

L'EMERGENZA SPRECHI ALIMENTARI: UN PARADOSSO DA 13 MILIARDI DI EURO CHE MINACCIA IL FUTURO

Mentre 33 milioni di europei non possono permettersi un pasto completo, gli sprechi alimentari crescono dell'8% e valgono oltre 132 miliardi di euro nell'UE

Un miliardo di pasti sprecati ogni giorno nel mondo. È questo il drammatico dato che emerge dal Food Waste Index Report 2024 dell'UNEP, equivalente a un quinto del cibo prodotto globalmente. Un paradosso che assume contorni ancora più preoccupanti se si considera che, secondo le stime ONU, nel 2050 saremo oltre 10 miliardi di persone e sarà necessario produrre il 70% in più di cibo.

E' quanto emerso a margine del 5th International Conference on Engineering Future Food (EFF 2025) organizzata da AIDIC che si è tenuto negli scorsi giorni a Bologna. Sono le tematiche che sono state al centro anche dei lavori della conferenza Europea di Ingegneria Chimica e di Biotecnologia Applicata ECCE/ECAB 2025, che si è tenuto a Lisbona la scorsa settimana (8-10 settembre), con ampia partecipazione di membri dell'AIDIC, incluso Giorgio Veronesi, Presidente EFCE (**European Federation of Chemical Engineering**), di cui AIDIC è parte.

Il motto dell'evento, che si tiene ogni due anni, era infatti **"Engineering for a Sustainable World: Summit for Clean Technologies & Brighter Legacy"** e il tema del Food ha attirato molto l'attenzione dei partecipanti. L'obiettivo è capire come ottimizzare i processi per garantire cibo per tutti attraverso un sistema di produzione più efficiente, meno impattante, più equo e sostenibile ma anche redditivo riducendo inoltre sensibilmente gli sprechi alimentari e abbattendo drasticamente le emissioni di CO2.

IL PARADOSSO ITALIANO ED EUROPEO

In Italia, la situazione si sta deteriorando: lo spreco alimentare è aumentato dell'8,05% nel 2024, passando da 75 grammi di cibo buttato ogni giorno a testa nel 2023 a quasi 81 grammi nel 2024. Il costo complessivo dello spreco alimentare italiano supera i 13 miliardi di euro, mentre a livello europeo la cifra raggiunge i 132 miliardi di euro annui.

Il dato più allarmante riguarda il paradosso sociale: mentre un giorno su due quasi 33 milioni di persone nell'UE non possono permettersi un pasto completo, tonnellate di cibo vengono sprecate quotidianamente. In Italia, Sud e Centro guidano questa tendenza negativa con un +9% rispetto alla media nazionale.

L'IMPATTO AMBIENTALE INSOSTENIBILE

L'emergenza sprechi si intreccia indissolubilmente con quella climatica. L'agricoltura italiana produce circa 40 milioni di tonnellate di CO2 equivalente in emissioni di gas serra. Gli esperti stimano che la riduzione dei rifiuti alimentari e agricoli potrebbe diminuire le emissioni di 0,8-4,5 CO2 equivalente per anno.

Gli alimenti più sprecati sono frutta fresca (27,1 g), verdure (24,6 g), pane fresco (24,1 g), insalate (22,3 g) e cipolle/aglio/tuberi (20 g) – prodotti che richiedono significative risorse idriche ed energetiche per la produzione.

UN SETTORE STRATEGICO PER L'ECONOMIA GLOBALE

Il settore alimentare rappresenta il 10% del PIL globale e impiega circa 1,5 miliardi di persone, confermandosi come uno dei pilastri dell'economia mondiale. Nell'UE27, il valore aggiunto agricolo è

cresciuto del 4,4% nel 2024, passando da 223,7 miliardi di euro del 2023 a 233,6 miliardi, dimostrando la vitalità economica del comparto.

LA SFIDA DEL 2050: PRODURRE DI PIÙ, SPRECARE DI MENO

Con la popolazione mondiale destinata a superare i 10 miliardi entro il 2050, diventa imperativo ridurre drasticamente gli sprechi alimentari, abbattere le emissioni di CO2 e ottimizzare i processi dell'intera filiera – dalla produzione alla distribuzione, fino alla gestione dei rifiuti.

La strada verso un sistema alimentare più equo, sostenibile e redditizio richiede un cambio di paradigma urgente: investimenti in tecnologie innovative, politiche di sensibilizzazione efficaci e un impegno concreto da parte di tutti gli attori della filiera.

L'INVERSIONE DI TENDENZA NECESSARIA

I dati 2024 mostrano un'inversione di tendenza preoccupante, con gli sprechi alimentari in crescita anziché in diminuzione. Questo trend va contro gli obiettivi ONU di dimezzamento degli sprechi entro il 2030, rendendo ancora più urgente l'adozione di strategie integrate che coniughino sostenibilità ambientale, giustizia sociale ed efficienza economica.

La sfida è chiara: trasformare il settore alimentare da principale fonte di spreco a modello di eccellenza nella gestione delle risorse, garantendo cibo per tutti attraverso un sistema di produzione che sia al tempo stesso sostenibile e redditizio.

RIEPILOGO FOCUS SU SPRECHI ALIMENTARI (2024-2025)

Scenario globale e europeo:

- Ogni giorno nel mondo vengono sprecati un miliardo di pasti, equivalenti a un quinto del cibo prodotto nel mondo secondo il Food Waste Index Report 2024 dell'UNEP
- Ogni anno si perdono fino a 132 miliardi di EUR per gli sprechi alimentari nell'UE
- Nel 2022, circa 132 chilogrammi (kg) di cibo per abitante sono stati sprecati nell'UE

Situazione italiana:

- Lo spreco alimentare è aumentato dell'8,05% nel 2024, passando da 75 grammi di cibo buttato ogni giorno a testa nel 2023 a quasi 81 grammi nel 2024
- Lo spreco complessivo di cibo in Italia vale oltre 13 miliardi di euro
- Il cibo perso in un anno costa un totale di quasi 22 miliardi di euro

Emissioni CO2 del Settore Agricolo/Alimentare

Dati nazionali:

- Le emissioni di gas serra prodotte dall'agricoltura in Italia ammontano a circa 40 milioni di tonnellate di CO2 equivalente

- La riduzione dei rifiuti alimentari e agricoli può ridurre le emissioni di 0,8–4,5 CO₂-eq anno⁻¹