AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

Agroalimentare - *Giornata spreco, Coldiretti: spesa a km 0 taglia del 70% cibo in pattumiera*

Roma - 05 feb 2025 (Prima Pagina News) **I consigli per ridurre le quantità di prodotti alimentari gettati nella spazzatura.**

La spesa a chilometri zero in filiere corte come i mercati contadini o direttamente dagli agricoltori taglia di quasi il 70% lo spreco alimentare dal campo alla tavola rispetto ai sistemi alimentari tradizionali, contribuendo a salvare tasche e ambiente. Ad affermarlo è la Coldiretti, sulla base dei nuovi dati Ispra, diffusi in occasione della giornata per la prevenzione dello spreco alimentare, che ricorre il 5 febbraio. Un appuntamento per sensibilizzare i cittadini, ma non solo, sulla necessità di abbattere le quantità di alimenti che ogni anno finiscono nella spazzatura. Oltre a ridurre gli sprechi lungo i vari passaggi, le filiere corte – ricorda Coldiretti - avvantaggiano anche i consumatori. I cibi in vendita nei mercati contadini sono più freschi e durano di più e perché non devono percorrere lunghe distanze con le emissioni in atmosfera dovute alla combustione di benzina e gasolio. Un'opportunità peraltro favorita in Italia dalla presenza della più grande rete europea di vendita diretta dei prodotti agricoli, quella di Campagna Amica, con quasi ventimila punti tra fattorie, mercati, agriturismi, ristoranti e orti urbani.Ma ridurre gli sprechi è possibile anche seguendo una serie di accorgimenti, secondo il vademecum elaborato da Campagna Amica. Importante innanzitutto è programmare la propria spesa, magari facendo la tradizionale lista, ma anche prediligendo acquisti ridotti ma più frequenti. La classica maxispesa quindicinale o mensile negli ipermercati aumenta infatti – ricorda Coldiretti – il rischio di ritrovarsi nel frigo prodotti scaduti.Meglio, poi, prediligere i prodotti di stagione, scegliendo la frutta e le verdure al giusto grado di maturazione e conservandola adeguatamente, senza tenere insieme quella che si intende consumare a breve con quella che si prevede di conservare più a lungo. E lo stesso consiglio vale anche per tutti i cibi in generale.Occorre inoltre controllare sempre l'etichetta – continua Coldiretti -, in particolare la scadenza, distinguendo tra "da consumarsi entro" e "da consumarsi preferibilmente entro il…". Nel primo caso il prodotto va mangiato obbligatoriamente entro la data indicata, mentre il secondo riguarda il termine entro cui il prodotto mantiene le proprietà organolettiche e gustative, o nutrizionali specifiche in adeguate condizioni di conservazione. Al ristorante non ci si deve inoltre vergognare di chiedere la doggy bag, per portare a casa gli avanzi.Proprio la cucina degli avanzi è diventata negli ultimi anni protagonista di blog e programmi, grazie anche ai cuochi contadini di Campagna Amica che hanno riportato sulle tavole le ricette della tradizione rurale. Ricette che – spiega Coldiretti – non sono solo una ottima soluzione per non gettare nella spazzatura gli avanzi, ma aiutano anche a non far sparire tradizioni culinarie del passato secondo una usanza molto diffusa che ha dato origine a piatti diventati simbolo della cultura enogastronomica del territorio come a ribollita toscana, i canederli trentini, la pinza veneta o al sud la frittata di pasta. Decalogo antispreco di Campagna

AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

Amica 1) Fai la lista della spesa 2) Procedi con acquisti ridotti e ripetuti nel tempo 3) Preferisci le produzioni locali e compra nei mercati a km 04) Acquista seguendo la stagionalità dei prodotti 5) Prendi la frutta con il giusto grado di maturazione 6) Separa le diverse varietà di frutta e verdura7) Non tenere insieme i cibi che consumi in tempi diversi8) Controlla sempre l'etichetta 9) Chiedi la doggy bag al ristorante per consumare a casa gli avanzi10) Cucina con gli avanzi ricette antispreco.

(Prima Pagina News) Mercoledì 05 Febbraio 2025

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primapaginanews.it