

Titolo di ricerca: *Buono, non buttato — riduzione dello spreco alimentare tra studenti universitari*

Ogni anno il mondo **spreca 1,05 miliardi di tonnellate di cibo** tra case, ristorazione e distribuzione: è circa **il 19%** di ciò che arriva ai consumatori, pari a **132 kg a persona**; **il 60%** dello spreco avviene in famiglia ([UNEP](#)) In Europa nel 2021 si sono sprecati **58–59 milioni di tonnellate** (circa **131 kg per abitante**), e oltre **la metà** proviene dalle abitazioni ([European Commission](#)) Complessivamente, lungo la filiera **un terzo del cibo prodotto** per l'uomo va perso o sprecato, contribuendo a **8–10% delle emissioni globali** di gas serra ([GLOBAL FOOD LOSSES AND FOOD WASTE](#)).

Dietro i numeri ci sono cause ricorrenti: **formati grandi e promozioni** che spingono a comprare oltre il necessario; **pianificazione incerta** (orari che cambiano, pasti fuori); **scadenze poco visibili** e dubbi su **igiene/allergeni**; **frigoriferi condivisi** e regole poco chiare; **mancanza di strumenti semplici** per coordinarsi e dividere **quantità e costi** prima che il cibo si rovini. (A livello globale, l'ONU stima che **una “miliardata” di pasti al giorno** finisca nel cestino: è l'occasione più grande e a portata di mano per tagliare sprechi e spese) ([UNEP](#)).

Nel nostro progetto vogliamo trovare il modo più efficace di gestire il cibo proprio dove viviamo la realtà ogni giorno: tra studenti universitari fuorisede che condividono casa, cucina, tempi e spese. Cerchiamo un sistema semplice e affidabile che aiuti a: decidere cosa e quanto comprare, rendere visibili scadenze e priorità, organizzare spazi (frigo, dispensa, contenitori) con regole minime chiare (igiene, allergeni, “chi pulisce/chi butta”), tenere conti trasparenti e — soprattutto — comunicare bene tra coinquilini: chi ha preso cosa, dove si trova, entro quando consumarlo, cosa manca davvero. L'obiettivo è trasformare la gestione del cibo in una pratica coordinata, equa e poco faticosa, così che ciò che entra in casa arrivi al piatto e non al cestino.