



UNC
CONSUMATORI.IT

No agli sprechi alimentari, proseguono le iniziative di Life - Food.Waste.Stand.up

10 Aprile 2018

Meglio conservare frutta e la verdura in frigo o a temperatura ambiente? Come comportarsi con i prodotti in scadenza? Le conserve fatte in casa sono sicure? Sono alcune delle domande che i consumatori hanno rivolto allo sportello “**Chiedi all’esperto**”, gestito dal nostro Agostino Macrì nell’ambito del progetto **LIFE_Food waste Stand Up**.

Per rivolgere un quesito al responsabile di **Sicurezza Alimentare** dell’Unione Nazionale Consumatori è possibile collegarsi al sito <http://foodwaste.consumatori.it> e cliccare su **L’esperto risponde**. Basta poco per ridurre gli sprechi e per farlo è fondamentale evitare le cattive abitudini: per questo i consigli di Macrì sono preziosi!

Sul sito del progetto, co-finanziato dalla **Commissione Europea nell’ambito del programma per l’ambiente e l’azione per il clima (LIFE 2014 - 2020)** con l’obiettivo di promuovere la prevenzione e la riduzione degli sprechi alimentari, sono pubblicate inoltre alcune **pillole antispreco**: si tratta di brevi video che hanno come protagonisti gli esperti dell’Unione Nazionale Consumatori.

GUARDA LA PLAYLIST CON I VIDEO CONSIGLI ANTISPRECO

Ma non solo: il progetto **LIFE_Food Waste Stand Up** è unico nel suo genere perché prevede la collaborazione di tutti i soggetti della filiera, visto che insieme all’**Unione Nazionale Consumatori** aderiscono **Federalimentare (capofila)**, **Federdistribuzione e Fondazione Banco Alimentare Onlus**. Tutti i partner parteciperanno giovedì 12 aprile al secondo corso di formazione per gli operatori degli **info Point antispreco**: sarà un momento di confronto sulla **sostenibilità alimentare** e il ruolo delle aziende per limitare gli sprechi. Oltre ai rappresentanti dei partner del progetto, saranno relatori del corso: **Katarzyna Dembska**, ricercatrice **Barilla Center for Food and Nutrition Foundation** che parlerà della sostenibilità dei sistemi alimentari e del **Food Sustainability Index**; **Sonia Massari** - Direttore Accademico dell’**University of Illinois Urbana Champaign Food Studies Programs**, direttore di **Gustolab International Institute for Food Studies** che approfondirà il ruolo del food design nella lotta agli sprechi alimentari; **Laura Mongiello, Tecnologi Alimentari**, che approfondirà il tema della riduzione dello spreco nella ristorazione scolastica e il ruolo della comunicazione educativa.

Inoltre nel corso della giornata saranno presentate le **4 video ricette “anti spreco”** realizzate in collaborazione con l'**I.P.S.E.O.A. V. Gioberti di Roma**. Le ricette, sono state realizzate con le classi 3L, 4F e 5i dell'istituto (che saranno presenti al corso) e sono dei gustosi esempi di come in cucina, ogni cibo, anche quello che consideriamo “scarto”, sia prezioso.

Banditi gli sprechi ovviamente nel corso della giornata: l'azienda **Cuki** (che parteciperà al corso) fornirà delle save bag (ovvero doggy bag) da distribuire durante il pranzo con l'obiettivo di ridurre gli sprechi alimentari e permettere ai partecipanti di portare via gli avanzi del pranzo.

SCARICA IL PROGRAMMA DEL CORSO

Continuate a seguirci per essere sempre aggiornati sulla nostra campagna anti-spreco!

Autore: Simona Volpe

Data: 10 aprile 2018