

MalpensaNews

Spreco alimentare, in Italia si butta meno cibo ma nelle case vale ancora 6,6 miliardi di euro

Roberto Morandi · Tuesday, September 29th, 2026

Meno cibo finisce nella spazzatura delle case italiane, ma il valore dello spreco resta enorme: **6,6 miliardi di euro all'anno**. È la fotografia scattata dal nuovo **Rapporto Waste Watcher**, presentato martedì 29 settembre in occasione della Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite.

Per la prima volta in Italia lo spreco domestico è sceso sotto la soglia dei 500 grammi settimanali per abitante: **493,7 grammi a persona, l'11,17 per cento in meno rispetto ai 555,8 grammi dell'anno precedente**. Su base annua significa comunque gettare **25,74 chili di alimenti per ogni italiano**, per un valore stimato di circa 112 euro a persona.

La direzione è dunque quella giusta, ma la strada rimane lunga. L'obiettivo indicato nell'ambito dell'Agenda 2030 è arrivare a circa 370 grammi settimanali pro capite. E lo spreco non rappresenta soltanto una perdita economica: insieme al cibo vengono sprecate l'acqua, l'energia, il suolo e il lavoro necessari per produrlo, trasformarlo, trasportarlo e conservarlo.

C'è poi un elemento sociale. Secondo Waste Watcher sono proprio le fasce economicamente più fragili a sprecare maggiormente, perdendo quindi una quota proporzionalmente più alta del proprio reddito. Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio, definisce per questo lo spreco non soltanto un costo economico e ambientale, ma anche «**un vero moltiplicatore delle disuguaglianze**».

Non si spreca soltanto nelle case

Il problema, però, non riguarda esclusivamente i frigoriferi domestici. **Le eccedenze si formano lungo tutta la filiera: nei campi, nell'industria alimentare, nei magazzini, nei supermercati, nella ristorazione e infine nelle abitazioni.**

Nella grande distribuzione una parte del problema nasce dalla necessità di mantenere gli scaffali riforniti e di gestire prodotti freschi e deperibili, confezioni danneggiate o alimenti che si avvicinano alla data indicata sulla confezione. Non tutto ciò che non può più essere venduto, tuttavia, deve necessariamente diventare un rifiuto: una parte può essere recuperata e destinata al consumo umano attraverso le organizzazioni del Terzo settore.

Anche la corretta lettura delle etichette può fare la differenza. Secondo l'Istituto superiore di sanità,

il **36 per cento degli italiani non conosce correttamente la differenza tra “da consumarsi entro” e “da consumarsi preferibilmente entro”**. Nel secondo caso, superare la data indicata non significa automaticamente che il prodotto sia diventato pericoloso: se conservato correttamente può avere perso alcune caratteristiche qualitative, ma può essere ancora consumabile. La Commissione europea stima che fino al 10 per cento dello spreco alimentare annuale nell’Unione europea possa essere collegato proprio alla marcatura delle date e alla loro interpretazione.

Dieci anni di “legge Gadda”

Nel 2026 ricorrono anche i **dieci anni della legge 166 del 19 agosto 2016**, conosciuta come “legge Gadda” dal nome della sua promotrice, l’allora deputata varesina Maria Chiara Gadda.

La norma nasce con un principio semplice: **favorire il recupero delle eccedenze prima che diventino rifiuti**, rendendo più semplice la loro donazione a organizzazioni che le destinano a persone in difficoltà.

La legge indica esplicitamente tra i propri obiettivi la riduzione degli sprechi nelle diverse fasi di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione. Stabilisce inoltre una priorità precisa: favorire il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari a fini di solidarietà sociale, destinandole innanzitutto all’alimentazione umana.

Uno degli elementi centrali della legge Gadda è l’introduzione di **misure di semplificazione per la cessione gratuita degli alimenti**. Il modello scelto dal legislatore italiano punta quindi soprattutto a **rendere più semplice la donazione delle eccedenze e a costruire una collaborazione tra imprese, grande distribuzione e organizzazioni del Terzo settore**.

Il principio ha una conseguenza importante anche nel modo in cui si guarda allo spreco: un alimento che non ha più valore commerciale non è necessariamente un alimento senza valore. Recuperarlo significa contemporaneamente evitare un rifiuto, ridurre l’impatto ambientale della filiera e mettere a disposizione una risorsa per chi ne ha bisogno.

La sfida comincia dal frigorifero

A dieci anni dalla legge Gadda, i dati del 2026 raccontano un Paese che sta riducendo lo spreco domestico, ma che continua a buttare ogni anno una quantità considerevole di alimenti. Ci sono però anche segnali di cambiamento nelle abitudini quotidiane. Il rapporto Waste Watcher registra, per esempio, **una maggiore diffusione della doggy bag nei ristoranti**, mentre nelle case vacanza il 66 per cento degli ospiti intervistati dichiara di riuscire a consumare tutto il cibo acquistato.

Programmare meglio la spesa, controllare ciò che è già presente in frigorifero, conservare correttamente gli alimenti, comprendere le date riportate sulle confezioni e recuperare gli avanzi sono piccoli comportamenti individuali. Moltiplicati per milioni di famiglie, però, diventano una parte importante della risposta a un problema che in Italia, soltanto tra le mura domestiche, **vale ancora 6,6 miliardi di euro ogni anno**.

This entry was posted on Tuesday, September 29th, 2026 at 2:01 pm and is filed under [News](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

