

Torna a crescere lo spreco alimentare in Italia: nella spazzatura cibo per 8 miliardi

88,2 grammi di cibo al giorno: è questa la media dello spreco giornaliero di cibo di ciascun italiano nel 2025, in aumento rispetto agli anni passati. Una cifra irrisoria solo in apparenza, che si trasforma in oltre 600 grammi alla settimana. Moltiplicato per 60 milioni circa di cittadini, i numeri diventano impressionanti. Ancor di più se a queste si aggiungono gli sprechi dell'intera filiera alimentare, che raggiunge 4,513 milioni di tonnellate ogni anno. Insieme ad essi c'è poi la perdita economica: 130,71 euro pro capite ogni anno, o 14,1 miliardi di euro complessivamente, **8,42 miliardi provenienti solamente dalle nostre case**.

I dati sono stati elaborati dall'Osservatorio Waste Watcher, che monitora lo spreco alimentare domestico e le abitudini di acquisto e fruizione del cibo. Il report **Il caso Italia 2025** è [stato](#) diffuso in occasione della 12° Giornata Nazionale dello Spreco Alimentare, che ricorre il 5 febbraio. In cima alla "classifica" dei cibi più buttati nelle case degli italiani vi è la frutta fresca (24,3 grammi settimanali), seguita da pane (21,2 grammi), verdure (20,5 grammi), insalata (19,4 grammi), cipolle, aglio e tuberi (17,4 grammi) - questi ultimi, sottolinea l'Osservatorio, spesso confezionati in quantità che eccede notevolmente il bisogno di una singola famiglia. Oltre la metà (8,42 miliardi, il 58,55%) del costo dello spreco alimentare proviene dalle case, il 28,5% dalle fasi di commercializzazione del cibo. Paradossalmente, mentre aumentano i dati sullo spreco [crescono](#) anche quelli **sull'impoverimento alimentare** - ovvero l'impossibilità di accedere a cibo sano e sostenibile -, passato dal +10,27% del 2024 al +13,95% del 2025. A risentirne maggiormente sono le famiglie meridionali e straniere. Un terzo degli italiani ha comunque ammesso di non essere troppo preoccupato dal tema degli sprechi.

Come ricorda Andrea Segrè, fondatore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare e direttore scientifico dell'Osservatorio, sono già passati 10 anni da quando è stata adottata l'Agenda di Sostenibilità delle Nazioni Unite e ne mancano solamente cinque al 2030, data entro il quale è stato fissato il raggiungimento dell'obiettivo di **dimezzare gli sprechi alimentari** - passando dai 737,4 grammi del 2015 ai 369,7. Ma se durante il periodo pandemico le buone pratiche adottate dagli italiani in termini di consumo degli alimenti avevano comportato un minore spreco, questa tendenza si è ora invertita. Per raggiungere l'obiettivo fissato dalle Nazioni Unite sarebbe sufficiente tagliare **50 grammi di cibo buttato alla settimana** da qui al 2029. Luca Falasconi, docente dell'Università di Bologna e coordinatore del rapporto, ritiene che si tratti di una sfida «ambiziosa», ma non impossibile. «Ogni piccola azione conta», ricorda: «cinquanta grammi di spreco in meno ogni settimana significa ¼ di mela in meno nel bidone ogni settimana, o ¼ di bicchiere di latte in meno gettato negli scarichi, o una rosetta di pane in meno nell'umido».

[di Valeria Casolaro]