



GiÃ¹ lo spreco di cibo dal 2015, gettati 100 g in meno a settimana

Descrizione

(Adnkronos) â Gli italiani sprecano meno cibo rispetto a 10 anni fa ma c'Ã¨ ancora molto da fare. Dal 2015 ad oggi, lo spreco alimentare domestico Ã¨ diminuito di 95 grammi, da 650g a 555,8g gettati ogni sette giorni a testa. Un miglioramento generale ma non adeguato a cogliere il traguardo dei 369,7 grammi di cibo sprecato settimanalmente, obiettivo Onu che il nostro Paese dovrebbe raggiungere entro il 2030. Lo attestano i dati del nuovo Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International che, in vista del 29 settembre 2025, sesta Giornata Internazionale della Consapevolezza delle Perdite e degli Sprechi Alimentari istituita dalle Nazioni Unite, ha monitorato il comportamento degli italiani nel mese di agosto 2024, attraverso un'indagine con metodo Cawi promossa dalla campagna pubblica Spreco Zero con l'UniversitÃ di Bologna â Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, su monitoraggio Ipsos (campione di 1000 casi rappresentativi della popolazione generale).

Ecco i risultati del rapporto: vale 555,8 g lo spreco settimanale medio in Italia registrato quest'estate, un dato che riferito all'agosto 2024 era di 683 grammi, e che scende in modo significativo nell'area centrale del Paese, diventata la piÃ¹ virtuosa con 490,6 grammi, mentre a nord si sprecano mediamente 515,2 grammi di cibo ogni 7 giorni e al sud 628,6 grammi a settimana. Bene le famiglie con figli che abbassano la soglia di spreco del 17% rispetto alla media nazionale e i grandi Comuni (-9%). Nella classifica dei cibi sprecati: la frutta fresca (22,9 g), la verdura fresca (21,5 g) e il pane (19,5 g), seguono insalata (18,4 g) e cipolle/tuberi (16,9 g).

Spiega il direttore scientifico di Waste Watcher, l'agroeconomista Andrea SegrÃ, fondatore della campagna Spreco Zero: âLe pressioni economiche, in particolare l'inflazione che questa estate ha colpito fortemente i generi alimentari (+ 3,7%) possono aver suggerito alle famiglie acquisti piÃ¹ ponderati e una maggiore attenzione alla prevenzione degli sprechi. L'utilizzo di strumenti semplici e mirati, come l'app Sprecometro, strumento di autovalutazione e monitoraggio dello spreco domestico, permette di attivare trasformazioni comportamentali durature, contribuendo a consolidare comportamenti virtuosi: quindi un percorso concreto verso la riduzione del 50% dello spreco alimentare entro il 2030â.

Allargando lo sguardo oltre i confini, l'Italia resta sopra la media europea nello spreco alimentare pro capite settimanale: le rilevazioni Waste Watcher attestano, come detto, un valore di 555,8 grammi per

l'italia, a fronte di 512,9 g settimanali per la Germania, 459,9 per la Francia, 446,5 per la Spagna, 469,5 per i Paesi Bassi. Intanto, sono 33 milioni i cittadini europei in situazione di insicurezza alimentare e ben 4,9 milioni gli italiani che versano nella medesima condizione.

Nel 2025 delle guerre in Ucraina e in Medio Oriente, della crisi di Gaza e dell'emergenza climatica ma anche della sfida sui dazi, Waste Watcher ha deciso di aprire un focus speciale per capire se e come questi fattori influiscono sulle nostre abitudini di gestione del cibo. Il risultato è l'impatto tangibile sulle scelte di fruizione alimentare degli italiani: più di 1 cittadino su 3 (il 37%) ritiene utile puntare sui prodotti made in Italy nell'attuale contesto di guerre e tensioni internazionali ma anche di crisi dei dazi. Due italiani su 3 (66%) hanno aumentato o conservato molto alta l'attenzione all'ambiente e ai comportamenti sostenibili. E 1 italiano su 2 dichiara di prestare maggiore attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari che acquista nel tempo della crisi climatica: il 17% degli italiani, peraltro, dichiara di non aver modificato i suoi comportamenti perché non ritiene che ci sia alcun legame tra la crisi climatica e temperature anomale.

Le temperature elevate dell'estate 2025, poi, hanno avuto un impatto diretto e concreto sui comportamenti alimentari degli italiani: per fronteggiare la crisi climatica in rapporto allo spreco del cibo, 1 italiano su 2 (45%) cerca di consumare prima gli alimenti deperibili e 1 su 5 (21%) prova ad aumentare la frequenza di acquisto degli alimenti deperibili oppure di privilegiare l'acquisto di prodotti non deperibili o a lunga conservazione (19%). Solo il 14% dichiara di non aver modificato i propri comportamenti e appena il 6% afferma di non aver percepito alcun impatto delle temperature anomale sulla deperibilità degli alimenti.

I dati Waste Watcher sembrano restituire una trasformazione culturale che viaggia in profondità e sottolinea Luca Falasconi, coordinatore del Rapporto Waste Watcher. Il caso Italia è il contesto internazionale alimenta una nuova attenzione al valore delle risorse, e in particolare al cibo. Ogni giorno immagini di carestie e fame da Gaza o da altri teatri di conflitto entrano nelle nostre case risvegliando la nostra sensibilità, un rinnovato senso di giustizia, insieme alla consapevolezza di una interconnessione globale che chiama in causa e rende responsabili tutti i cittadini del mondo.

In questo quadro, la Generazione Z ha le maggiori potenzialità per muovere il cambiamento. L'indagine condotta dall'Osservatorio Wwi dedica un focus alla Gen Z ovvero circa 9 milioni in Italia (2025) la prima generazione digitale nativa che risulta molto attenta alle questioni legate allo spreco alimentare e alla sostenibilità dei consumi. La Generazione Z mostra una forte propensione a riutilizzare gli avanzi in tempi rapidi, affidandosi a ricette trovate online (+10% rispetto al campione nazionale), porta a casa gli avanzi (+6%) o condivide il cibo con parenti e vicini (+5%), porziona e surgela gli alimenti deperibili (+2%) aumentando la frequenza di acquisto (+1%), presta più attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari acquistati (+2%), è molto più sensibile (+8%) rispetto alle tensioni internazionali, è molto più attenta (+11%) all'economia dei prodotti indipendentemente dalla loro provenienza, compra sempre frutta e verdura di stagione (+2%).

La GenZ, quindi, sottolinea il direttore scientifico Waste Watcher Andrea Segrè: risulta un vero e proprio motore di sostenibilità sia per smussare gli aspetti critici legati alla gestione degli alimenti sia per trasmettere e amplificare quelli positivi centrati sulla digitalizzazione, la relazione e la sostenibilità. Le politiche pubbliche per contrastare lo spreco alimentare e promuovere diete sane e sostenibili devono introdurre l'uso diffuso di strumenti digitali, integrando piattaforme come

Sprecometro nei programmi di educazione alimentare. La vera sfida Ã¨ trasformare il caso della Gen Z in pratica diffusa, capace di coinvolgere le generazioni meno digitali, le fasce piÃ¹ vulnerabili e naturalmente le generazioni futureâ••.

â??

sostenibilita

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Sostenibilita

Tag

1. sos

Data di creazione

Settembre 25, 2025

Autore

redazione

default watermark