



Spreco alimentare, ogni italiano produce 128 kg di CO₂ all'anno

Descrizione

Ogni italiano genera, attraverso il cibo sprecato in ambito domestico che è pari a 28,8 kg all'anno pro capite, circa 2,46 kg di CO₂ equivalente a settimana, ovvero produce circa 128 kg di CO₂ equivalente all'anno. Su scala nazionale, questo equivale a circa 7,5 milioni di tonnellate di CO₂ equivalente all'anno, cioè le emissioni annuali di circa 1,6 milioni di automobili. E' quanto rivelano i dati dell'Osservatorio Waste Watcher International contenuti nel Rapporto 'Il caso Italia', diffuso in occasione della 13esima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare (5 febbraio 2026), rilanciati in vista della Giornata mondiale dell'Ambiente del 5 giugno. "Avevamo detto, con il Trattato di Parigi, che l'innalzamento della temperatura della Terra di 1,5 °C doveva essere il limite" sottolinea Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International e fondatore della Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare. Ma dieci anni dopo lo stiamo già superando: è tempo di agire, subito, e chiunque può e deve farlo anche nel suo quotidiano, a partire da gesti piccoli e semplici, ma essenziali. Come dotarsi degli strumenti che aiutano a prevenire e ridurre lo spreco alimentare, contribuendo così a ridurre le emissioni CO₂ che aggravano il riscaldamento globale e quindi la questione climatica". Dietro allo spreco alimentare si cela una realtà rilevante non solo per la quantità di cibo gettato ma anche per le risorse naturali impiegate nella sua produzione. Lo spreco alimentare domestico rilevato da Waste Watcher nel 2026 comporta uno spreco idrico stimato in circa 75 litri a settimana per ogni cittadino italiano, pari a quasi 3.916 litri all'anno a persona. Se si considera che la popolazione residente in Italia è pari a circa 58,9 milioni di abitanti, l'impatto complessivo calcolato dall'Osservatorio diventa particolarmente significativo: lo spreco alimentare domestico corrisponde a circa 1,7 milioni di tonnellate di cibo gettato ogni anno, con un consumo idrico associato di oltre 230 milioni di metri cubi d'acqua, paragonabile a circa 74mila piscine olimpioniche. "Sprecare cibo" ricorda ancora Andrea Segrè significa disperdere anche acqua, energia, suolo, lavoro ed emissioni incorporate nei processi di produzione, trasformazione, distribuzione e conservazione degli alimenti. Per questo è importante che tutti siamo consapevoli dell'impatto della pattumiera di casa nostra".

sostenibilitawebinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. News Nazionali

Tag

1. adnkronos
2. sostenibilita

Data di creazione

Giugno 3, 2026

Autore

admin

default watermark