

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

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»

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

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'

I numeri e la mappa

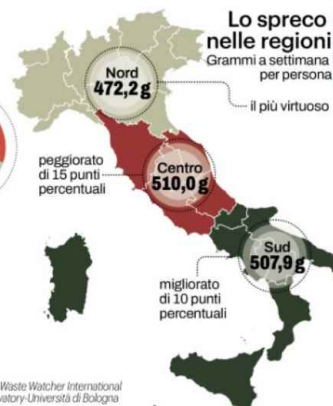
Il cibo (pro capite) gettato ogni settimana



Lo spreco nelle regioni

Grammi a settimana per persona

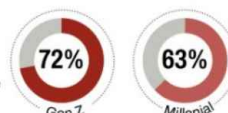
Il più virtuoso



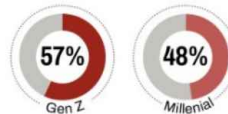
Come la tecnologia aiuta contro lo spreco

57% della popolazione usa l'IA per consigli antispreco

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

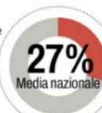
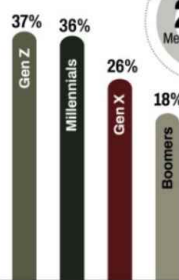


Cerca ricette "svuota-frigo" tramite IA



L'effetto dei social

Chi compra solo per fotografare e postare



Fonte: Waste Watcher International Observatory-Università di Bologna