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

Descrizione

default watermark

(Adnkronos) â?? Cresce in Europa la consapevolezza sui benefici antispreco alimentare dei surgelati, con lâ??Italia sopra la media europea: secondo il report â??Frozen in Focusâ?? 2025 di Findus, parte del gruppo Nomad Foods, attivo nel settore surgelati, un italiano su due sceglie alimenti â??sotto zeroâ?? per la loro capacitÃ di ridurre lo spreco domestico. Grazie alla lunga conservabilitÃ , alla porzionatura flessibile e alla possibilitÃ di utilizzare solo ciÃ² che serve, il frozen food si distingue infatti come scelta pratica e responsabile.

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

Per rafforzare ulteriormente il proprio impegno in questa direzione, Findus, in occasione della Giornata Internazionale della Consapevolezza sulle Perdite e gli Sprechi Alimentari (29 settembre), lancia la campagna â??Sprechi sotto zeroâ??, facendosi portavoce di un appello volto a sensibilizzare i consumatori sullâ??importanza di scelte alimentari consapevoli e promuovendo il ruolo del surgelato come alleato strategico nella lotta contro lo spreco alimentare. Dalla lunga durata di conservazione allâ??efficiente porzionatura, fino ai minori consumi di acqua ed energia elettrica necessari per la preparazione dei piatti, che ne garantiscono anche una elevata sostenibilitÃ economica, il frozen si conferma una soluzione concreta per ridurre il food waste domestico e rendere piÃ¹ sostenibile la gestione quotidiana del cibo. Un ruolo particolare lo giocano i vegetali, tra gli alimenti piÃ¹ sprecati nelle case degli italiani: secondo i dati dellâ??Osservatorio Waste Watcher â?? lias, frutta e verdura fresche raggiungono rispettivamente picchi di 26,82 g e 23,89 g settimanali (su un totale, in media, di 667,4 grammi di cibo a settimana a persona, +17,9% in un anno). Le verdure surgelate, che conservano intatti gusto e nutrienti, offrono cosÃ¬ una valida alternativa antispreco.

â??Produrre cibo impattando meno sullâ??ambiente e tutelando le risorse naturali Ã¨ la sfida di Findus: ci impegniamo per un progresso costante e responsabile, affinchÃ© la sostenibilitÃ diventi sempre piÃ¹

un valore condiviso da tutto il settore e dai consumatori -ha dichiarato Renato Roca, Country Manager di Findus Italia â?? Spreco alimentare non significa soltanto gettare via cibo, ma anche vanificare acqua, energia, terreno fertile e lavoro impiegati per produrlo. In particolare, i vegetali, tra gli alimenti piÃ¹ soggetti a spreco nelle case degli italiani, trovano nel frozen una soluzione concreta: conservano gusto e nutrienti e permettono di portare in cucina materie prime pronte allâ??uso, riducendo gli sprechi. Con la campagna â??Sprechi sotto zeroâ?? vogliamo rafforzare nei nostri consumatori questa consapevolezza, promuovendo il ruolo del surgelato come alleato per combattere il problema del food waste e valorizzare appieno il potenziale del frozen food negli anni a venireâ?•.

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

default watermark

â??Per me lâ??antispreco non Ã¨ una moda, Ã¨ un atto di responsabilitÃ . Ogni prodotto ha una storia: il lavoro del produttore, la fatica della terra, il valore della cultura che rappresenta. Sprecarlo significa cancellare tutto questo. I dati di Zero Waste del professor SegrÃ¨, di cui sono Ambasciatrice, dimostrano che la maggior parte degli sprechi avviene in ambito domestico: questo ci ricorda che il cambiamento parte da gesti quotidiani â?? ha dichiarato la Chef Cristina Bowerman â?? In cucina cerco sempre di trasformare ciÃ² che sembra â??in piÃ¹â?? in unâ??occasione creativa, ma il passo fondamentale Ã¨ ridurre lo spreco prima ancora che si generi. In questo senso i surgelati sono veri campioni antispreco: grazie alla lunga conservabilitÃ e alla possibilitÃ di usare solo la quantitÃ necessaria, permettono di evitare avanzi e di rispettare davvero la materia prima fino allâ??ultimo grammo. Credo che il compito di uno chef oggi sia proprio questo: costruire consapevolezza e stimolare un cambiamento culturale che parta dal piatto e arrivi alla societÃ â?•. Per sostenere la lotta allo spreco alimentare, Findus lancia â??Sprechi sotto zeroâ??, una campagna multicanale pensata per sensibilizzare i consumatori italiani e promuovere il frozen â?? in particolare i vegetali surgelati â?? come scelta consapevole e antispreco. La campagna sarÃ visibile su Tv, digital e social, e sarÃ promossa anche nei punti vendita.

â??

sostenibilita

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione
Settembre 24, 2025
Autore

redazione

default watermark

EI SRL - P.IVA IT16017671005