

1.300.000.000 TONNELLATE DI CIBO SPRECADE OGNI ANNO NEL MONDO

PER OGNI EUROPEO SI PRODUCONO CIRCA 840 KG DI CIBO ALL'ANNO

560 CE LI MANGIAMO, AL RITMO, DEL TUTTO RISPETTABILE, DI CIRCA 1,5 KG AL GIORNO ALL INCLUSIVE E TENENDO PRESENTE LE STATISTICHE

200 SI SPRECANO NEI CAMPI, NELLE AZIENDE DI TRASFORMAZIONE, NEI SUPERMERCATI

80 KG CIRCA CI PREMURIAMO DI ACQUISTARLI - COME FAMIGLIE, ESERCIZI PUBBLICI, RISTORAZIONE COLLETTIVA - PER POI BUTTARLI IN PATTUMIERA



1600 €

ALL'ANNO PER FAMIGLIA

QUASI 40 MILIARDI DI EURO

FONTE: STUDIO DEL 2011
DELLA COMMISSIONE EUROPEA,

STIAMO PRODUCENDO TROPPO
E IN MODO SQUILIBRATO.
NEL 2050 SAREMO 9 MILIARDI
DI PERSONE SULLA TERRA.
GIÀ OGGI PRODUCIAMO ABBASTANZA CIBO,
ANCHE PER QUEI 2 MILIARDI
CHE ANCORA DEVONO ARRIVARE.
**INSIEME POSSIAMO FERMARE
LA MACCHINA DELLO SPRECO!**



ABITUAMOCI A FARE LA LISTA DELLA SPESA
È UN MODO MOLTO EFFICACE PER MANTENERE IL CONTROLLO SU
QUELLO CHE ACQUISTIAMO, IN QUANTITÀ E QUALITÀ.



PREFERIAMO L'AGRICOLTURA SOSTENIBILE
CHI PRODUCE IN MODO SOSTENIBILE USA MENO RISORSE, ACQUA,
CARBURANTI FOSSILI E CHIMICA DI SINTESI.



POCO MA SPESSO, ABBASSO LE SPESONE!
POTREMO CONTROLLARE MEGLIO QUELLO CHE STA FINENDO E QUELLO
CHE INVECE È ANCORA IN FRIGORIFERO AD ATTENDERE.



AI TRASFORMATI PREFERIAMO INGREDIENTI VERI
DECIDIAMO CHE COSA MANGEREMO, CONSERVANDO IL NECESSARIO PER
IL NOSTRO PASTO MOLTO PIÙ A LUNGO.



COMPRIAMO DIRETTAMENTE DAI PRODUTTORI
GLI AGRICOLTORI CHE VENDONO DIRETTAMENTE
NON BUTTANO VIA I PRODOTTI FUORI STANDARD.



IMPARIAMO A CUCINARE CON AVANZI E SCARTI
RISCOPRIAMO LA CUCINA POPOLARE: POLPETTE, FRITTATE, "PASTICCI",
TIMBALLI, INSALATE, MACEDONIE...



COMPRIAMO PRODOTTI DI STAGIONE
EVITIAMO COSÌ MATURAZIONI FORZATE E CONSERVAZIONI DIFFICILI
SCEGLIENDO QUANTO DI MEGLIO OFFRONO LE STAGIONI.



CONSERVIAMO I CIBI CORRETTAMENTE
OGNI CIBO HA UN SUO POSTO, NEL FRIGO OPPURE IN DISPENSA:
SEGUIAMO LE INDICAZIONI RIPORTATE IN ETICHETTA.

IN CUCINA RECUPERARE GLI AVANZI ED EVITARE GLI SPRECHI È UN PIACERE!