

Cresce lo spreco di cibo in Italia

Nel 2024 lo spreco di prodotti alimentari in Italia è aumentato facendo registrare una crescita del 45,6%. Ogni settimana finiscono nel bidone della spazzatura 683,3 grammi di cibo pro capite (rispetto ai 469,4 grammi rilevati nell'agosto 2023).

Nella 'top five' dei cibi più sprecati troviamo frutta fresca (27,1 g), verdure (24,6 g), pane fresco (24,1 g), insalate (22,3 g), cipolle/aglio/tuberi (20 g), prodotti fondamentali della Dieta Mediterranea. È quanto emerge dai dati presentati a Roma dell'annuale [Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024, 'Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall'analisi all'azione'](#), curata dall'Osservatorio Waste Watcher International-Campagna SprecoZero, dall'Università di Bologna assieme a Ipsos.

Le cause

Tra le cause che hanno determinato l'aumento dello spreco alimentare nel nostro Paese, viene riferito, si possono evidenziare alcuni elementi critici indipendenti dal comportamento dei singoli, ma individuabili proprio nella scarsa qualità dei prodotti acquistati.

Il 42% delle risposte individua la causa dello spreco familiare nel fatto di dover buttare la frutta e la verdura conservata nelle celle frigo perché una volta portata a casa va subito a male. O ancora il 37% sostiene di buttare via gli alimenti perché i cibi venduti sono già vecchi. Elementi critici si riscontrano anche nel comportamento dei consumatori. Più di un terzo degli italiani (37%) dimenticano gli alimenti in frigorifero e nella dispensa lasciando che si deteriorino, solo il 23% è disposto a programmare i pasti settimanali, inoltre il 75% non è disposto o non è capace di rielaborare gli avanzi in modo creativo per evitare di gettarli.

Il ruolo dell'educazione alimentare

Commentando i dati, il vicepresidente vicario di Confcommercio, Lino Enrico Stoppani, ha sottolineato che

se l'aumento dello spreco preoccupa occorre investire con maggiore convinzione sull'educazione alimentare resistendo alla tentazione di introdurre nuovi obblighi a carico delle imprese come suggerito in alcune delle proposte in corso di esame in Parlamento. Ormai tutti i ristoratori sono attrezzati per consentire ai clienti di portare a casa il cibo avanzato durante i pasti mentre, per incrementare le donazioni di cibo avanzato negli esercizi commerciali, la via maestra è la riduzione degli oneri burocratici e la riduzione della Tari.



“In Italia l'incremento dello spreco alimentare a livello domestico è preoccupante – ha spiegato Andrea Segrè direttore scientifico Waste Watcher International –. Non solo per l'aumento percentuale rispetto all'analoga rilevazione di WWI del 2023, ma soprattutto dalle cause che lo hanno determinato, come un abbassamento della qualità dei prodotti acquistati. Gli italiani hanno ancora poca consapevolezza di come fruire al meglio gli alimenti disponibili, dalla conservazione alla pianificazione degli acquisti, dimostrando ancora una volta la necessità di intervenire a livello istituzionale sull'educazione alimentare. L'Italia può beneficiare delle buone pratiche che emergono dalle esperienze di contrasto dello spreco dagli altri Paesi del G7, tema che speriamo emerga dal summit di Siracusa il prossimo 26 settembre”.

L'importanza delle politiche pubbliche contro lo spreco

