



UNC  
CONSUMATORI.IT

## Conoscere e ridurre gli sprechi, ecco come!

02 Gennaio 2018



Entra nel vivo il progetto **Life - FOOD.WASTE.STAND.UP.**, co-finanziato dalla Commissione Europea nell'ambito del programma per l'ambiente e l'azione per il clima (LIFE 2014 - 2020), realizzato dalla nostra **Unione Nazionale Consumatori, con Federalimentare (capofila), Federdistribuzione e Fondazione Banco Alimentare Onlus**. Il progetto nasce per rafforzare il **livello di consapevolezza e conoscenza delle pratiche di prevenzione dei rifiuti alimentari** e la **promozione di comportamenti responsabili tra i consumatori**, le cui scelte sono fondamentali per contribuire in ambito domestico a diminuire gli sprechi alimentari.

E' proprio in casa, infatti, che **si spreca cibo per circa 8 miliardi di euro**: verdure e insalate sono gli alimenti che finiscono più facilmente nelle nostre pattumiere (19%), seguite da pasta, riso, dolci (18%), dalle bevande (17%), dai prodotti di pasticceria (11%), dagli alimenti cotti (10%), dai prodotti lattiero-caseari e le uova (10%), mentre carne e pesce sono all'ultimo posto (7%).

Eppure basterebbe poco per ridurre la quantità di cibo che finisce nella pattumiera: sapevate ad esempio che alcuni alimenti come **insaccati** e **uova** durano di più se riposti in frigorifero piuttosto che a temperatura ambiente? E che per conservare **fragole** e **frutti di bosco** è meglio maneggiarli il meno possibile? Così come è diversa l'indicazione "**da**

**consumarsi preferibilmente entro il..”** rispetto a **“da consumarsi entro”**. Questi e molti altri consigli sono contenuti nelle brochure realizzate dall’ Unione Nazionale Consumatori dal titolo: **Impariamo a conoscere la durabilità dei prodotti; Impariamo a conservare correttamente gli alimenti e Impariamo a fare la spesa.**

Alla **spesa consapevole** e alla **sicurezza alimentare** è dedicata l’**app Spesafacile**, realizzata dalla nostra associazione e disponibile su **Apple Store** e **Play store**. L’app consente in modo facile e veloce di gestire la **lista della spesa** e la **dispensa**: è possibile infatti creare la lista di ciò che serve in modo facile e veloce, utilizzando gli elenchi di prodotti già presenti o aggiungendone di nuovi, per poi condividerla con il resto della famiglia. Inoltre, **Spesafacile** indica automaticamente la durata media di ogni prodotto acquistato, prima che questo scada e rischi di diventare poco fresco o pericoloso per la salute.

Ma non solo! Per indagare su quanto i consumatori siano consapevoli del problema e se nel tempo ci sono delle variazioni nella quantità di prodotti alimentari sprecati, Unc ha lanciato una **survey**, disponibile a questo link <https://survey.opinioni.net/jump/foodwaste.php>: bastano pochi minuti per mettersi alla prova e iniziare una personale lotta allo spreco!

**Autore:** Simona Volpe

**Data:** 2 gennaio 2018