



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

## Descrizione

(Adnkronos) Cresce in Europa la consapevolezza sui benefici antispreco alimentare dei surgelati, con l'Italia sopra la media europea: secondo il report "Frozen in Focus" 2025 di Findus, parte del gruppo Nomad Foods, attivo nel settore surgelati, un italiano su due sceglie alimenti "sotto zero" per la loro capacità di ridurre lo spreco domestico. Grazie alla lunga conservabilità, alla porzionatura flessibile e alla possibilità di utilizzare solo ciò che serve, il frozen food si distingue infatti come scelta pratica e responsabile.

Dall'indagine, condotta da YouGov, che ha analizzato le abitudini alimentari di oltre 7.500 consumatori in 5 Paesi europei, è emersa una crescente consapevolezza sul tema: quasi la metà degli intervistati (47%) dichiara di scegliere gli alimenti surgelati proprio per la loro capacità di ridurre lo spreco domestico. L'Italia si posiziona ai vertici di questa sensibilità (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 "Sprechi sotto zero", facendosi portavoce di un appello volto a sensibilizzare i consumatori sull'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 all'efficiente porzionatura, fino ai minori consumi di acqua ed energia elettrica necessari per la preparazione dei piatti, che ne garantiscono anche una elevata sostenibilità economica, il frozen si conferma una soluzione concreta per ridurre il food waste domestico e rendere più sostenibile la gestione quotidiana del cibo. Un ruolo particolare lo giocano i vegetali, tra gli alimenti più sprecati nelle case degli italiani: secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher, 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 così una valida alternativa antispreco.

Produrre cibo impattando meno sull'ambiente e tutelando le risorse naturali è la sfida di Findus: ci impegniamo per un progresso costante e responsabile, affinché la sostenibilità diventi sempre più

un valore condiviso da tutto il settore e dai consumatori -ha dichiarato Renato Roca, Country Manager di Findus Italia -? 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 pi? 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 all'uso, riducendo gli sprechi. Con la campagna -?Sprechi sotto zero? 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 venire?.

Nel suo impegno nella lotta allo spreco alimentare, Findus ha coinvolto la Chef stellata Cristina Bowerman, nota per la sua attenzione alla sostenibilit? 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 qualit?. Per ciascuna di queste ricette, ? stata inoltre pensata un'ulteriore variante di recupero che consente di riutilizzare gli ingredienti eventualmente avanzati, trasformandoli in nuove preparazioni.

-?Per me l'antispreco non ? una moda, ? un atto di responsabilit?. 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 Segr?, 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 -? ha dichiarato la Chef Cristina Bowerman -? In cucina cerco sempre di trasformare ci? che sembra -?in pi?- in un'occasione creativa, ma il passo fondamentale ? ridurre lo spreco prima ancora che si generi. In questo senso i surgelati sono veri campioni antispreco: grazie alla lunga conservabilit? e alla possibilit? di usare solo la quantit? necessaria, permettono di evitare avanzi e di rispettare davvero la materia prima fino all'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 societ?. Per sostenere la lotta allo spreco alimentare, Findus lancia -?Sprechi sotto zero?, una campagna multicanale pensata per sensibilizzare i consumatori italiani e promuovere il frozen -? in particolare i vegetali surgelati -? come scelta consapevole e antispreco. La campagna sar? visibile su Tv, digital e social, e sar? promossa anche nei punti vendita.

-?

sostenibilita

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

## Categoria

1. Comunicati

## Tag

1. Ultimora

## Data di creazione

Settembre 24, 2025

## Autore

---

redazione

*default watermark*