

**Non si butta
via niente!**



Perchè non si butta via niente?

Per promuovere iniziative di prevenzione degli sprechi e recupero delle eccedenze alimentari abbiamo scelto un detto dei nostri nonni: "Non si butta via niente", un impegno contro lo spreco e a favore delle nuove generazioni.

Il progetto prevede la raccolta di cibo da esercizi commerciali, mense e aziende di produzione, destinandolo ad enti no profit locali.

Anche tu puoi fare la tua parte! 10 regole per ridurre gli sprechi in casa

- 1 Organizza la tua spesa:** scrivi una lista della spesa e compra ciò di cui hai bisogno.
- 2 Controlla le date di scadenza:** sia mentre fai la spesa che a casa.
- 3 Considera il budget:** sprecare cibo significa sprecare soldi!
- 4 Mantieni in salute il frigorifero:** controlla pulizia e temperatura (1-5°C) del tuo frigorifero.
- 5 Conserva correttamente:** mantieni gli alimenti nelle condizioni indicate sulla confezione o sull'etichetta.
- 6 Ruota i prodotti:** nel frigorifero e nella dispensa metti davanti i prodotti che scadono prima.
- 7 Servi porzioni di cibo più piccole:** se hai ancora fame...fai il bis!
- 8 Riutilizza gli avanzi:** invece di gettare gli avanzi nel cestino, conservali correttamente per un'altra occasione.
- 9 Congela:** suddividi il cibo che non consumi subito in porzioni e congelalo.
- 10 Fai il compost o...la raccolta differenziata:** utilizza gli scarti di cucina per produrre dell'ottimo compost, altrimenti ricorda di fare bene la raccolta differenziata!

(Fonte: "What can I do in my daily life to limit food waste?",
Commissione Europea, DG Environment)