

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



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

## Rapporto Waste Watcher

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

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

### Alexis Paparo

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

Guardando agli altri Paesi europei, la Germania si assesta a 512,9 grammi, la Francia a 459,9, la Spagna a 446,5 e i Paesi Bassi a 469,5. I numeri arrivano dal rapporto Waste Watcher International, presentato ieri a Roma in previsione della sesta Giornata internazionale di consapevo-

lezza sulle perdite e gli sprechi alimentari del 29 settembre. L'indagine si basa sul comportamento degli italiani nel mese di agosto 2025, attraverso l'indagine promossa dalla campagna pubblica Spreco Zero con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna, elaborati da Ipsos.

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

### Il quadro internazionale

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

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

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

### I paradossi dello spreco

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

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

### Il ruolo dei giovani

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

© RIPRODUZIONE RISERVATA

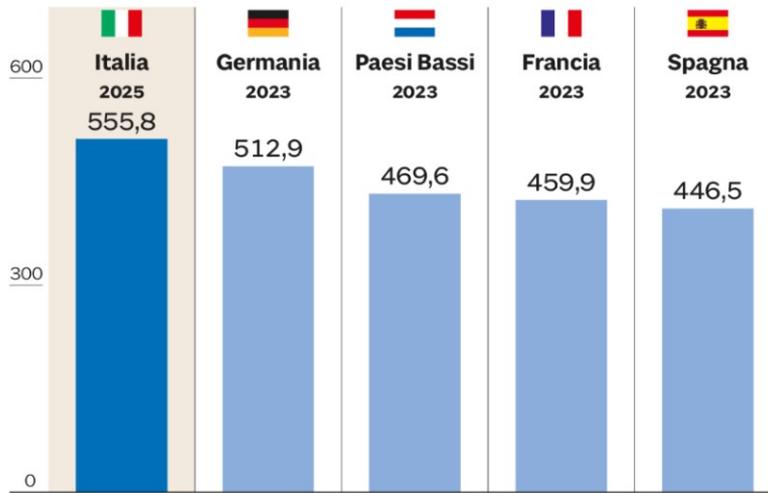


## La comparazione fra Paesi europei

DATASTAMPA6901

DATASTAMPA6901

Spredo pro-capite settimanale, in grammi



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