso un approccio che combina sensibilizzazione e raccolta di evidenze sui comportamenti, come dimostrato da iniziative quali la "Campagna Spreco Zero" o la creazione del Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability.
L'iniziativa si è svolta a pochi giorni dalla Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, celebrata il 29 settembre ed ha riunito rappresentanti istituzionali, organizzazioni internazionali ed esperti del mondo accademico, tra cui FAO e CIHEAM.

9 OTTOBRE

GIORNALE DI SICILIA

L’Italia rilancia all’Onu l’impegno contro lo spreco alimentare

9 Ottobre 2026



NEW YORK (STATI UNITI) (ITALPRESS) – **La riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari rappresenta una priorità per la sicurezza alimentare globale e la promozione di modelli di consumo sostenibili**. È questo il messaggio al centro dell’evento organizzato presso le Nazioni Unite dalla Rappresentanza Permanente d’Italia, insieme alle Rappresentanze Permanenti della Repubblica Dominicana e del Regno Hascemita di Giordania, in collaborazione con l’Organizzazione delle Nazioni Unite per l’Alimentazione e l’Agricoltura (FAO).

“La vera sfida che ci riguarda tutti è passare dalla consapevolezza alla ricerca e dalla ricerca all’azione”, così ha dichiarato in apertura dei lavori il Rappresentante Permanente d’Italia presso le Nazioni Unite, Giorgio Marrapodi, che ha sottolineato l’importanza di accelerare le azioni di contrasto allo spreco, affiancando alle politiche pubbliche e alle innovazioni tecnologiche una maggiore comprensione delle abitudini e delle scelte quotidiane dei consumatori.

Nel suo intervento, il Professor Andrea Segrè dell’Università di Bologna, pioniere e promotore di numerose iniziative dedicate alla prevenzione dello spreco alimentare in Italia e a livello internazionale, ha offerto una riflessione sul ruolo dello spreco alimentare nel quadro delle attuali sfide della sostenibilità. Nel corso degli anni, l’esperienza italiana ha contribuito a portare il tema dello spreco alimentare al centro del dibattito pubblico e scientifico, attraverso un approccio che combina sensibilizzazione e raccolta di evidenze sui comportamenti, come dimostrato da iniziative quali la “Campagna Spreco Zero” o la creazione del Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability.
L’iniziativa si è svolta a pochi giorni dalla Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, celebrata il 29 settembre ed ha riunito rappresentanti istituzionali, organizzazioni internazionali ed esperti del mondo accademico, tra cui FAO e CIHEAM.

10 OTTOBRE

IL DETROITER



All'ONU, l'Italia rilancia la lotta allo spreco alimentare

Rubriche / Di Silvia Bendicenti

Ogni anno una quota significativa del cibo prodotto nel mondo va persa o sprecata, mentre centinaia di milioni di persone non hanno un accesso sufficiente al cibo. È il paradosso da cui è partito, nel testo del suo intervento pubblicato dalla Rappresentanza, il Rappresentante Permanente d'Italia presso le Nazioni Unite, Giorgio Marrapodi, aprendo giovedì 8 ottobre l'evento "Advancing Food Waste Reduction: From Awareness to Research and Action", organizzato dalla Rappresentanza italiana con quelle della Repubblica Dominicana e del Regno Hascemita di Giordania, in collaborazione con la FAO, che ha moderato la discussione. L'iniziativa si è svolta a pochi giorni dalla Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, celebrata il 29 settembre, e ha riunito, secondo la nota della Rappresentanza, rappresentanti istituzionali, organizzazioni internazionali ed esperti del mondo accademico, tra cui FAO e CIHEAM.

Il punto di vista italiano è domestico, nel senso letterale del termine. Per Marrapodi tecnologia e politiche sono indispensabili, ma gran parte del cibo che si spreca viene sprecato a casa, nelle cucine, attraverso decisioni quotidiane: quanto spesso si fa la spesa, come si pianificano i pasti, come si legge un'etichetta, come si giudica se un alimento è ancora buono da mangiare. Sono scelte legate ad abitudini e circostanze che cambiano da un Paese, da una comunità e da una famiglia all'altra, e proprio per questo le politiche, sostiene, devono partire da questa realtà. In apertura dei lavori ha dichiarato: "La vera sfida che ci riguarda tutti è passare dalla consapevolezza alla ricerca e dalla ricerca all'azione".

IL DETROITER

Il professor Andrea Segrè dell'Università di Bologna, che ha tenuto l'intervento principale, ha ricordato che per l'obiettivo 12.3, che chiede di ridurre lo spreco alimentare entro il 2030, restano quattro anni. Ha poi ripercorso il lavoro italiano, che dal 2010 ha puntato sulla prevenzione e sui comportamenti dei consumatori, dalla campagna Spreco Zero, il cui nome è rimasto in italiano perché la traduzione inglese, zero waste, indica un'altra cosa, all'osservatorio Waste Watcher, nato poco prima del 2015 per misurare i progressi verso l'obiettivo del 2020.

In una slide dell'osservatorio Waste Watcher, realizzata con Ipsos-Doxa e mostrata durante l'incontro, lo spreco domestico dichiarato negli ultimi sette giorni è messo a confronto tra Italia e Stati Uniti. La media nazionale individuale è di 493,7 grammi in Italia e di 775,7 grammi negli Stati Uniti, e in entrambi i Paesi le generazioni più giovani dichiarano di sprecare più della media: la Gen Z il 32% in più in Italia e il 44% in più negli Stati Uniti, i millennial il 21% e il 10% in più. La Gen X è sotto la media, del 19% in Italia e del 26% negli Stati Uniti, e i boomer sono i più virtuosi, con il 21% in meno in Italia e il 49% in meno negli Stati Uniti.

Per la FAO è intervenuta una consulente tecnica per perdite e sprechi alimentari, che ha sottolineato come la sfida sia passare dalla consapevolezza all'azione e come non esista una soluzione unica, perché le cause cambiano lungo la filiera. Nelle fasi di produzione e post-raccolto le perdite possono dipendere da stoccaggio inadeguato, parassiti e variabilità del clima; nel consumo e nella ristorazione, da pianificazione dei menu, disponibilità dei prodotti e abitudini d'acquisto. Ha citato un programma scolastico nella Repubblica Dominicana che ha raggiunto più di due milioni di studenti e ha proposto un ciclo continuo di misurazione, comprensione, azione, monitoraggio e analisi: la misurazione dice dove si è, l'analisi aiuta a capire il perché.

La testimonianza più concreta è arrivata dalla Giordania. La rappresentante dell'Alto Consiglio giordano per la sicurezza alimentare ha spiegato che il suo è uno dei Paesi con maggiore scarsità d'acqua al mondo e dipende dalle importazioni di cibo, quindi sprecare cibo significa sprecare anche acqua, energia e denaro: ridurre le perdite è insieme una questione di sicurezza alimentare, di equilibrio idrico e di equilibrio economico. Il primo studio nazionale ufficiale, condotto con il Dipartimento di statistica e il Programma alimentare mondiale, ha raccolto dati in case, ristoranti, hotel e ospedali, con giovani giordani incaricati della raccolta. Lo spreco nelle famiglie è stimato in 81,3 chili a persona all'anno, per un totale di quasi un milione di tonnellate l'anno. Sono cifre che la rappresentante ha definito un punto di partenza e un invito ad agire, e lo studio suggerisce che spreco e insicurezza alimentare possono convivere nella stessa famiglia.

IL DETROITER

In Giordania il comportamento ha radici culturali: famiglia, ospitalità, generosità. La rappresentante ha detto che questa cultura non va cambiata e che occorre mostrare cosa significhi una generosità responsabile. La campagna nazionale ha un messaggio semplice: comprare ciò che serve, conservare bene il cibo e usare ciò che avanza. Giovani innovatori hanno usato la mosca soldato nera per trasformare gli scarti alimentari in mangime animale e fertilizzante organico, e un comitato dedicato alle perdite e agli sprechi, istituito presso l'Alto Consiglio, aiuta le istituzioni a lavorare insieme. La Giordania propone tre cose: misurare con regolarità e non una volta sola, studiare i legami tra spreco, alimentazione e insicurezza alimentare, ed estendere ciò che funziona. L'obiettivo nazionale è ridurre del 30% le perdite e gli sprechi alimentari. La rappresentante ha ricordato anche che il cibo è una benedizione e che ciò a cui si dà valore non va sprecato.

In conclusione del suo intervento, Marrapodi ha ribadito che l'Italia resta impegnata su questa agenda, anche attraverso la collaborazione con le agenzie con sede a Roma, e che ridurre perdite e sprechi alimentari è uno dei modi più pratici ed efficaci per far avanzare insieme sicurezza alimentare, azione per il clima e consumo responsabile.

L'articolo All'ONU, l'Italia rilancia la lotta allo spreco alimentare proviene da IlNewyorkese.

10 OTTOBRE

il Newyòrkese

All'ONU, l'Italia rilancia la lotta allo spreco alimentare

Dal metodo di Andrea Segrè ai dati giordani sulle famiglie, l'incontro organizzato con la FAO ha messo al centro le abitudini dei consumatori



Ogni anno una quota significativa del cibo prodotto nel mondo va persa o sprecata, mentre centinaia di milioni di persone non hanno un accesso sufficiente al cibo. È il paradosso da cui è partito, nel testo del suo intervento pubblicato dalla Rappresentanza, il Rappresentante Permanente d'Italia presso le Nazioni Unite, Giorgio Marrapodi, aprendo giovedì 8 ottobre l'evento "Advancing Food Waste Reduction: From Awareness to Research and Action", organizzato dalla Rappresentanza italiana con quelle della Repubblica Dominicana e del Regno Hascemita di Giordania, in collaborazione con la FAO, che ha moderato la discussione. L'iniziativa si è svolta a pochi giorni dalla Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, celebrata il 29 settembre, e ha riunito, secondo la nota della Rappresentanza, rappresentanti istituzionali, organizzazioni internazionali ed esperti del mondo accademico, tra cui FAO e CIHEAM.

Il punto di vista italiano è domestico, nel senso letterale del termine. Per Marrapodi tecnologia e politiche sono indispensabili, ma gran parte del cibo che si spreca viene sprecato a casa, nelle cucine, attraverso decisioni quotidiane: quanto spesso si fa la spesa, come si pianificano i pasti, come si legge un'etichetta, come si giudica se un alimento è ancora buono da mangiare. Sono scelte legate ad abitudini e circostanze che cambiano da un Paese, da una comunità e da una famiglia all'altra, e proprio per questo le politiche, sostiene, devono partire da questa realtà. In apertura dei lavori ha dichiarato: "La vera sfida che ci riguarda tutti è passare dalla consapevolezza alla ricerca e dalla ricerca all'azione".

Il professor Andrea Segrè dell'Università di Bologna, che ha tenuto l'intervento principale, ha ricordato che per l'obiettivo 12.3, che chiede di ridurre lo spreco alimentare entro il 2030, restano quattro anni. Ha poi ripercorso il lavoro italiano, che dal 2010 ha puntato sulla prevenzione e sui comportamenti dei consumatori, dalla campagna Spreco Zero, il cui nome è rimasto in italiano perché la traduzione inglese, zero waste, indica un'altra cosa, all'osservatorio Waste Watcher, nato poco prima del 2015 per misurare i progressi verso l'obiettivo del 2020.

10 OTTOBRE

il Newyòrkese

In una slide dell'osservatorio Waste Watcher, realizzata con Ipsos-Doxa e mostrata durante l'incontro, lo spreco domestico dichiarato negli ultimi sette giorni è messo a confronto tra Italia e Stati Uniti. La media nazionale individuale è di 493,7 grammi in Italia e di 775,7 grammi negli Stati Uniti, e in entrambi i Paesi le generazioni più giovani dichiarano di sprecare più della media: la Gen Z il 32% in più in Italia e il 44% in più negli Stati Uniti, i millennial il 21% e il 10% in più. La Gen X è sotto la media, del 19% in Italia e del 26% negli Stati Uniti, e i boomer sono i più virtuosi, con il 21% in meno in Italia e il 49% in meno negli Stati Uniti.

Per la FAO è intervenuta una consulente tecnica per perdite e sprechi alimentari, che ha sottolineato come la sfida sia passare dalla consapevolezza all'azione e come non esista una soluzione unica, perché le cause cambiano lungo la filiera. Nelle fasi di produzione e post-raccolto le perdite possono dipendere da stoccaggio inadeguato, parassiti e variabilità del clima; nel consumo e nella ristorazione, da pianificazione dei menu, disponibilità dei prodotti e abitudini d'acquisto. Ha citato un programma scolastico nella Repubblica Dominicana che ha raggiunto più di due milioni di studenti e ha proposto un ciclo continuo di misurazione, comprensione, azione, monitoraggio e analisi: la misurazione dice dove si è, l'analisi aiuta a capire il perché.

La testimonianza più concreta è arrivata dalla Giordania. La rappresentante dell'Alto Consiglio giordano per la sicurezza alimentare ha spiegato che il suo è uno dei Paesi con maggiore scarsità d'acqua al mondo e dipende dalle importazioni di cibo, quindi sprecare cibo significa sprecare anche acqua, energia e denaro: ridurre le perdite è insieme una questione di sicurezza alimentare, di equilibrio idrico e di equilibrio economico. Il primo studio nazionale ufficiale, condotto con il Dipartimento di statistica e il Programma alimentare mondiale, ha raccolto dati in case, ristoranti, hotel e ospedali, con giovani giordani incaricati della raccolta. Lo spreco nelle famiglie è stimato in 81,3 chili a persona all'anno, per un totale di quasi un milione di tonnellate l'anno. Sono cifre che la rappresentante ha definito un punto di partenza e un invito ad agire, e lo studio suggerisce che spreco e insicurezza alimentare possono convivere nella stessa famiglia.

In Giordania il comportamento ha radici culturali: famiglia, ospitalità, generosità. La rappresentante ha detto che questa cultura non va cambiata e che occorre mostrare cosa significhi una generosità responsabile. La campagna nazionale ha un messaggio semplice: comprare ciò che serve, conservare bene il cibo e usare ciò che avanza. Giovani innovatori hanno usato la mosca soldato nera per trasformare gli scarti alimentari in mangime animale e fertilizzante organico, e un comitato dedicato alle perdite e agli sprechi, istituito presso l'Alto Consiglio, aiuta le istituzioni a lavorare insieme. La Giordania propone tre cose: misurare con regolarità e non una volta sola, studiare i legami tra spreco, alimentazione e insicurezza alimentare, ed estendere ciò che funziona. L'obiettivo nazionale è ridurre del 30% le perdite e gli sprechi alimentari. La rappresentante ha ricordato anche che il cibo è una benedizione e che ciò a cui si dà valore non va sprecato.

In conclusione del suo intervento, Marrapodi ha ribadito che l'Italia resta impegnata su questa agenda, anche attraverso la collaborazione con le agenzie con sede a Roma, e che ridurre perdite e sprechi alimentari è uno dei modi più pratici ed efficaci per far avanzare insieme sicurezza alimentare, azione per il clima e consumo responsabile.

11 OTTOBRE

Giornale Diplomatico
QUOTIDIANO ONLINE DI INFORMAZIONI E OPINIONI
Editore e Direttore Responsabile: Dario de Marchi
Testata iscritta nel Registro Stampa del tribunale Civile di Roma - n.94/2017 dell'8 giugno 2017

ONU: AMB. MARRAPODI, ITALIA RILANCIA IMPEGNO CONTRO SPRECO ALIMENTARE

11-10-2026 16:11 - Ambasciate



GD - New York,11 ott. 26 - La riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari rappresenta una priorità per la sicurezza alimentare globale e la promozione di modelli di consumo sostenibili. È questo il messaggio al centro dell'evento organizzato alle Nazioni Unite dalla Rappresentanza Permanente d'Italia, insieme alle Rappresentanze Permanenti della Repubblica Dominicana e del Regno Hascemita di Giordania, in collaborazione con l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO).

"La vera sfida che ci riguarda tutti è passare dalla consapevolezza alla ricerca e dalla ricerca all'azione", ha dichiarato in apertura dei lavori il Rappresentante Permanente d'Italia all'ONU, Giorgio Marrapodi, che ha sottolineato "l'importanza di accelerare le azioni di contrasto allo spreco, affiancando alle politiche pubbliche e alle innovazioni tecnologiche una maggiore comprensione delle abitudini e delle scelte quotidiane dei consumatori".

Nel suo intervento, il prof. Andrea Segrè, dell'Università di Bologna, pioniere e promotore di numerose iniziative dedicate alla prevenzione dello spreco alimentare in Italia e a livello internazionale, ha offerto una riflessione sul ruolo dello spreco alimentare nel quadro delle attuali sfide della sostenibilità. Nel corso degli anni, l'esperienza italiana ha contribuito a portare il tema dello spreco alimentare al centro del dibattito pubblico e scientifico, attraverso un approccio che combina sensibilizzazione e raccolta di evidenze sui comportamenti, come dimostrato da iniziative quali la "Campagna Spreco Zero" o la creazione del Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability.

L'iniziativa si è svolta a pochi giorni dalla Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, celebrata a fine settembre, ed ha riunito rappresentanti istituzionali, organizzazioni internazionali ed esperti del mondo accademico, tra cui FAO e CIHEAM.

11 OTTOBRE

Giornale Diplomatico
QUOTIDIANO ONLINE DI INFORMAZIONI E OPINIONI
Editore e Direttore Responsabile: Dario de Marchi
Testata iscritta nel Registro Stampa del tribunale Civile di Roma - n.94/2017 dell'8 giugno 2017

ONU: AMB. MARRAPODI, ITALIA RILANCIA IMPEGNO CONTRO SPRECO ALIMENTARE

11-10-2026 16:11 - Ambasciate



GD - New York,11 ott. 26 - La riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari rappresenta una priorità per la sicurezza alimentare globale e la promozione di modelli di consumo sostenibili. È questo il messaggio al centro dell'evento organizzato alle Nazioni Unite dalla Rappresentanza Permanente d'Italia, insieme alle Rappresentanze Permanenti della Repubblica Dominicana e del Regno Hascemita di Giordania, in collaborazione con l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO).

"La vera sfida che ci riguarda tutti è passare dalla consapevolezza alla ricerca e dalla ricerca all'azione", ha dichiarato in apertura dei lavori il Rappresentante Permanente d'Italia all'ONU, Giorgio Marrapodi, che ha sottolineato "l'importanza di accelerare le azioni di contrasto allo spreco, affiancando alle politiche pubbliche e alle innovazioni tecnologiche una maggiore comprensione delle abitudini e delle scelte quotidiane dei consumatori".

Nel suo intervento, il prof. Andrea Segrè, dell'Università di Bologna, pioniere e promotore di numerose iniziative dedicate alla prevenzione dello spreco alimentare in Italia e a livello internazionale, ha offerto una riflessione sul ruolo dello spreco alimentare nel quadro delle attuali sfide della sostenibilità. Nel corso degli anni, l'esperienza italiana ha contribuito a portare il tema dello spreco alimentare al centro del dibattito pubblico e scientifico, attraverso un approccio che combina sensibilizzazione e raccolta di evidenze sui comportamenti, come dimostrato da iniziative quali la "Campagna Spreco Zero" o la creazione del Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability.

L'iniziativa si è svolta a pochi giorni dalla Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari, celebrata a fine settembre, ed ha riunito rappresentanti istituzionali, organizzazioni internazionali ed esperti del mondo accademico, tra cui FAO e CIHEAM.