

ienza. La temperatura interna deve sempre rimanere tra 1 e 5 gradi, soltanto così gli alimenti potranno essere conservati a dovere.

▶ **PAROLA D'ORDINE: ROTAZIONE**

Proprio come nei supermercati, cercate di disporre gli alimenti sui ripiani secondo la propria data di scadenza, lasciando davanti quelli che devono essere consumati prima.

▶ **PREFERIBILMENTE: L'AVVERBIO FA LA DIFFERENZA**

Prestate ben attenzione alle parole.

La dicitura "da consumarsi preferibilmente entro" che su certi imballaggi anticipa la data di scadenza non è una pura formalità. Significa che al sopraggiungere del giorno indicato non dovete gettare immediatamente il contenuto: piuttosto, ricordatevi che quell'alimento incomincerà a perdere progressivamente le proprietà organolettiche.

▶ **RI-UTILIZZARE GLI AVANZI**

Se proprio non è possibile riutilizzare gli avanzi, è invece possibile fare la raccolta differenziata dell'umido o creare del preziosissimo concime: basta gettare tutto quanto – per esempio – in un tritarifiuti, aggiungere un po' di fertilizzante ricco di potassio e fosforo e attendere qualche mese.

▶ **UN BIGLIETTO PER IL FREEZER**

Carne, pesce, pasta fresca e pane tendono a deperire velocemente, anche se conserva-

ti nel frigorifero. Se non avete pranzi o cene in vista, meglio trasferire tutto quanto nel freezer: una volta congelati, questi alimenti dureranno molto più a lungo.

▶ **IL LATO BUONO DEL BIS**

Anche a tavola, non fatevi vincere dall'ingordigia. Meglio che la pietanza avanzi in teglia o in pentola, e non nel piatto: in questo modo sarà più facile (e igienico) riscaldarla in un secondo momento. La pausa pranzo in ufficio del giorno successivo, per esempio, potrebbe essere l'occasione giusta.

E RICORDA ..

“Lo spreco è un insulto alla società, al bene comune, all'economia di ogni Paese. Ridurre gli sprechi è un grande impegno pubblico, a cui possono partecipare da protagonisti la società civile organizzata, il volontariato, il no-profit, la cooperazione, l'impresa privata.”

**Presidente della Repubblica Mattarella
5 giugno 2015**

a cura di Pamela Bussetti

MODENA

Via Mar Ionio, 23

Tel. 059 260 384 - Fax 059 260 446

info@federconsumatori-modena.it

Lun-Ven ore 9.00-13.00 e 15.00-18.30;

Sab ore 9.00-13.00

INSIEME CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE... PER RISPARMIARE



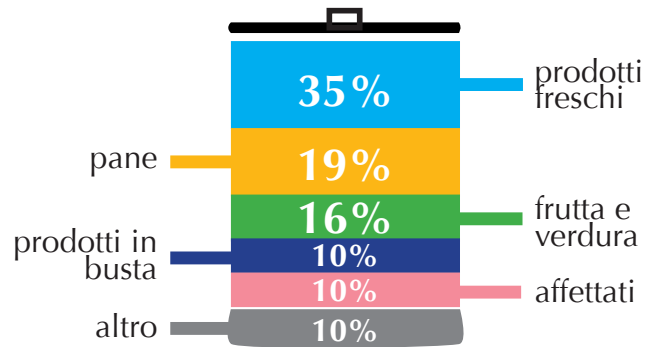
In Europa si stima che finiscano nella spazzatura ogni anno ben **89 milioni di tonnellate di alimenti**.

I dati del rapporto Waste Watcher 2015 ci dicono che in Italia vengano buttati nel pattume 13 miliardi di euro ogni anno!!

Nella media dei Paesi sviluppati, i prodotti alimentari rappresentano il 30-40% del peso dei rifiuti e in media le famiglie gettano nella spazzatura dai 70 ai 96 Kg l'anno per ogni componente. Il Parlamento Europeo ha chiesto agli stati membri di dimezzare gli sprechi alimentari entro il 2025 per questo...

il 14 settembre 2016 è entrata in vigore la legge n.166/16 o "legge Gadda" contro gli sprechi alimentari e farmaceutici.

IN ITALIA SI SPRECANO:



I PUNTI PRINCIPALI

- 1 Creazione di un quadro normativo all'interno del quale inserire le norme già esistenti in tema di agevolazioni fiscali (L. 460/97, L. 133/99), la responsabilità civile (L. 155/03) e procedure per la sicurezza igienico-sanitaria (L. 147/13).
- 2 Definizione chiara di operatore settore alimentare, eccedenze alimentari, spreco alimentare, donazione, termine minimo di conservazione e data di scadenza, ecc.
- 3 Possibilità per le autorità di donare gli alimenti oggetto di confisca alle organizzazioni non profit.
- 4 Agevolazioni amministrative per i donatori attraverso la semplificazione delle procedure di donazione rispetto alla distruzione.
- 5 Incentivazione del valore prioritario del recupero di alimenti per il consumo umano per evitare la distruzione; qualora non possibile l'utilizzo umano valorizza il recupero per uso zootecnico o energetico.
- 6 Aumento di 2 milioni di euro della dotazione 2016 del Fondo Nazionale per la distribuzione di derrate alimentari alle persone

indigenti, per l'acquisto di alimenti da destinare agli stessi.

- 7 Programmazione di campagne di comunicazione sui canali RAI per favorire le donazioni da parte delle aziende e sensibilizzare i consumatori sul tema dello spreco.
- 8 Introduzione della possibilità per i Comuni di incentivare chi dona alle organizzazioni non profit con una riduzione della tassa dei rifiuti.

QUALCHE CONSIGLIO...

LA LISTA DELLA SPESA

Prima di lanciarsi tra le corsie del supermercato, segnate che cosa manca all'appello su un foglietto e ricordatevi: **la spesa si fa per mangiare**, non per accumulare bollini o per sfruttare le offerte 3x2.

CHECK-UP COMPLETO AL FRIGO

Preoccupatevi della salute del vostro elettrodomestico, controllando guarnizioni ed effi-