

Giornata contro lo spreco alimentare: Consigli per ridurlo

written by Marco Salvaterra | 4 febbraio 2021

Giornata contro lo spreco alimentare



Spreco alimentare

Adiconsum:

La crisi sanitaria è anche crisi economica e sociale a livello globale: si impone un ripensamento delle nostre economie, verso una maggiore sostenibilità ambientale e sociale.

L'impegno per uno sviluppo sostenibile è una responsabilità di tutti noi. Come consumatori possiamo fare molto.

Cominciamo dalla lotta allo spreco alimentare: per farla efficacemente basta poco.

Consigli per ridurre lo spreco alimentare

4 febbraio 2021 - Un terzo del cibo prodotto nel mondo viene sprecato, mentre una parte importante della popolazione mondiale soffre la fame. Nelle nostre case, destinazione finale, finiscono nella spazzatura ben 36 kg l'anno pro-capite di cibo, con uno sperpero di 6,5 miliardi di euro. Non basta: produrlo, immagazzinarlo e trasportarlo - inutilmente - comporta emissioni di gas serra, consumo di acqua, di suolo e di energia, produzione di rifiuti. Sosteniamo con forza le "3 R" che stanno cambiando il modello di produzione e consumo: Riduco-Riuso-Riciclo, un approccio fondamentale per i consumatori che vogliono fare la propria parte, cominciando col ridurre lo spreco alimentare.

I dati parlano chiaro: lo spreco di cibo è notevole e se vogliamo passare da un'economia di tipo lineare ad un'economia circolare che metta al centro la persona, l'ambiente, il pianeta, serve subito un cambio di rotta, a cominciare proprio dalla lotta allo spreco alimentare. Noi stiamo tentando di farlo con le nostre Campagne di informazione e di sensibilizzazione come quella avviata con APPLiA Italia con il progetto "2gether2green - Voglio

una casa circolare”, perché è proprio tra le mura domestiche che dobbiamo operare questo cambio di rotta. Tutti noi siamo responsabili dello spreco – dichiara **Carlo De Masi, Presidente di Adiconsum nazionale.**

*Siamo orgogliosi di partecipare a questo progetto che evidenzia il contributo anche degli elettrodomestici in tema di riduzione degli sprechi alimentari – afferma **Marco Imparato, Direttore Generale di APPLIA Italia**, l’Associazione dei Produttori di elettrodomestici. Grazie alle nuove tecnologie sviluppate dalle nostre imprese, sono disponibili sul mercato prodotti sempre più efficienti e performanti per consentire una migliore e più duratura conservazione del cibo: possiamo, in questo modo, tenere in casa e consumare alimenti che mantengono più a lungo le loro proprietà e qualità.*

Consigli per combattere lo spreco alimentare

- Programmare la spesa
- Conservare gli alimenti in modo ottimale
- Usare gli avanzi di cucina per ricette creative
- Scegliere alimenti prodotti in maniera sostenibile.