

Home - Rubriche - **adnkronos** - Food Waste, le cinque regole antispreco

rubriche **adnkronos** **sostenibilità**

Food Waste, le cinque regole antispreco

Da **il denaro.it** - 21 dicembre 2018



Roma, 21 dic. (AdnKronos) – Un vademecum in cinque mosse per prevenire lo spreco alimentare, tra un pranzo di Natale e un cenone di Capodanno. A farnarlo è promotore del movimento e della campagna Spreco Zero, Andrea Segrò.

Primo: check in. Ovvero fare la spesa passando in rassegna frigorifero, dispensa e cantina, per chi c'è l'ha, tenendo conto del numero dei commensali.

Secondo: check-out. Evitare le sirene del marketing: il 3x2, gli sconti e il sottocosto non servono se di si mette in viaggio per le feste.

Terzo: weigh&waste watchers. Pesare gli alimenti e tenere conto degli invitati prima di cucinare quantità che si adattano meglio a una caserma.

Quarto: day after sharing. Recuperare tutto ciò che rimane di pranzi e cene della festa per creare un superpasto del giorno dopo, da condividere con gli altri.

Quinto: #zerowaste #sprecozero. Differenziare nei bidoni o nei sacchi dedicati della spazzatura tutto ciò che resta a tavola e sotto l'albero, dagli avanzi agli imballaggi.

Secondo i dati sullo spreco reale nelle case degli italiani, monitorati attraverso il test dei Diari di famiglia (su un campione statistico di 400 famiglie di tutta Italia), promosso dal progetto Reduce del ministero dell'Ambiente – Università di Bologna Distal con la campagna Spreco Zero, lo spreco settimanale pro capite è di 700,7g per un valore di 3,76 euro. Il valore dello spreco alimentare pro capite annuale è di 196 euro che si traduce a livello nazionale in oltre 11 mld di euro, pari allo 0,69% del Pil.

Ma perché sprechiamo il cibo? Sempre i Diari di Famiglia hanno accertato che 1 italiano su 2 (45,8%) dichiara di non aver fatto in tempo a consumare il cibo; 1 italiano su 4 (25,8%) ha dichiarato che non gradiva il cibo acquistato e per questo non lo ha consumato. Mentre 1 italiano su 5 (18,2%) ne aveva cucinato troppo.

Nella top ten dello spreco, la verdura è saldamente in testa al cibo gettato (24,9%), quindi frutta (15,6%), latte e latticini (17,6%), prodotti da forno (11,6%).

CONDIVIDI



Guarda la newsletter di oggi

il denaro.it

BLOG
LA RUBRICA
22 DICEMBRE 2018
N. 400

Guarda Confindustria News

il denaro.it

CONFININDUSTRIA
NEWS
15 DICEMBRE 2018

SPECIALE **il denaro.it**
UNITI



12 CONSIGLIERI EUROPEI
LAVORO 2017-18, 2018-19
16-18-2018



ALTRI ARTICOLI



America in shutdown
22 dicembre 2018



Weekend tra nebbia e sole
22 dicembre 2018



Pastificio Rummo, via libera definitivo delle banche al Piano di rilancio
21 dicembre 2018



"Effatta", nasce in Campania la prima App per la fattura elettronica...
21 dicembre 2018

Vai all

Infotraffico del 13 Dicembre 2018



ALTRI ARTICOLI



America in shutdown
22 dicembre 2018