anno 31 n° 3 marzo 2026

Ristorando

ristorazione collettiva • commerciale moderna • a catena

www.ristorando.eu



DIETE SPECIALI
La nuova normalità

FOODSERVICE EQUIPMENT
Il forno diventa piattaforma

Toast-piadine-panini
VINCE CHI STANDARDIZZA

EDIFIS

In caso di mancato recapito inviare al CMP di Milano Roserio per la restituzione al mittente previo pagamento resi

Un problema **irrisolto**

Dalla produzione al consumo domestico fino alle mense: ogni anno tonnellate di cibo vengono sprecate lungo la filiera, con pesanti conseguenze ambientali, economiche e sociali che le politiche pubbliche faticano a ridurre

di C. Giannone



Poche settimane fa si è celebrata la *Giornata nazionale contro lo spreco alimentare*. I dati che emergono dai vari studi sono allarmanti. Per questa ragione l'ONU ha inserito tra gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 il Goal 12.3, che prevede di "dimezzare lo spreco alimentare pro capite globale".

Per centrare entro il 2030 l'Obiettivo 12.3 - ovvero ridurre del 50% i 737,4 grammi pro capite registrati al momento dell'adozione dell'Agenda - si fa riferimento allo spreco domestico, cioè quello legato al cibo acquistato dalle famiglie e non consumato.

Sprecare cibo ancora buono da mangiare pone una questione etica - basti pensare al numero crescente di persone che non hanno accesso a un'alimentazione sufficiente e all'impoverimento di una parte della popolazione - ma produce anche un impatto negativo sull'ambiente e sulla salute. Nel complesso, l'eliminazione degli sprechi rappresenta una importante strategia di mitigazione ambientale.

Se lo spreco alimentare fosse un Paese, sarebbe il terzo maggiore produttore di gas climalteranti dopo Stati Uniti e Cina. Lo spreco di cibo è responsabile del 20% del consumo di acqua dolce e fertilizzanti e del 30% dell'uso globale dei terreni agricoli. Il valore economico del cibo sprecato a livello globale è stimato in circa 1.000 miliardi di dollari all'anno, ma sale a circa 2.600 miliardi se si considerano i costi "nascosti" legati all'acqua e all'impatto ambientale.

Sebbene il cibo venga perso lungo tutta la catena di approvvigionamento, nei Paesi ad alto reddito le perdite si verificano soprattutto nella fase post-vendita e di consumo e variano tra 124 e 154 kg pro capite all'anno, con un costo economico stimato tra il 10% e il 25% della spesa alimentare annua delle famiglie.

Esiste un filo sottile che lega cibo, energia, natura e perdite economiche: lo spreco alimentare, una delle manifestazioni di un sistema alimentare globale sempre più insostenibile. Nonostante gli impegni per una transizione ecologica, circa un terzo della produzione alimentare mondiale - secondo la FAO - non arriva nei nostri piatti. Si perde o si spreca lungo le filiere produttive, dalla raccolta alla trasformazione, dal trasporto alla conservazione, ma soprattutto all'interno delle nostre case. Se le tendenze attuali persisteranno, perdita e spreco di cibo potrebbero raddoppiare entro il 2050.

Le perdite e gli sprechi non sono soltanto chilogrammi o tonnellate di alimenti, ma rappresentano anche uno "spreco di natura" e un enorme danno economico. Si tratta di costi "nascosti", legati alla perdita

di capitale naturale: per l'Italia si stimano circa 140 miliardi di litri d'acqua sprecati ogni anno insieme al cibo che gettiamo.

Impronta idrica degli alimenti

Dal campo alla tavola, la carne è l'alimento maggiormente "idrovoro". L'impronta idrica è legata soprattutto all'acqua necessaria per l'alimentazione del bestiame ed è influenzata dal sistema di produzione e dalla composizione del mangime. Mediamente, a livello globale, per produrre 1 kg di carne bovina servono 15.139 litri di acqua, contro i 10.412 litri per l'agnello, 6.299 per il maiale e 3.960 per il pollame.
Tra gli altri prodotti di origine animale, seguono - in ordine decrescente - il formaggio (5.253 litri/kg), le uova (2.562 litri) e il pesce (2.314 litri).
Anche per cereali e derivati come pane e pasta, l'impronta idrica varia in base alla provenienza e alle modalità di coltivazione: circa 902 litri per produrre 1 kg di pane, 1.509 litri per la pasta e fino a 1.597 litri per il riso.
La produzione di frutta e verdura richiede generalmente meno acqua rispetto ai prodotti di origine animale: circa 336 litri per 1 kg di verdura e 748 litri per la frutta. Patate e tuberi sono tra gli alimenti con la minore impronta idrica (circa 287 litri/kg). Per produrre 1 kg di carote servono mediamente 130–195 litri, per i piselli freschi circa 1.782 litri, mentre per gli spinaci circa 300–322 litri.
Oltre al consumo di acqua, è significativo anche quello energetico: il settore alimentare rappresenta circa il 30% del consumo totale di energia ed è responsabile del 22% delle emissioni globali di gas serra.
A questi dati si aggiungono i costi di produzione lungo tutta la filiera - lavoro, fertilizzanti, trasporti, trasformazione, carburanti e macchinari - che amplificano ulteriormente l'impatto economico dello spreco.





Lo spreco nella ristorazione collettiva

Anche la ristorazione collettiva contribuisce in maniera significativa allo spreco alimentare, soprattutto attraverso il cibo somministrato e non consumato. Lo spreco maggiore si registra nelle mense scolastiche, seguite da quelle ospedaliere e aziendali.
Negli ospedali lo scarto è spesso dovuto alla scarsa qualità sensoriale dei pasti, che risultano freddi, scotti o poco appetibili e vengono serviti in contenitori di plastica termosigillati.
Diversi studi hanno evidenziato livelli elevati di spreco nelle scuole, tra cui un'indagine conoscitiva della Regione Piemonte nell'ambito del Piano Regionale della Prevenzione PRP 2020-2025 (PL13 Alimenti e Salute, azione 13.6 Prevenzione della malnutrizione) e un monitoraggio degli sprechi nella ristorazione scolastica effettuato nelle scuole del Comune di Bologna (Seminari IFEL, 25 ottobre 2021).
Anche chi scrive, per ragioni professionali, monitora con cadenza settimanale gli scarti in 15 Comuni italiani per circa 15.000 pasti giornalieri: un campione significativo che conferma i risultati delle indagini citate.
Alcuni alimenti registrano avanzi superiori al 70–90%: pesce gratinato (80%), pesce impanato tipo limanda (70%), pesce sotto forma di polpette, legumi serviti come seconda portata sia bolliti sia trasformati in crocchette. Tra le verdure, gli scarti più elevati riguardano spinaci e zucchine lessate (90%), verdure brasate (80%), carote cotte o crude (70%), insalata verde o mista (70%), pomodori (50%), finocchi crudi (40%) e fagiolini (40%).
Tra i primi piatti, le minestre di legumi o di verdura (passati con pasta) registrano scarti intorno al 60%. Il pane integrale viene avanzato in misura analoga, mentre la frutta presenta generalmente avanzi inferiori al 10%, variabili in base al tipo.
Il comportamento dei bambini è influenzato anche dalla merenda consumata prima del

pranzo, spesso composta da pizza, focacce o succhi. Quando invece la merenda scolastica è a base di frutta, gli avanzi diminuiscono sensibilmente. Anche l'adozione di porzioni differenziate per età nella scuola primaria contribuisce a ridurre gli scarti.

Linee guida, controlli e criticità

La formulazione dei menù dovrebbe mediare tra esigenze nutrizionali e gradimento reale. Tuttavia, in Italia esiste una molteplicità di linee guida regionali e aziendali - circa una cinquantina - spesso tra loro non coerenti.
L'articolo 130 del Codice degli Appalti (D.Lgs. 36/2023, comma 4) stabilisce che con decreti del Ministro della Salute, di concerto con i Ministeri competenti, siano definite le linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica. Fino alla loro adozione, le stazioni appaltanti individuano nei documenti di gara le specifiche tecniche per garantire la qualità del servizio.
In alcune regioni le ATS impongono indicazioni dettagliate su menù, derrate e tabelle dietetiche. I controlli avvengono tramite sopralluoghi nelle cucine e verifica documentale dei menù. In caso di non conformità, viene richiesto alle amministrazioni di adeguarsi entro termini stabiliti.
Le amministrazioni reagiscono in modo diverso: alcune si attengono alle norme cogenti (CAM), altre preferiscono adeguarsi alle indicazioni locali per timore di contestazioni.
Continuare a somministrare alimenti sistematicamente rifiutati comporta un aumento degli sprechi senza migliorare la qualità nutrizionale del pasto. I menù dovrebbero quindi essere adattati nel tempo, conciliando accettabilità e requisiti nutrizionali.

Monitoraggio previsto dai CAM

I Criteri Ambientali Minimi prevedono che le eccedenze alimentari - distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito - siano monitorate e analizzate nelle cause.
Devono essere utilizzati questionari compilati periodicamente da docenti, personale specializzato e studenti (dai sette anni in su), nonché dall'utenza adulta.
Sulla base delle rilevazioni devono essere attuate azioni correttive, tra cui la revisione delle ricette non gradite mantenendo i requisiti nutrizionali e la promozione di progetti educativi sull'alimentazione sostenibile.
Ridurre lo spreco alimentare richiede quindi interventi coordinati lungo tutta la filiera - dalla produzione al consumo - basati su dati reali, monitoraggio continuo e politiche coerenti.



Categoria	Alimento	Impronta idrica (L/kg)	Livello impatto
Secondi piatti - carne	Carne bovina	15.139	Molto alto
	Carne di agnello	10.412	Molto alto
	Carne suina	6.299	Alto
	Pollame	3.960	Medio-alto
Secondi - prodotti animali	Formaggio	5.253	Alto
	Uova	2.562	Medio
	Pesce	2.314	Medio
Primi piatti	Pasta	1.509	Medio
	Riso	1.597	Medio
	Pane	902	Medio-basso
Contorni vegetali	Verdure (media)	336	Basso
	Spinaci	300–322	Basso
	Carote	130–195	Molto basso
	Piselli freschi	1.782	Medio
	Patate e tuberi	287	Basso
Frutta	Frutta (media)	748	Medio-basso