

Primo Piano - *Spreco alimentare: nelle case vale 6,6 miliardi, ma i volumi calano dell'11%. L'Italia scende sotto i 500 grammi a settimana*

Roma - 29 set 2026 (Prima Notizia 24) **Il Rapporto Waste Watcher fotografa la svolta verso gli obiettivi dell'Agenda 2030. Segrè: "Lo spreco è un moltiplicatore delle disuguaglianze". Assegnati anche i "Premi Vivere a Spreco Zero".**

Lo spreco alimentare nelle abitazioni degli italiani pesa ancora per 6,6 miliardi di euro all'anno, traducendosi in 25,74 chili di cibo gettati a testa per un costo individuale di 112 euro. Un fenomeno reso ancora più insostenibile dalle pressioni sul sistema agroalimentare, dove l'impatto della crisi climatica e le instabilità geopolitiche spingono al rialzo i costi di produzione e i listini al consumo. Nonostante il quadro complesso, i nuovi dati evidenziano una svolta virtuosa: per la prima volta l'Italia scende sotto la soglia psicologica dei 500 grammi di cibo sprecato pro capite a settimana, attestandosi a 493,7 grammi con un calo netto dell'11,17% rispetto ai 555,8 grammi dello scorso anno. Un progresso che avvicina il Paese al target fissato dagli Obiettivi di Sostenibilità dell'Agenda 2030, pari a 369,73 grammi settimanali. A fotografare questa situazione è il nuovo Rapporto Waste Watcher, promosso dalla campagna Spreco Zero e presentato per la Settima giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e sugli sprechi alimentari dell'Onu. Il report evidenzia un marcato paradosso sociale: a sprecare di più sono proprio i ceti popolari, con chi dispone di meno risorse che perde più cibo e una quota proporzionalmente maggiore del proprio reddito. "Lo spreco diventa così non soltanto un costo economico e ambientale — ha spiegato Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio — ma un vero moltiplicatore delle disuguaglianze". Per vincere la sfida, il Rapporto sottolinea la necessità di mappare tutti i luoghi dello spreco, focalizzandosi anche sui contesti turistici e sulla ristorazione: il 66% degli ospiti in casa vacanza riesce a consumare tutto il cibo acquistato mantenendo un atteggiamento responsabile, mentre nei ristoranti si diffonde sempre più l'impiego della doggy bag per recuperare gli avanzi. L'analisi accende inoltre i riflettori sul confronto con gli Stati Uniti, dove si sprecano circa 775,7 grammi di cibo a settimana pro capite, quasi 300 in più rispetto all'Italia. Negli Usa spicca in particolare il dato relativo agli italo-americani: il 42% getta cibo almeno una volta a settimana contro il 29% della media nazionale, pur riconoscendo in grande maggioranza, pari all'87%, il valore antispreco della tradizione culinaria italiana. In concomitanza con la presentazione del report, la Campagna Spreco Zero ha annunciato i vincitori della 14esima edizione del "Premio Vivere a spreco zero", i piccoli "Oscar italiani" per lo sviluppo sostenibile. Nella categoria Innovazione è stato premiato il laboratorio Pod di Torino per il gelato vegetale stagionale a ingredienti naturali, affiancato dall'Orto Solidale in Valle d'Aosta per il recupero di ortofrutta da destinare alle fragilità e dal cortometraggio scolastico "Il Sogno di Lola" realizzato a Castellammare di Stabia. Per la sezione

Biodiversità il riconoscimento è andato alla Stazione consorziale sperimentale di Granicoltura per la Sicilia, punto di riferimento nella ricerca cerealicola in climi aridi, mentre tra le Scuole ha vinto la "Circolare Gastronomica Scolastica" dell'Istituto Archè di Catania. Nel Terzo Settore è stata premiata la rete solidale "Magazzini Sociali" dell'associazione Io Potentino Ets, mentre tra le Imprese si è imposta Fruttagel con il progetto educational "Dal campo al banco con Ortilio", svolto in oltre 40 classi primarie tra Emilia-Romagna e Molise. Il premio speciale "Staffetta tra generazioni" è stato assegnato al progetto "Prendi in casa", che consente ad anziani soli di ospitare studenti fuorisede in cambio di compagnia e piccoli aiuti, mentre per la Saggistica sono stati premiati Maurizio Casiraghi e Telmo Pievani per il volume "Uniti per la vita. Storia di simbiosi e cooperazioni", incentrato sulle relazioni simbiotiche come prima regola della sostenibilità.

(Prima Notizia 24) Martedì 29 Settembre 2026