

Progetto

“Formiamo consumAUTORI del futuro”

L.R.4/2017

**LOTTA ALLO SPRECO
ALIMENTARE**

CONTATTI

www.udiconer.it

St. Saliceto Panaro, 11 - 41122

Modena

mail: segreteria@udiconer.it

www.udiconer.it

Skype: udiconer

Tel **059 9784204**



Una delle patologie sociali, economiche ed ecologiche più preoccupanti tra quelle che affliggono il nostro pianeta è lo spreco di cibo. Secondo un recente studio condotto dalla FAO, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura, circa 1,3 miliardi di tonnellate di cibo vengono persi o gettati ogni anno, mandando in fumo qualcosa come 680 miliardi di dollari nei Paesi industrializzati e 310 miliardi di dollari in quelli in via di sviluppo.

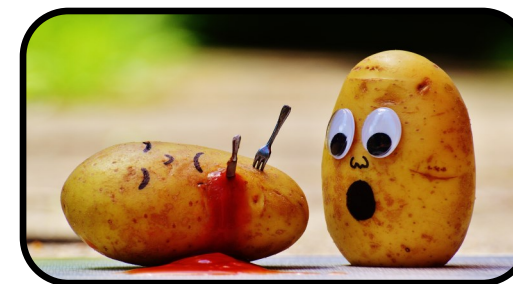
Le cause:

*** Agricoltura**

- ↪ limiti nella conservazione.
- ↪ trasporto degli alimenti.
- ↪ situazioni climatiche.
- ↪ surplus produttivo.
- ↪ norme e standard molto rigidi.

*** La distribuzione.**

- ↪ errori di previsione delle scorte e degli ordini.
- ↪ imballaggi deteriorati.
- ↪ strategie di marketing



* Il consumatore.

↳ spesa sbagliata: acquisto di quantità eccessive di alimenti.

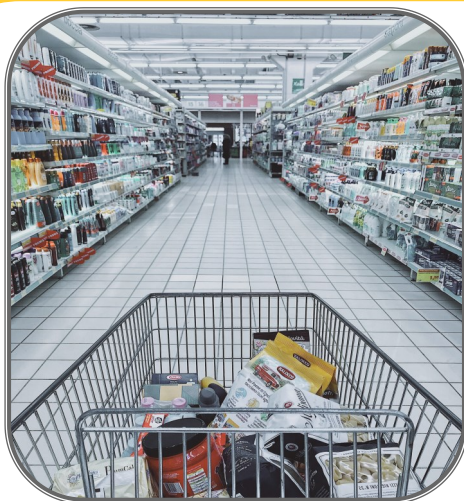
↳ inosservanza delle indicazioni sull'etichetta per una buona conservazione degli alimenti.

↳ date di scadenza troppo rigide.

↳ tendenza a servire porzioni di cibo troppo abbondanti.

Nel Mondo si butta via il 30% del cibo disponibile. Un numero impressionante, l'equivalente necessario a nutrire il 12% della popolazione mondiale. Quando ancora oggi quasi 900 milioni di persone **soffrono di** denutrizione. .

In Italia sono 6,6 milioni di tonnellate la quantità di alimenti che ogni anno vengono buttati.



Come evitare lo spreco alimentare

* La spesa intelligente. La spesa va pianificata, pensando alle esigenze nel breve termine. Verificate quali alimenti sono terminati ed evitate di approfittare delle offerte speciali se pensate di non riuscire a consumarle prima della scadenza.

* Utilizzo strategico del frigorifero. E' fondamentale utilizzare qualche espediente per ricordarsi dei cibi che stanno per scadere. Un buon metodo è posizionarli nei reparti centrali del frigorifero, che sono i primi sui quali cade lo sguardo.

* Utilizzo intelligente del congelatore. Congelare il cibo fresco o gli avanzi prima che si rovinino, confezionandoli in piccole quantità.

* Conservare bene gli alimenti. Organizzare bene gli alimenti facendo attenzione a quelli più facilmente deperibili, che potranno essere cucinati e congelati.

* Riutilizzare alcuni "rifiuti". Per esempio il limone è utile per l'igiene di alcune superfici casalinghe; i fondi del caffè, sono ottimi per fertilizzare il terreno del vostro orto in casa.

