



Agroalimentare - Spreco alimentare, Ancit: +17,9% in un anno, tonno in scatola alleato sostenibile

Roma - 21 lug 2025 (Prima Notizia 24) Tonno in scatola anti-spreco anche d'estate: pratico, pronto all'uso, non ha scarti.

Negli ultimi anni sono incrementate le campagne di comunicazione per sensibilizzare i consumatori sullo spreco alimentare, ma la strada è purtroppo ancora lunga per l'Italia. I dati recenti parlano di un incremento dello spreco settimanale di alimenti del 17,9% negli ultimi 12 mesi, con in media 667,4 grammi di cibo pro capite che finiscono nel cestino della spazzatura (Fonte: Osservatorio internazionale Waste Watcher). Dati che evidenziano le dimensioni sempre più allarmanti del problema anche nel nostro Paese, con percentuali poco lusinghiere. Proprio in estate, lo spreco alimentare tende ad aumentare a causa di diversi fattori, tra cui le alte temperature, l'aumento dei pasti fuori casa, anche in riferimento al maggior afflusso di turisti, la maggiore disponibilità di cibi freschi e facilmente deperibili. È necessario rafforzare le politiche di educazione alimentare e stimolare comportamenti virtuosi da parte dei consumatori e degli operatori della ristorazione. Il tonno in scatola è un valido alleato contro lo spreco alimentare. Solo l'1% che utilizziamo finisce nel cestino: non si butta praticamente mai (Fonte: Doxa per Ancit/Anfima (Associazione Nazionale Fabbricanti Imballaggi Metallici e Affini). Un'eccellenza tra i prodotti alimentari, grazie alle sue peculiarità: lunghissima shelf life, praticità d'uso, facilità di conservazione a temperatura ambiente e di preparazione. È un prodotto ready to use che non necessita di cottura, con possibilità di dosare facilmente le giuste quantità da consumare (vd. Focus 1).). Qualità che sono percepite distintamente dagli italiani che in 6 su 10 lo portano in tavola almeno una volta alla settimana (59.9% - Fonte: AstraRicerche 2025). I tre motivi principali di questa scelta sono il gusto (42.7%), l'immediatezza del consumo (42.7%) e la sua lunga conservazione (42.2%). Il 34.8% dichiara di averne aumentato il consumo negli ultimi 2-3 anni proprio perché è pronto all'uso (35.1%), quindi non richiede dispendio di energia per la sua preparazione, ed è anti-spreco (26.1%). Quest'ultima caratteristica si conferma anche nella scelta dei materiali di imballaggio da parte di produttori: la scatoletta d'acciaio/alluminio, così come il vetro, mantengono inalterate le caratteristiche nutrizionali del prodotto, sono riciclabili al 100% e per infinite volte, e aiutano a conservare al meglio il tonno. Infine, l'olio può essere riutilizzato in cucina come condimento o ingrediente perché contiene Vitamina D e Omega 3 che prende dal tonno. In estate, quando la voglia di stare ai fornelli dura quanto un tuffo, ecco tre ricette antispreco, facili e veloci da preparare, a cura della food creator Federica Gianelli "Papilla Monella". Il nutrizionista: "Tonno in scatola problem solver, integra Sali minerali e non va cotto" "Il tonno in scatola appartiene a quella categoria di prodotti 'time saving' ed è un problem solver del pasto: sarà anche perché non va cotto, non va refrigerato e non va condito - commenta Luca Piretta, Gastroenterologo e Nutrizionista, Università Campus Bio-medico di Roma - In estate, poi, quando il caldo

toglie l'appetito e si rischia di fare un pasto non adeguatamente nutriente, riesce a fornire elementi importanti come proteine di elevato valore biologico e grassi buoni come gli omega 3 in un piccolo volume di cibo, con una conseguente riduzione di calorie. Questo lo rende un alimento ideale per chi vuole tenersi in forma o pratica sport. È ricco di potassio, un minerale che d'estate si perde in abbondanza con il sudore e la cui carenza è responsabile di crampi muscolari notturni e di disturbi cardiovascolari. La concomitante presenza di una adeguata quantità di sodio fa sì che il tonno in scatola possa essere considerato un alimento ottimale per compensare gli aumentati fabbisogni estivi di questi minerali. Infine, si consuma a temperatura ambiente e questo aiuta a non gravare sull'aumento della temperatura corporea soprattutto quando si consuma il pasto in condizioni di calore elevato come può essere in spiaggia, naturalmente prevedendo l'apertura della scatoletta o del vasetto al momento dell'uso". Quindi, è perfetto per occasioni di consumo "fuori casa" come una gita in barca a vela, il pranzo in spiaggia o un trekking in montagna, ma è ideale anche nelle cene last minute da soli o tra amici. Non manca mai nella cambusa di un buon marinaio ed è ideale per gli amanti dell'aria aperta che praticano trekking o camping. Tonno e scatoletta, un binomio vincente: sicura, sostenibile, pratica, antispreco. È comoda, di facile apertura e conservazione. È pratica, versatile e gustosa. Parliamo della scatoletta alimentare oggi considerata "la Formula 1 dell'acciaio". Ha una durabilità che può arrivare a diversi anni dal momento del confezionamento e questo consente di non sprecare prodotto e di non generare rifiuti alimentari ed è disponibile in confezioni che evitano lo spreco del pesce. Proprietà condivise anche dai vasetti di vetro, materiale virtuoso che caratterizza soprattutto i formati premium e che, come l'acciaio, è riciclabile al 100% e infinite volte senza perdere qualità. L'"imballaggio virtuoso" si riferisce all'utilizzo responsabile e sostenibile di questi materiali, privilegiando il riciclo e riducendo l'impatto ambientale. Il riciclo degli imballaggi: dal vetro all'acciaio, è una scelta premiante. Grazie al miglioramento del tasso di riciclo degli imballaggi, nel 2024 hanno trovato una seconda vita più di 435.500 tonnellate di acciaio e quasi 2 milioni e 103.000 di vetro (Fonte: CONAI), riuscendo a superare, rispettivamente con l'86,4% e l'80,3%, il tasso di riciclo (minimo 70%) chiesto dall'Unione Europea entro il 2025. Prima regola, creatività: 3 ricette antispreco della food creator PapillaMonella. Gli avanzi sono un tesoro, non buttiamoli via. È una pratica non scontata a cui bisogna educarsi ma è un modo infallibile e creativo per non sprecare cibo e un modo divertente per coinvolgere ed educare anche i bambini. La food creator Federica Gianelli (@PapillaMonella) ha ideato tre ricette anti-spreco con il tonno in scatola: Insalata di tonno e pomodoro con maionese leggera senza uova realizzata con l'olio del tonno, Pizzette di pane raffermo con tonno al naturale e zucchine, Pasta fredda con pesto di foglie di ravanelli e tonno in scatola.

(Prima Notizia 24) Lunedì 21 Luglio 2025