

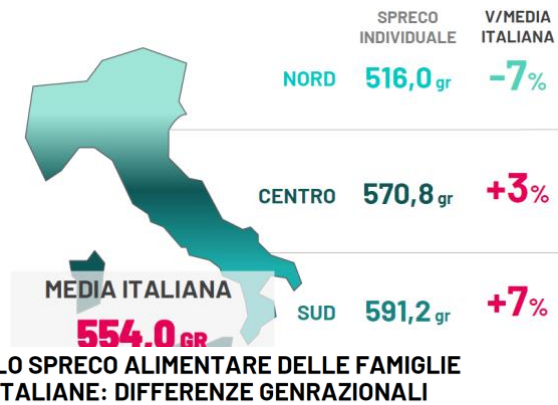


5 FEBBRAIO 2026
13^A GIORNATA NAZIONALE
DI PREVENZIONE DELLO
SPRECO ALIMENTARE



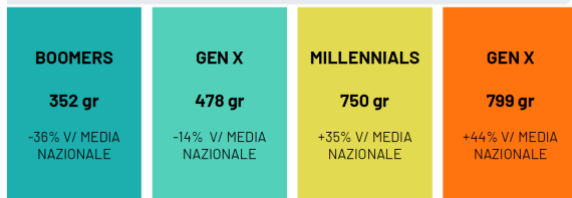
ITALIA 2026, L'INTELLIGENZA GENERAZIONALE:

dimmi quanti anni hai, ti dirò quanto sprechi.

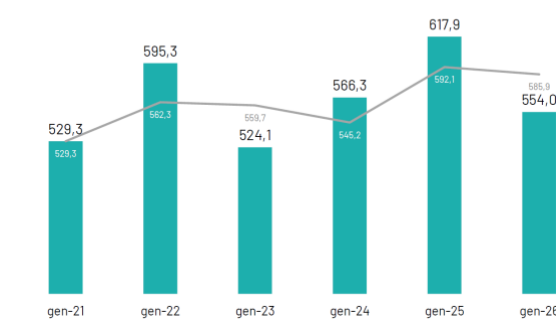
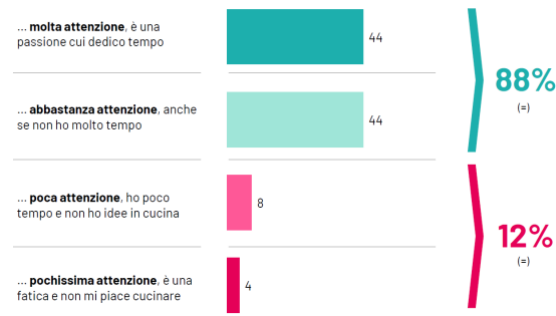


LA FILIERA 2026 DEL CIBO SPRECATO VALE OLTRE 13 MILIARDI. DI QUESTI, 7 MILIARDI e 363 MILIONI SOLO NELLE CASE DEGLI ITALIANI: costi vertiginosi (lo spreco domestico vale quanto lo stanziamento Piano Case Italia 2026), su cui c'è ampio margine di miglioramento. I **BOOMERS** sono la locomotiva della prevenzione dello spreco del cibo in famiglia: italiani più virtuosi, dal febbraio 2025 scendiamo di 63,9 grammi arrivando a **554 grammi di spreco pro capite settimanale**. Famiglie **Boomers** a quota **352 grammi**: pronte per passare l'esame dell'Agenda 2030! **GENERAZIONE Z** a quota 799 grammi settimanali: molto indietro, ma i giovani sono trainanti nell'**alfabetizzazione tecnologica** per la lotta agli sprechi. Sono i dati del **Rapporto "Il caso Italia 2026"** dell'Osservatorio **Waste Watcher International**, diffusi oggi in occasione della **13^A Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, 5 febbraio 2026.**

SPRECO INDIVIDUALE



Alla preparazione del cibo dedico...



SPRECANO DI MENO



Meno sprecati v/ media nazionale:
 Carna bianca cruda -19%
 Wurstel -18%
 Alcollici / Sughii -16%
 Alcollici -15%
 Carne rossa cotta -12%
 Carne rossa cruda / Patatine fritte /
 Riso e cereali cotti / Cibi precotti -11%

-7% Ceto Medio-Basso (-11)



L'indice di insicurezza alimentare (ultimi 12 mesi)



Top 5 degli alimenti più sprecati nell'ultima settimana

Frutta fresca 22,2 gr

Verdure 20,6 gr

Pane fresco 19,6 gr

Insalata 18,8 gr

L'IDEALE È QUALCOSA CHE SCADA DOPO CHE SONO MORTA.



Francesco Tullio Altan per -Spr+Eco di e con Andrea Segrè e Massimo Cirri

EPPURE: per la prima volta nel 2026 la consapevolezza degli italiani è quasi unanime intorno allo spreco alimentare (94% degli intervistati dimostra attenzione al tema). Il 63% spreca meno di 1 volta a settimana, solo il 14% spreca quasi quotidianamente. E alla preparazione dei pasti si dedica ogni giorno l'88% degli italiani.

Si spreca meno a nord (516 g -7%) e più a sud (591,2 g +7%), poco più al centro (570,8 g +3%), sprecano meno le famiglie con figli (-10%) e i Comuni fino a 30mila abitanti (-8%). Nella hit dei cibi sprecati la frutta fresca (22,2 g), la verdura fresca (20,6 g) e il pane fresco (19,6 g), segue l'insalata (18,8 g) e cipolle/aglio/tuberi (17,2 g). Solo il 4% degli italiani dichiara di non cucinare, perché non ama farlo. Nel 2026 è allarme sociale per l'indice di insicurezza alimentare che sale di mezzo punto dal 2025, toccando quota 14,36. A sud aumenta del 28% e sale addirittura del 50% per la Generazione Z: i giovani privilegiano per questo l'acquisto del cibo in grandi formati, ma sono più disponibili a lavorare sull'organizzazione del loro frigorifero in chiave antispreco.

Proprio al #FrigoTrasparente sarà dedicato il prossimo fine settimana: sabato 7 e domenica 8 febbraio **Wastebusters Pride Weekend**, una "challenge" inedita per ritagliarsi 15 minuti mettendo in prima fila il sapore nel proprio frigo. E il 2026 diventa "rivoluzionario" nei luoghi di ristorazione: 8 italiani su 10 non sprecheranno il cibo al ristorante perché consumano tutto oppure portano a casa il cibo rimasto. E dal 5 febbraio per la prevenzione degli sprechi fuori casa arriva il **DONOMETRO!**

ROMA – C'è un'intelligenza "naturale", istintiva ma anche sedimentata dall'esperienza e dal know how, che in Italia si fa strada in rapporto ai comportamenti rispettosi dello sviluppo sostenibile. È **l'intelligenza generazionale**, quella che **incrocia l'attitudine e la perizia virtuosa dei boomers** - nati fra il 1946 e il 1964 - **che oggi trainano l'Italia verso un deciso miglioramento in tema di prevenzione dello spreco alimentare** - e l'intelligenza dell'ultima generazione, **gli Z** - nati fra il 1997 e il 2012 - cui spesso manca il tempo per dedicarsi al cibo, **ma che hanno adesso il compito di alfabetizzare il Paese in tema di nuove tecnologie #sprecozero**, visto che le padroneggiano molto bene. È questo il filo rosso del **"Caso Italia 2026"**, il nuovo **Rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International** diffuso questa mattina – martedì **3 febbraio 2026** - in vista della **13^a Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, 5 febbraio 2026**, indetta dalla campagna pubblica di sensibilizzazione **Spreco Zero**. Waste Watcher ha monitorato il **comportamento degli italiani nel mese di gennaio 2026**, attraverso l'indagine condotta con metodo CAWI, promossa da **Spreco Zero** con l'**Università di Bologna - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari e Last Minute Market** su monitoraggio Ipsos - Doxa (campione di **2000 casi rappresentativi** della popolazione generale). **I risultati dimostrano che miglioriamo arrivando a 554 grammi di cibo gettato pro capite ogni settimana** – "solo" **79,14 grammi ogni giorno** che ciascuno di noi spreca. Ma la somma delle perdite e degli sprechi alimentari tocca cifre vertiginose: vale infatti **oltre 13 miliardi e mezzo la filiera 2026 del cibo sprecato in Italia**, (per l'esattezza **13.510.742.551 €** (dati elaborati dall'Università di Bologna – DISTAL / Waste Watcher sulle fonti di riferimento), **pari a oltre 5 milioni di tonnellate di cibo (nel dettaglio: 5.124.631)**. E vale **7 miliardi e 363 milioni solo nelle nostre case**: una cifra, quest'ultima, che **corrisponde allo stanziamento Piano Case Italia 2026**, su cui abbiamo ampio margine di miglioramento. Nella **distribuzione** il costo dello spreco vale quasi 4 miliardi (3.989.537.308 €) e nell'**industria** oltre 862 milioni €. **Lo spreco in campo** costa invece oltre un miliardo (1.294.364.373 €). **Spiega** il direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International **Andrea Segrè**, fondatore della Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare: «**i dati del Rapporto Waste Watcher 2026** ci dicono con chiarezza che **la sfida dello spreco alimentare non si vince contrapponendo le generazioni, ma mettendole in relazione**. I Boomers oggi sono la locomotiva della prevenzione: hanno interiorizzato nel tempo competenze di cura, di gestione del cibo e di riuso che li portano già vicino agli obiettivi dell'Agenda ONU 2030. **La Generazione Z, invece, è più fragile sul piano organizzativo ma possiede un capitale decisivo: la padronanza degli strumenti digitali e la disponibilità al cambiamento. È qui che nasce l'intelligenza intergenerazionale: quando l'esperienza incontra la tecnologia, quando il sapere pratico dei più anziani viene tradotto in nuovi linguaggi dai più giovani**. Solo favorendo questo scambio – nelle famiglie, nelle scuole, nelle comunità e anche nei luoghi del cibo fuori casa – possiamo davvero dimezzare lo spreco alimentare entro i prossimi quattro anni, come chiede la Campagna Spreco Zero. **Lo spreco non è solo una questione di consapevolezza, ma di competenze condivise: e il futuro passa dalla capacità di farle circolare tra le generazioni**». E sottolinea **Luca Falasconi**, coordinatore del Rapporto "Il caso Italia" 2026: «i dati Waste Watcher evidenziano un paradosso che non possiamo ignorare. **Lo spreco alimentare convive con una crescente insicurezza alimentare, soprattutto tra i più giovani**. Questo significa che il tema non è solo ambientale, ma anche sociale ed economico. **Sprecare meno non è una "rinuncia": è una forma di efficienza domestica che libera risorse, protegge il reddito familiare e valorizza il cibo acquistato**. Oggi sappiamo che **le cause principali dello spreco sono organizzative**: cattiva conservazione, dimenticanza, sovra-acquisto. Per questo **la sfida vera non è aumentare la sensibilità, ma trasformarla in abitudini automatiche e strumenti semplici**: pianificare meglio, vedere ciò che c'è in frigo, dare priorità ai prodotti più deperibili. È **una transizione culturale, fatta di scelte quotidiane**, che può avvicinare l'Italia agli obiettivi dell'Agenda 2030». Conferma il **Segretario scientifico Waste Watcher, Filippo Pini**, che «**i dati sulle perdite** alla base della filiera agroalimentare italiana, che quest'anno ammontano a oltre 1 miliardo e 300 milioni (per l'esattezza 1.294.364.373 €), indicano **un aumento del 30,9%** rispetto all'anno precedente. **Un incremento coerente con la crescente pressione climatica sulle produzioni**, che rende le condizioni produttive sempre più difficili per gli agricoltori. **L'andamento delle perdite aiuta a leggere i limiti delle politiche agricole europee nel sostenere l'adattamento del settore. È, quindi, su un sistema già sotto pressione che si innesta l'accordo con il Mercosur**: senza una piena reciprocità sugli standard di produzione, il rischio è aggravare le difficoltà economiche che oggi sono alla base delle proteste degli agricoltori». «**Come sistema Confcommercio** – ha dichiarato **Lino Stoppani, Vicepresidente vicario di Confcommercio e Presidente di Fipe** – **avvertiamo la responsabilità di contribuire alla riduzione dello spreco alimentare sia per la parte che ci compete come settore di attività economica, sia per il ruolo che ogni giorno esercitiamo nei confronti di milioni di consumatori nella distribuzione e nella ristorazione**. Il riconoscimento della cucina italiana da parte dell'Unesco può essere un potente acceleratore di consapevolezza perché evidenzia che il cibo non è una merce qualunque ma un condensato di valori culturali e sociali. In tale ambito ritengo fondamentale investire nell'educazione alimentare delle giovani generazioni, affinché i valori si traducano in comportamenti responsabili che mettano al centro il rifiuto dello spreco. **Continueremo a sostenere il lavoro dell'Osservatorio WWI perché la conoscenza è la vera guida per mettere a terra iniziative efficaci**».

Il **Rapporto Waste Watcher International “Il caso Italia” 2026** è stato **presentato oggi a Roma**, in occasione dell'evento promosso con il patrocinio della Commissione Europea -Rappresentanza in Italia e dei Ministeri dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica e degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale, inoltre di ANCI e del Comitato San Francesco 1226 – 2026, della Regione Emilia Romagna, del Comune di Bologna e della Città Metropolitana di Bologna, media partner Rai per la Sostenibilità, Rai Radio1, Rai Radio2 e Rai Radio3.

La scrittrice e giornalista **Sara Segantin**, Ambasciatrice per il Patto Climatico Europeo e cofondatrice di FridaysForFuture Italia, per tutto il 2026 **Ambasciatrice di Buone pratiche della campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero**, ricorda che «il cibo racconta chi siamo, dalla terra al piatto: ogni alimento parla di risorse, diritti e responsabilità. È parte della nostra identità e della nostra democrazia. Sprecarlo significa spogliarlo del suo valore umano. Il **confronto intergenerazionale e l'uso del digitale aprono uno spazio di responsabilità condivisa**: ridurre lo spreco oggi significa far dialogare esperienze e linguaggi diversi, facendo della relazione e del rispetto una scelta collettiva alla base della giustizia ambientale e sociale». **E sottolinea Davide Rondoni**, protagonista della **lectio inaugurale** che ha introdotto l'evento della 13ª Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare: «**si impara a non sprecare se si ha l'idea della vita come alternativa allo spreco**. La vita non è uno spreco, non lo è il tempo, non lo è l'amore, non lo è il dolore, non lo è la fatica. Se la vita non è uno spreco, **si impara a non sprecare ciò che fa parte della vita compresi i beni materiali e il cibo, tutto quello che merita rispetto** perchè fa parte di qualcosa che non va sprecato». «Più che di spreco, in agricoltura è corretto parlare di **eccedenze dovute a fattori climatici o dinamiche di mercato** – ha evidenziato **Luca Brondelli di Brondello**, **Vicepresidente Confagricoltura** - Gestirle è un dovere ambientale e sociale. Per farlo, **puntiamo su una rete logistica che, grazie all'innovazione digitale e alla collaborazione con il terzo settore, connetta le aziende agricole agli enti locali e al volontariato**. L'obiettivo è rendere strutturale il recupero dei prodotti, trasformando le eccedenze in una risorsa preziosa per chi ne ha più bisogno». «I dati Waste Watcher continuano a preoccupare, ma tracciano **una rotta: unire l'esperienza dei senior alla tecnologia dei giovani** – ha spiegato **Stefano Francia**, **Presidente Regionale Cia- Agricoltori Italiani** - **Per vincere serve un patto tra produttori e consumatori e una filiera unita che trasformi le eccedenze in risorse**. Come agricoltori **lavoriamo per ridare al cibo il suo valore primario, superando la logica di merce**. Solo coordinando istituzioni, imprese e cittadini si ridurrà lo spreco, garantendo sostenibilità e vera sicurezza alimentare per tutti». «La lotta allo spreco alimentare non è solo una responsabilità etica: è una scelta industriale e culturale che coinvolge l'intera filiera agroalimentare. **Da oltre trent'anni valorizziamo frutta e ingredienti vegetali con processi efficienti e a basso impatto, nel rispetto dell'ambiente** – ha sottolineato **Gabriele Longanesi**, **Presidente Cluster Agrifood Emilia-Romagna e CEO Natura Nuova** - Come azienda crediamo che innovazione, cultura del cibo, attenzione alla sostenibilità e uso consapevole delle risorse siano leve fondamentali per trasformare ogni scelta in un'azione quotidiana concreta e condivisa». **E Paolo Cristofori**, **direttore generale Fruttagel**, ha testimoniato che «**i dati sullo spreco alimentare, seppur in miglioramento, restano allarmanti: ogni anno tonnellate di cibo, risorse e lavoro vengono perduti**. Come Cooperativa di trasformazione agroalimentare, **Fruttagel è impegnata da anni nella lotta agli sprechi lungo la filiera. Promuove la cultura antispreco con il progetto “Dal campo al banco con Ortilio”**, migliora l'efficienza dei processi, valorizza i sottoprodotti in ottica di economia circolare e sostiene un cambiamento dell'attuale modello di consumo, verso scelte più sostenibili e responsabili. **Insieme possiamo farcela!**»

RAPPORTO “IL CASO ITALIA 2026”, OSSERVATORIO WASTE WATCHER INTERNATIONAL

L'Italia, in linea con la rilevazione dello scorso settembre relativa all'estate 2025, **segna un miglioramento deciso rispetto ai dati di un anno fa: sprechiamo infatti 554 grammi di cibo pro capite ogni settimana, ovvero 63,9 grammi in meno** rispetto al dato del febbraio 2025, e la **performance più brillante è firmata appunto dai “boomers”** che fissano lo **spreco settimanale pro capite medio della loro famiglia a 352 grammi**: una generazione che, in anticipo di quattro anni, **passa già brillantemente l'esame dell'Agenda 2030**, quando a tutti gli italiani sarà chiesto di gettare mediamente non più di 369,7 grammi a testa ogni settimana per centrare l'obiettivo 12,3 sullo spreco alimentare. **Più indietro restano le famiglie della generazione Z, posizionate a quota 799 grammi di spreco settimanale medio pro capite**: parecchio in ritardo rispetto alla soglia richiesta dall'Obiettivo 2030, poco meglio di loro le famiglie Millennials con 750 grammi settimanali pro capite, e quelle della generazione X con 478 grammi settimanali pro capite. **Emerge in chiave quasi plebiscitaria la cura per la preparazione dei pasti**, un tratto distintivo mediterraneo e italiano: una abitudine di vita cui si dedica ogni giorno **l'88% degli italiani**. Solo il 4% degli italiani dichiara di non cucinare, perché non ama farlo. E per la prima volta risulta **praticamente unanime la consapevolezza intorno al tema “spreco”**: **il 94% degli italiani** certifica la sua attenzione alla questione, e di questa moltitudine di cittadini il 63% getta qualcosa meno di 1 volta a settimana, **solo il 14% spreca quasi quotidianamente. Già da questi**

dati si delinea un divario generazionale piuttosto marcato: il 29% della generazione Z spreca almeno una volta a settimana, contro appena il 6% dei Boomers.

Si spreca un po' meno a nord (516 grammi settimanali, -7%) e un po' più a sud (591,2 grammi settimanali, +7%), poco più al centro (570,8 grammi settimanali, +3%), **sprecano meno le famiglie con figli (-10%) e i Comuni fino a 30mila abitanti (-8%).** Nella **hit dei cibi sprecati** svettano la frutta fresca (22,2 g a settimana), la verdura fresca (20,6 g) e il pane fresco (19,6 g), segue l'insalata (18,8 g) e cipolle/aglio/tuberi (17,2 g).

Se in generale gli italiani sprecano per cause prevalentemente organizzative - cattiva conservazione del cibo nel 38% dei casi, dimenticanza per il 33% e sovra-acquisto per il 28% - **le giovani generazioni sprecano per un contesto di "fragilità cumulative"**: le principali barriere sono dimenticanza, fatica, tempo e costi percepiti, soprattutto tra i giovani, insieme a un minore senso di efficacia individuale. **Sul piano strettamente organizzativo, capita di dimenticare il cibo fino alla scadenza per uno Z su due (49%) contro un Boomer su 5 (21%),** e di calcolare in modo errato le quantità di cibo necessario per il 40% degli Z contro il 17% dei Boomers. La difficoltà di conservare correttamente il cibo cala drasticamente con l'età: per la gen Z arriva al 35%; nei Boomers è del 12%. Così come la difficoltà di riutilizzare gli avanzi per la gen. Z tocca quota 43%; nei Boomers vale solo per uno su 5 (22%). Questo significa che **le competenze domestiche si acquisiscono nel tempo,** mentre il **sovra-acquisto è una componente chiave dello spreco giovanile:** acquistare troppo o in confezioni grandi è molto più diffuso tra i gen. Z (rispettivamente 38% e 36%) rispetto ai Boomers (21% e 16%), una attitudine legata al senso di insicurezza alimentare che gli Z esprimono quest'anno come un vero e proprio allarme. Tuttavia, **la deperibilità di frutta e verdura resta un problema trasversale alle generazioni** ed è spesso attribuita all'origine dei prodotti acquistati e ai sistemi di conservazione nella filiera del cibo, più che ai comportamenti individuali. **La riduzione dello spreco passa soprattutto dalla gestione del cibo già acquistato:** in tutte le generazioni, le priorità principali sono mangiare prima il cibo a rischio e congelare, mentre la pianificazione rigida dei pasti resta marginale.

INSICUREZZA ALIMENTARE: GENERAZIONE Z, NEL 2026 È ALLARME PER IL 50% DEI GIOVANI IN PIÙ.

L'indice di insicurezza alimentare è uno dei dati di riferimento del Rapporto "Il caso Italia 2026" di Waste Watcher: misura la difficoltà di accesso a cibo sufficiente, sicuro e nutriente, utilizzando strumenti come la scala FIES (Food Insecurity Experience Scale) dell'ONU, che indaga la preoccupazione, la qualità e la quantità del cibo. **La nuova rilevazione denota un significativo aumento nell'allarme sociale, perché l'indice sale di mezzo punto rispetto all'ultima rilevazione 2025, toccando quota 14,36** - confermandosi quindi un fenomeno strutturale e non marginale - con **un incremento del 28% a sud e addirittura del 50% per i giovani della generazione Z.** Se il divario territoriale è netto, il rischio si presenta molto più elevato nelle periferie (+13%), mentre risulta significativamente più basso nel Nord (-15%) e nelle aree rurali (-15%). **Le disuguaglianze sociali sono il fattore più critico:** il ceto popolare presenta un rischio oltre triplo (+218%), contro una forte protezione del ceto medio (-51%). **Emergono forti differenze generazionali:** l'insicurezza alimentare cresce passando dai Boomers (-32%) alla gen Z (+50%), indicando una maggiore vulnerabilità dei **più giovani, che tendono a privilegiare l'acquisto massivo di cibo in grandi formati,** ma sono anche più disponibili a lavorare sull'organizzazione del loro frigorifero in chiave antispreco. **Lo scenario predittivo, più mite dell'insicurezza attualmente percepita, rafforza tuttavia queste fratture:** il rischio è ancora più sopra la media rispetto all'attuale per Sud (+43%), periferie (+22%) e gen Z (+48%), segnalando una vulnerabilità persistente nel tempo.

CAMBIA IL COSTUME NELLA RISTORAZIONE E DAL 5 FEBBRAIO ARRIVA IL DONOMETRO!

Nel 2026 assistiamo a una rilevante evoluzione del costume sociale nei luoghi di ristorazione. Dal Rapporto Waste Watcher International monitorato in sinergia con Confcommercio e FIPE sappiamo che **8 italiani su 10 non sprecheranno il cibo al ristorante perché di regola lo consumano tutto, oppure porteranno a casa il cibo rimasto.** Il 93% dei clienti, infatti, riceve dal cameriere il contenitore per portarsi a casa il cibo e non si vergogna più di farlo, sei volte su 10 la proposta di recuperare il cibo avanzato arriva direttamente dal ristoratore. A proposito dei luoghi nei quali viene venduto il cibo dopo i primi test e la presentazione al SIGEP di Rimini, **nel 2026 si attiverà il Donometro, la nuova piattaforma della Campagna Spreco Zero e dell'applicazione Sprecometro realizzata con il sostegno di FIPE: la prima app nata per aiutare famiglie, scuole e imprese a misurare e ridurre lo spreco alimentare.** Dopo aver diffuso la cultura della prevenzione, **Donometro compie un ulteriore passo avanti essendo una piattaforma digitale che facilita la donazione delle eccedenze alimentari da parte di pubblici esercizi a enti del Terzo Settore.** Il principio è semplice: ogni giorno bar, pasticcerie e piccoli esercenti si trovano con alimenti invenduti ma ancora perfettamente consumabili. **Trasformare questo surplus in risorsa sociale ed evitare che diventi rifiuto è l'obiettivo del Donometro.** Attraverso la piattaforma, l'esercente potrà con pochi clic registrare e confermare la donazione. L'associazione beneficiaria riceve notifica

immediata, organizza il ritiro e archivia digitalmente il flusso: un processo rapido, sicuro e tracciabile. Il valore aggiunto per la Campagna Spreco Zero è duplice: da un lato, si completa l'offerta di strumenti affiancando a misurazione e sensibilizzazione anche azioni concrete di recupero che generano benefici tangibili. Dall'altro, la piattaforma consente di raccogliere dati preziosi su quantità e tipologie di beni donati, alimentando analisi puntuali sull'impatto ambientale e sociale. **Il Donometro, quindi, trasforma ciò che altrimenti sarebbe sprecato in una risorsa preziosa per la comunità. Ogni donazione sostiene chi ha più bisogno, riduce l'impatto ambientale e promuove una cultura della responsabilità condivisa.** Piccoli gesti quotidiani si traducono in benefici concreti per persone, territorio e ambiente, con metriche misurabili di sostenibilità: CO₂ non emessa, litri di acqua risparmiata e metri quadrati di suolo preservato. La Campagna Spreco Zero si conferma dunque non solo una campagna di sensibilizzazione, ma anche un vero e proprio hub digitale per la riduzione dello spreco alimentare in Italia.

OPERAZIONE #FRIGOTRASPARENTE NEL FINE SETTIMANA DEL 7/8 FEBBRAIO!

La Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare estende il suo raggio d'azione al fine settimana successivo e promuove una "challenge" inedita, il primo Wastebusters Pride Weekend, sabato 7 e domenica 8 febbraio. Una sfida di alfabetizzazione operativa, **48 ore nelle quali ritagliarsi 15 minuti per l'operazione #FrigoTrasparente:** l'azione collettiva #sprecozero che porterà in prima fila il sapore, attenzionando il cibo in scadenza imminente, nel segno della prevenzione degli sprechi. Operativamente, #frigotrasparente sarà una liberazione di sapori. **Rendere il frigorifero 'trasparente' significa smettere di nascondere il cibo per iniziare a cucinarlo, un gesto concreto per trasformare la dimenticanza** - causa principale dello spreco soprattutto per i più giovani - **in una nuova abitudine organizzativa.** #Frigotrasparente diventa così una challenge articolata in **15 minuti:** si parte con la **Ricognizione (minuti 0-4), ovvero l'Appello del Frigo:** non guardare solo cosa c'è dentro, ma guarda dove è finito. Apri il frigorifero e svuotalo parzialmente, spesso il cibo va a male perché diventa invisibile. Cerca di estrarre e attenzionare tutto ciò che è nascosto negli angoli bui del tuo frigo. **Si prosegue con l'Azione e la Gerarchia del Sapore (minuti 5-9):** perché non tutti i cibi sono uguali, alcuni hanno fretta e meritano la **Prima Fila.** Identifica i "codici rossi" con scadenza entro 48 ore, o poco più. Spostali fisicamente sul ripiano ad altezza occhi. Quello è il tuo "VIP lounge del sapore". **Terzo step, l'Arte del Raggruppamento (minuti 10-13), un modulo di organizzazione visiva.** I Boomers insegnano: la stagionalità e l'ordine salvano la spesa, cerca di unire gli avanzi in contenitori trasparenti (se non li vedi, non li mangi). Dividi i cibi freschi da quelli a lunga conservazione. **E infine, quarto e ultimo passaggio: lo Scatto d'orgoglio (minuti 14-15). Ecco la tua testimonianza Wastebuster,** rendi pubblico il tuo impegno perché la consapevolezza cresce, se condivisa. Scatta una foto al tuo frigo "riordinato, sarà la tua risposta al **2030 Calling.** Postala con gli hashtag #sprecozero #2030Calling, #FrigoTrasparente e #WastebustersPride.

PRESS Vuesse&c ufficiostampa@volpesain.com