SRR Palermo Provincia Est

Decalogo contro lo spreco alimentare

Rendere il sistema alimentare più circolare e sostenibile, è la sfida contro lo spreco alimentare che si realizza, oltre alla raccolta e alle buone pratiche, con l'impegno di tutti.



Valuta il più possibile il quantitativo di cibo che può essere realmente consumato in un pasto medio e aiutati con la lista della spesa: potrà essere utile per evitare avanzi (e i conseguenti sprechi).



Quando fai la spesa, controlla la scadenza dei prodotti, pensando a quando utilizzarli: il mancato consumo si traduce automaticamente in uno spreco.



Fai attenzione alle etichette: scegli prodotti che riportano informazioni su tecnologie o ingredienti che aiutano a limitare lo spreco alimentare. Il latte ad esempio può essere sottoposto a processi chef ne mantengono inalterate tutte le proprietà estendendone la "vita sullo scaffale"; alcuni prodotti come biscotti, grissini, vengono arricchiti con aromi di origine vegetale estratti con processi sostenibili che prevengono l'irrancidimento in modo naturale e sicuro.



Cerca di scegliere prodotti con indicato il destino della confezione a 'fine vita': così contribuirai a ridurre la quantità di indifferenziata nell'immondizia.



Preferisci il biologico, in quanto l'agrico- ltura bio riduce i consumi energetici di agricoltura e industria alimentare di almeno il 25%, le emissioni di Co2 e non inquina le falde acquifere perché non impiega fertilizzanti e fitosanitari



Nel preparare le vivande ,con alcuni semplici accorgimenti puoi migliorare la conservazione dei cibi: ad esempio, insalate o verdure vanno condite solo al momento di servirle, così si mantengono più a lungo e possono essere consumate in pasti successivi.



Crea nuove pietanze utilizzando gli avanzi di cucina, con fantasia e creatività.



In occasione di feste e ricevimenti, valuta se gli avanzi possono essere consumati a breve e invita gli ospiti a portare con loro parte di quello che è avanzato.



Informati sui programmi contro lo spreco alimentare della tua città, oppure organizzati per donare il surplus alimentare alle onlus che raccolgono gli avanzi di cibo "buono" e lo redistribuiscono a chi ne ha bisogno.



Metti gli avanzi di cibo nella raccolta dell'umido: si trasformerà in ottimo compost che ha un "valore" in termini di minori spese di smaltimento (ogni tonnellata di frazione organica in discarica costa alla comunità circa 200 euro, cioè il 50% delle spese totali per la gestione dei rifiuti).

