

BANCO ALIMENTARE CONTRO LO SPRECO. IL VALORE DEL CIBO

E NOI,

COSA POSSIAMO FARE?

POSSIAMO EDUCARCI !



L'ECONOMIA CIRCOLARE DI BANCO ALIMENTARE

Se per il mercato ciò che non ha prezzo non ha valore, per noi ciò che non ha prezzo l'atto più gratuito che c'è: il dono

Ogni giorno recuperiamo tonnellate di alimenti che non hanno prezzo e che il mercato rifiuta

Il cibo salvato nei nostri magazzini o con i nostri furgoni riacquista il suo valore principale: nutrire l'uomo.

36.000 tonnellate di cibo salvato sono 65.400 tonnellate di CO2 non emesse; 36.000 tonnellate di cibo salvato sono 72 milioni di pasti per poveri

Tutto il cibo recuperato viene donato a chi accoglie i più poveri nel nostro paese (Distribuzione pacchi alimentari, mense per poveri, comunità di accoglienza)



Il Decalogo dell'Unione Europea

PER RIDURRE GLI SPRECHI DI CIBO, RISPARMIARE E TUTELARE L'AMBIENTE.

Planifica la spesa: pensa al menù settimanale, controlla che cosa hai in casa, fai sempre una lista della spesa e compra solo ciò che serve.

Controlla le scadenze. Fai sempre attenzione alle etichette e ricorda che "da consumarsi entro" significa che l'alimento si può mangiare fino al giorno indicato mentre "preferibilmente entro" indica la data fino alla quale il prodotto conserva le sue qualità specifiche, ma risulta idoneo anche successivamente.

Pensa al portafoglio: sprecare cibo significa sprecare denaro.

Verifica la "salute" del tuo frigo. Assicurati che la temperatura sia sempre tra 1 e 5 gradi per conservare la freschezza dei tuoi cibi il più a lungo possibile.

Conserva gli alimenti secondo le indicazioni fornite sugli imballaggi.

Fai ordine tra gli alimenti. Nella dispensa e in frigorifero sistema i nuovi alimenti verso il fondo e metti davanti quelli più vecchi. Eviterai prodotti scaduti e ammuffiti.

Servi piccole porzioni, perché dopo aver finito si può sempre fare il bis.

Consuma gli avanzi. Non buttare via ciò che resta, utilizzalo per un altro pasto o congelalo. E con la frutta in scadenza prepara frullati e torte; con la verdura, invece, puoi preparare zuppe e torte salate.

Congela. Il pane che non consumi, se fresco, puoi congelarlo e al bisogno scongelare solo una piccola porzione. Congela, allo stesso modo, i cibi cotti per averli già pronti quando non hai tempo per cucinare.

Trasforma gli avanzi in concime. Gli inevitabili scarti di frutta, verdura e cibi cotti, tritati, trattati con speciali microbi e lasciati fermentare, saranno perfetti per concimare le piante di casa e del giardino.



NON SPRECHIAMO IL CIBO



1/3
della produzione
annua mondiale
di cibo finisce
nella spazzatura

1,3 mld
di tonnellate

