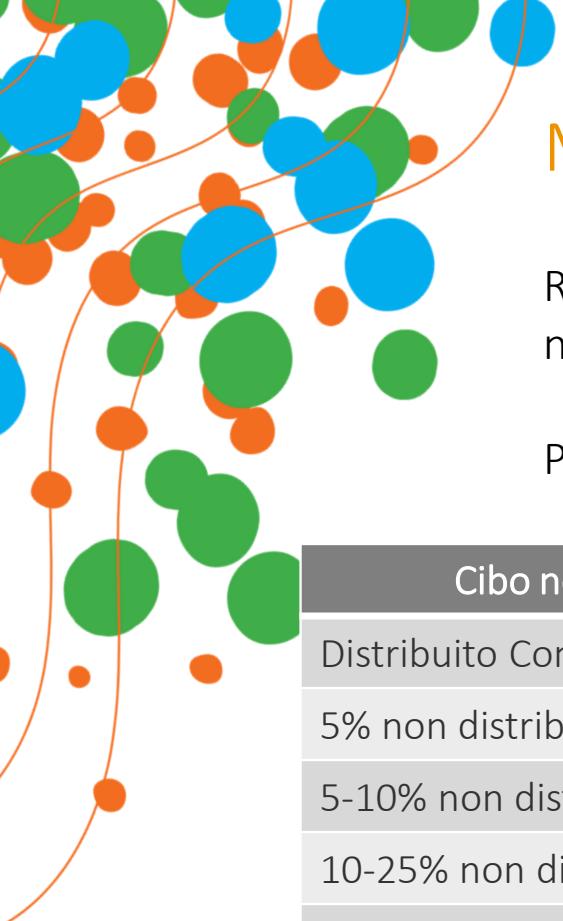


Rilevazione dello spreco alimentare

Bologna, gennaio 2026





Metodologia

Rilevazione visiva - La stima ha riguardato i quantitativi di cibo non distribuito (rimasto nelle gastronom) e di cibo non consumato (rimasto nei piatti)

Per la stima sono stati proposti degli intervalli discreti per facilitare l'operazione:

Cibo non distribuito	Ponderazione	Cibo non consumato	Ponderazione
Distribuito Completamente	0%	Consumato Completamente	0%
5% non distribuito	5%	Scarto fino al 10%	8%
5-10% non distribuito	10%	Scarto dal 10% al 25%	18%
10-25% non distribuito	18%	Scarto dal 25% al 50%	38%
25-50% non distribuito	38%	Scarto dal 50% al 75%	63%
50-100% non distribuito	80%	Scarto dal 75% al 100%	88%

Le medie riportate in questo report sono calcolate utilizzando le ponderazioni indicate in tabella.





Anno scolastico 2024-25



Spreco alimentare complessivo

% totale di spreco: 30

Lo spreco totale è calcolato come media aritmetica (non ponderata) delle portate.



Totale spreco
 Cibo non consumato
 Cibo non distribuito

Primi piatti

pasta alle erbe aromatiche (1)	18	88	90
Passato di verdure con pastina (1)	5	88	89
risotto alla parmigiana (1)	18	18	33
Risotto alle zucchine (3)	9	24	29
pasta al pomodoro (4)	7	22	28
passato di verdure con orzo (2)	14	13	25
Cappelletti al ragù di carne (1)	18	8	25
pasta rosè (3)	2	21	23
pasta all'olio e parmigiano (5)	7	12	19

Secondi piatti

filetto di limanda gratinato (1)	0	63	63
burger di merluzzo (2)	5	38	41
burger di ceci e cannellini (3)	3	35	38
mozzarella (3)	3	24	27
fusi di pollo (3)	5	21	26
pinzimonio di verdura (1)	18	8	25
bis di formaggi (1)	5	18	22
fettina di maiale al limone (3)	5	11	16
scorfano gratinato (3)	7	8	14
bocconcini di pollo panati (1)	0	8	8

Contorni

verdura cruda (13)	11	34	41
verdura cotta (4)	6	24	29
patate al forno (1)	10	8	17
patate e verdura cotta (3)	25	7	

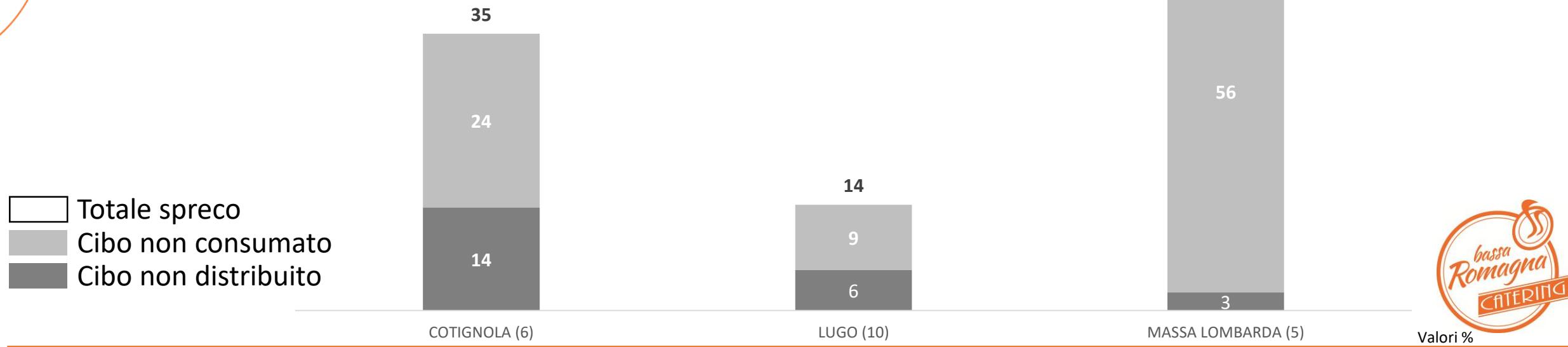


Dettaglio comuni



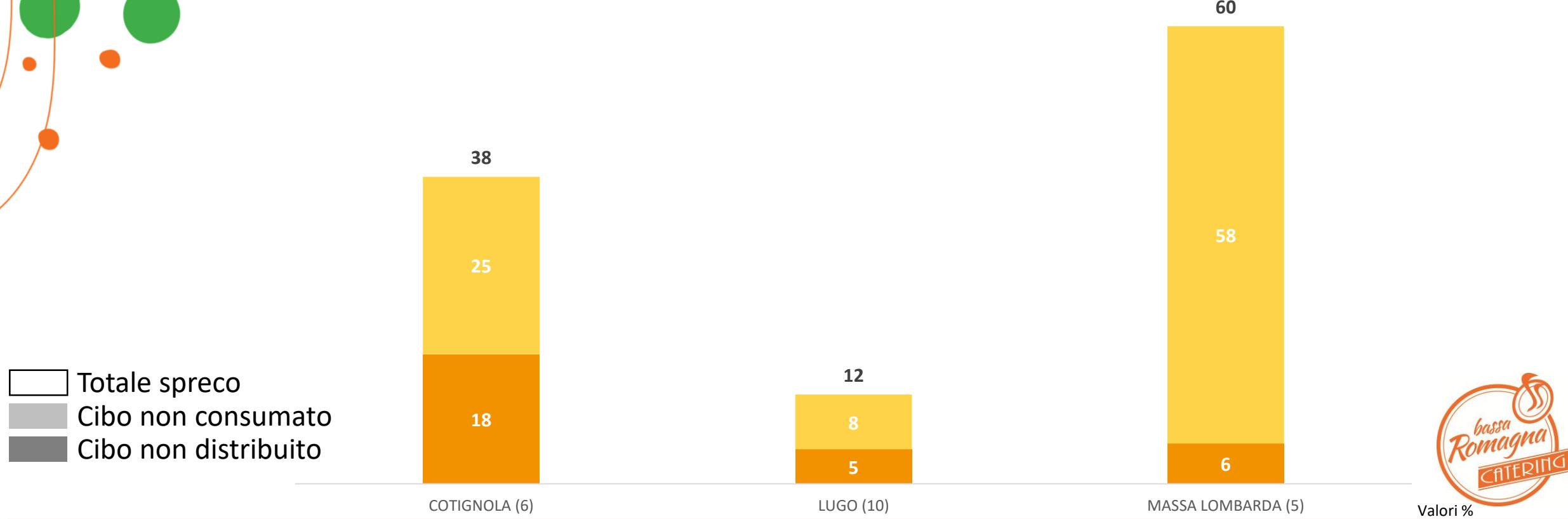


Spreco alimentare – media spreco complessivo





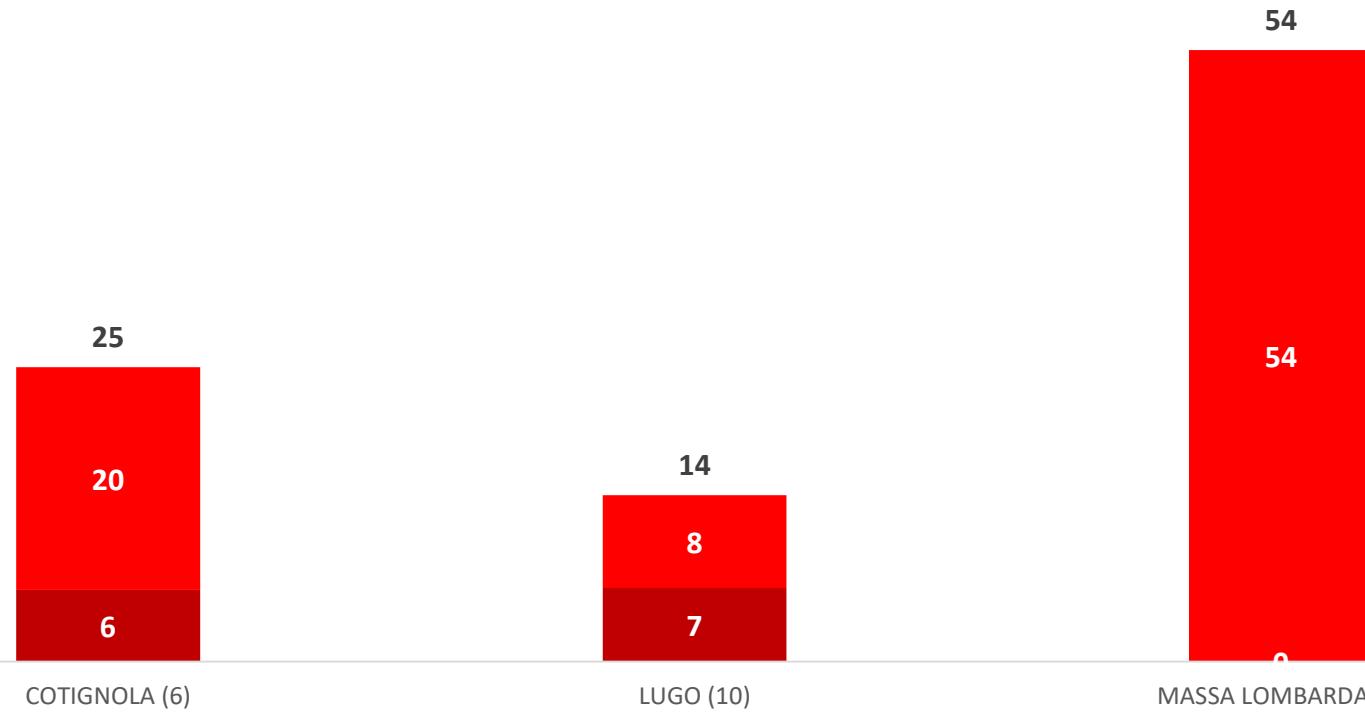
Spreco alimentare – media spreco primi piatti





Spreco alimentare – media spreco secondi piatti

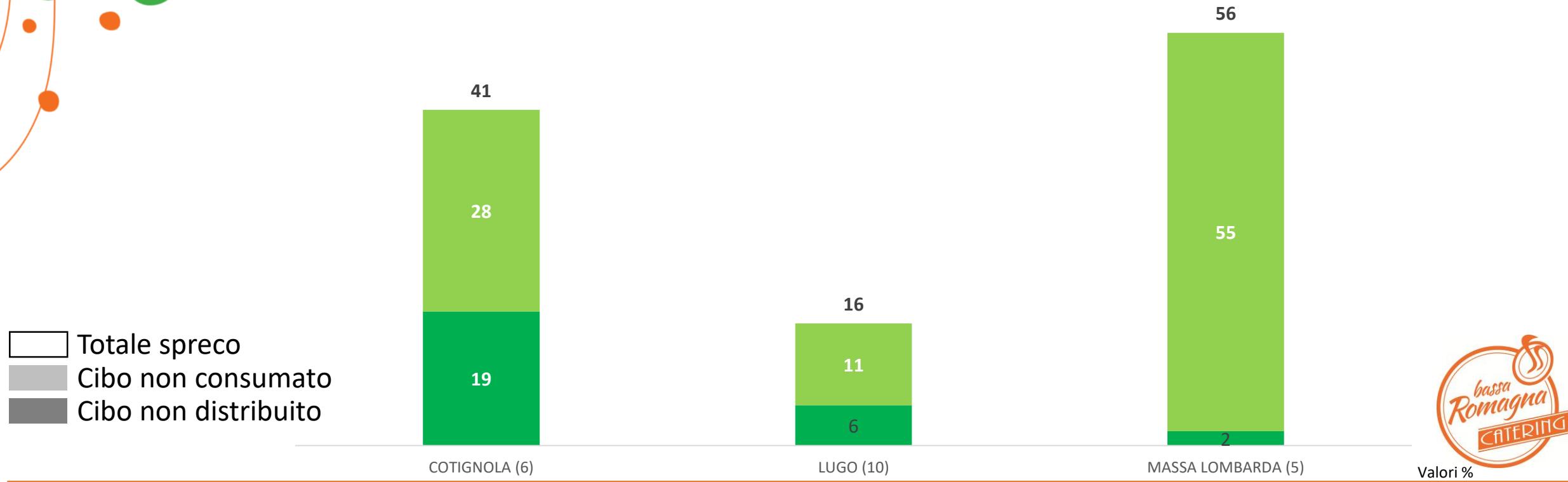
- Totale spreco
- Cibo non consumato
- Cibo non distribuito



Valori %



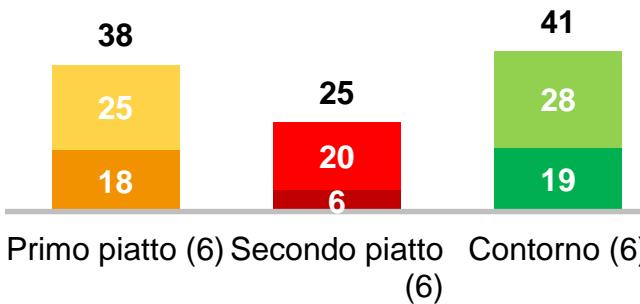
Spreco alimentare – media spreco contorni



Spreco alimentare – Comune di Cotignola

% totale di spreco: 35

Lo spreco totale è calcolato come media aritmetica (non ponderata) delle portate.



Totale spreco
 Cibo non consumato
 Cibo non distribuito

Primi piatti

pasta alle erbe aromatiche (1)	18	88	90
risotto alla parmigiana (1)	18	18	33
pasta al pomodoro (1)	18	18	33
pasta all'olio e parmigiano (2)	18	8	25
Cappelletti al ragù di carne (1)	18	8	25

Secondi piatti

burger di merluzzo (2)	5	38	41
pinzimonio di verdura (1)	18	8	25
bis di formaggi (1)	5	18	22
scorfano gratinato (1)	5	8	13
bocconcini di pollo panati (1)	0	8	8

Contorni

verdura cruda (4)	21	38	51
verdura cotta (1)	18	8	25
patate al forno (1)	10	8	17

A fianco del nome del piatto è indicato tra parentesi il numero di rilevazioni relative alla portata

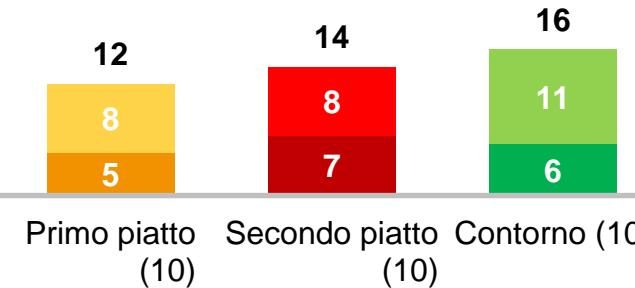


Valori %

Spreco alimentare – Comune di Lugo

% totale di spreco: 14

Lo spreco totale è calcolato come media aritmetica (non ponderata) delle portate.



Totale spreco
Cibo non consumato
Cibo non distribuito

Primi piatti

passato di verdure con orzo (2)	14	13	25
pasta rosè (2)	3	13	15
Risotto alle zucchine (2)	5	4	9
pasta al pomodoro (2)	3	4	6
pasta all'olio e parmigiano (2)	1	1	4

Secondi piatti

fusi di pollo (2)	8	13	19
fettina di maiale al limone (2)	8	8	15
scorfano gratinato (2)	8	8	15
burger di ceci e cannellini (2)	5	8	13
mozzarella (2)	5	4	9

Contorni

verdura cruda (6)	8	12	18
verdura cotta (2)	3	13	15
patate e verdura cotta (2)	3	8	10

A fianco del nome del piatto è indicato tra parentesi il numero di rilevazioni relative alla portata

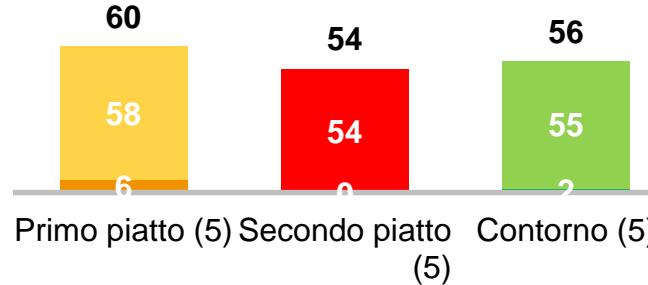


Valori %

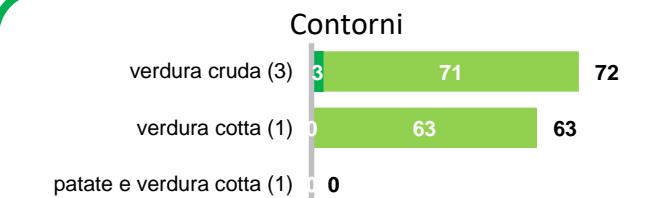
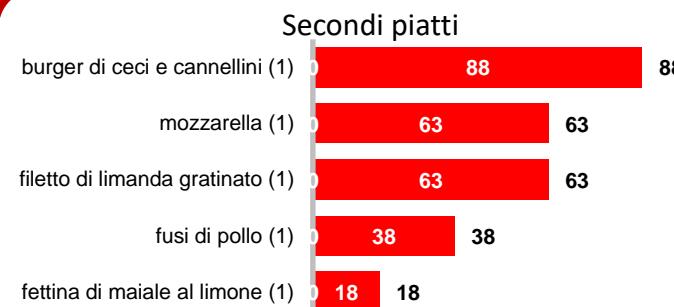
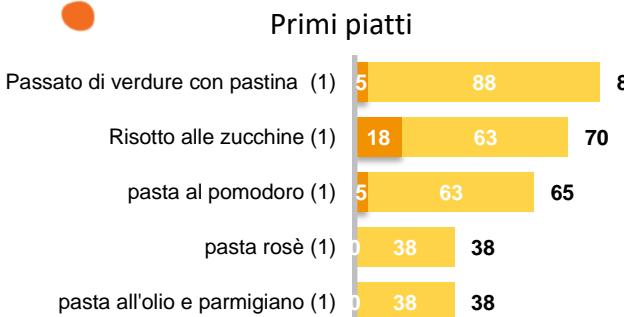
Spreco alimentare – Comune di Massa Lombarda

% totale di spreco: 56

Lo spreco totale è calcolato come media aritmetica (non ponderata) delle portate.



■ Totale spreco
■ Cibo non consumato
■ Cibo non distribuito



A fianco del nome del piatto è indicato tra parentesi il numero di rilevazioni relative alla portata



Valori %



Grazie

