

In Italia si spreca meno cibo ma sempre sopra la media europea

Nel 2025, a 10 anni dall'approvazione dell'Agenda Onu 2030 e a 9 anni dalla legge Gadda sullo spreco del cibo, l'Italia migliora ma non abbastanza, e resta sempre sopra la media europea. Nel nostro Paese, dal 2015 ad oggi lo spreco settimanale medio pro capite è sceso di 95 grammi settimanali, da 650 grammi a 555,8 a fronte di 512,9 grammi settimanali per la Germania, 459,9 grammi per la Francia, 446,5 grammi per la Spagna, 469,5 per i Paesi Bassi. È quanto emerge con i dati del nuovo rapporto Waste Watcher international, presentati il 25 settembre 2025 a Roma. Il rapporto registra "che aumenta la consapevolezza del legame fra spreco e ambiente, ma è lontano il traguardo fissato per il 2030 di 369,7 gr. settimanali. Dal punto di vista delle zone territoriali del Paese lo studio rileva che si spreca meno al centro (dato record: 490,6 g) e al nord (515,2 g) e più al sud (628,6 gr.). È registrato che sprecano meno le famiglie con figli (-17%) e i grandi Comuni (-9%). Nella hit dei cibi sprecati la frutta fresca (22,9 g), la verdura fresca (21,5 g) e il pane (19,5 g), segue l'insalata (18,4 g) e cipolle/tuberi (16,9 g). Waste Watcher evidenzia inoltre il legame fra le guerre, i dazi e la crisi climatica. I risultati registrano che più di 1 italiano su 3 (il 37%) sceglie prodotti made in Italy in un contesto di guerre e crisi dei dazi. Due italiani su 3 (66%) hanno aumentato o tenuto alta l'attenzione all'ambiente. Un italiano su 2 presta più attenzione all'impatto ambientale dei prodotti alimentari che acquista nel tempo della crisi climatica. Gli analisti rilevano inoltre che in Italia i "nativi digitali" sono motore del cambiamento mostrando comportamenti virtuosi con il riutilizzo degli avanzi (+10% rispetto alla media), condividendo il cibo (+5%), acquistando frutta e verdura di stagione (+2%) e prestando più attenzione all'impatto ambientale (+2%). L'indagine, a livello internazionale, registra che nel mondo vengono sprecate 1,05 miliardi di tonnellate di cibo, 1/3 della produzione alimentare globale. Lo spreco di cibo è responsabile di quasi il 10% delle emissioni globali di gas serra, 5 volte quelle generate dall'aviazione. Il 28% dei terreni agricoli, pari a 1,4 miliardi di ettari, viene utilizzato per produrre cibo che non verrà mai mangiato.