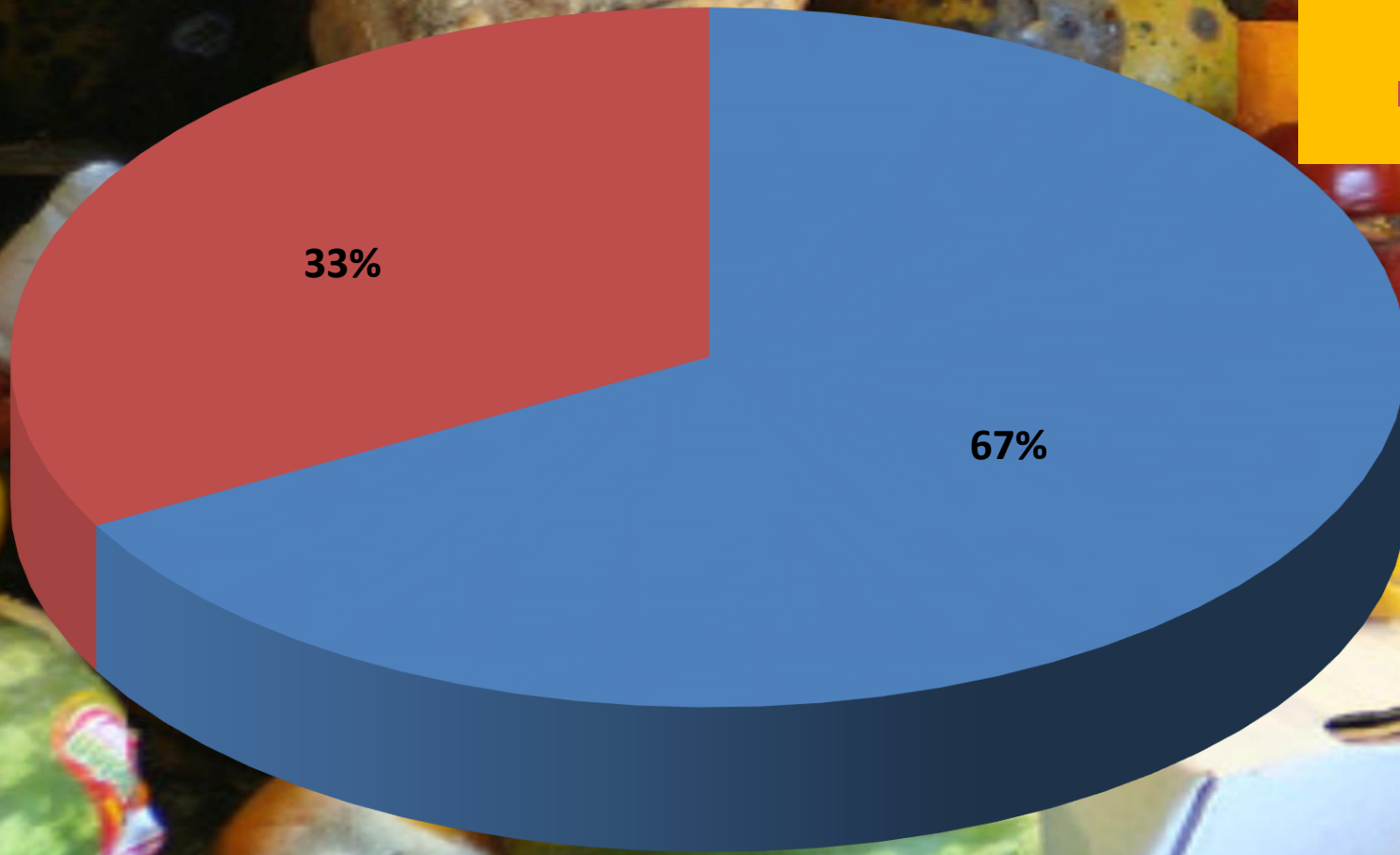
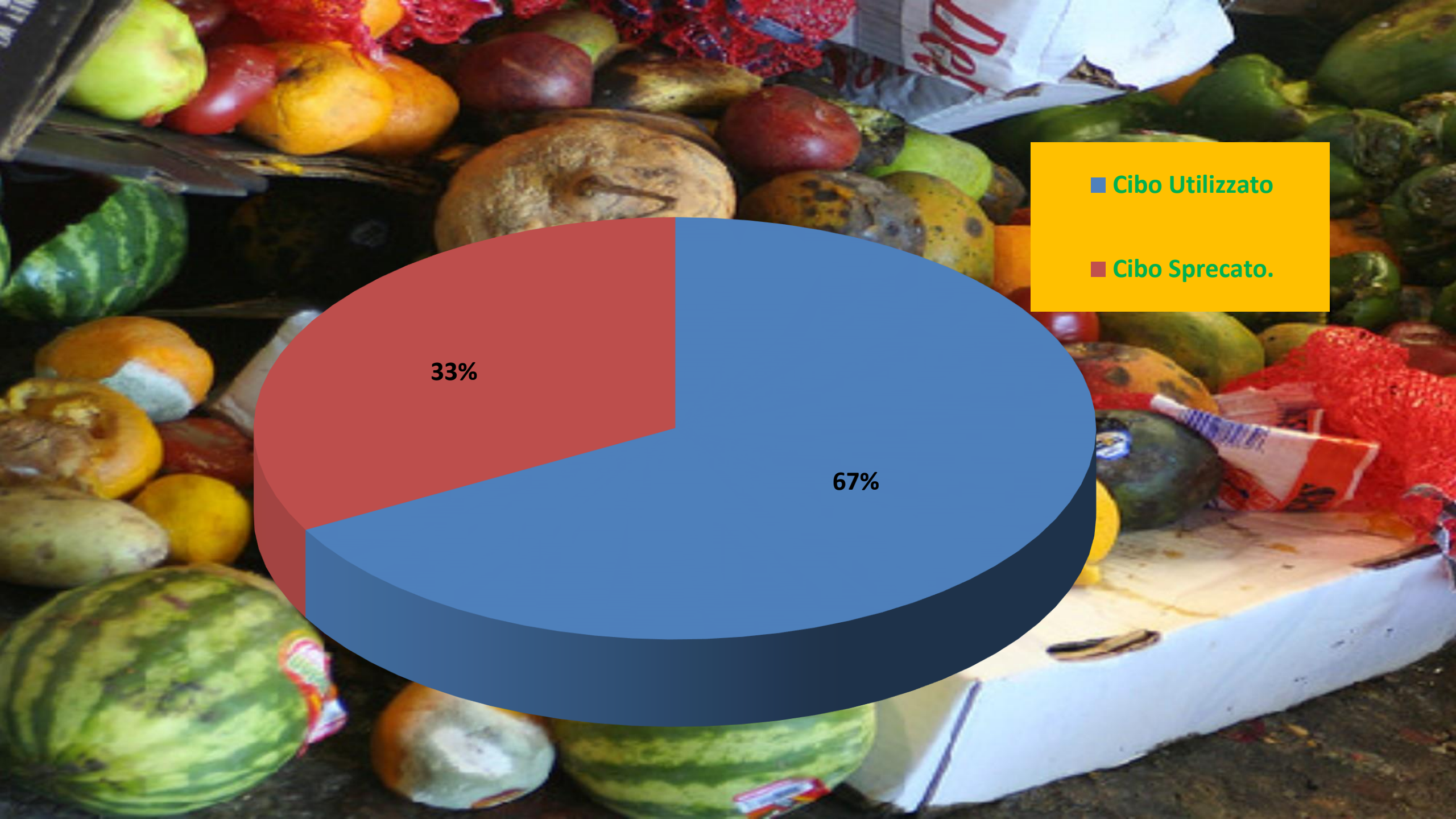




CIBO NELLA SPAZZATURA?

NO GRAZIE!



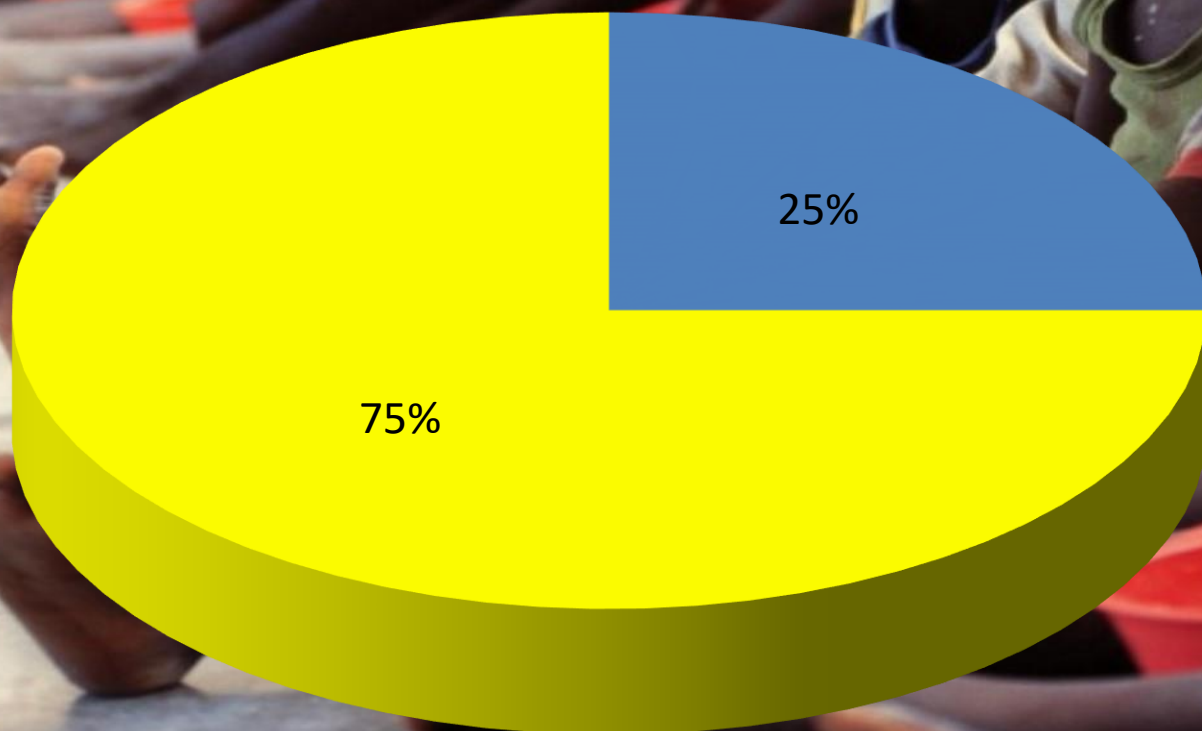


■ Cibo Utilizzato

■ Cibo Sprecato.

Sprecare non aiuta gli affamati

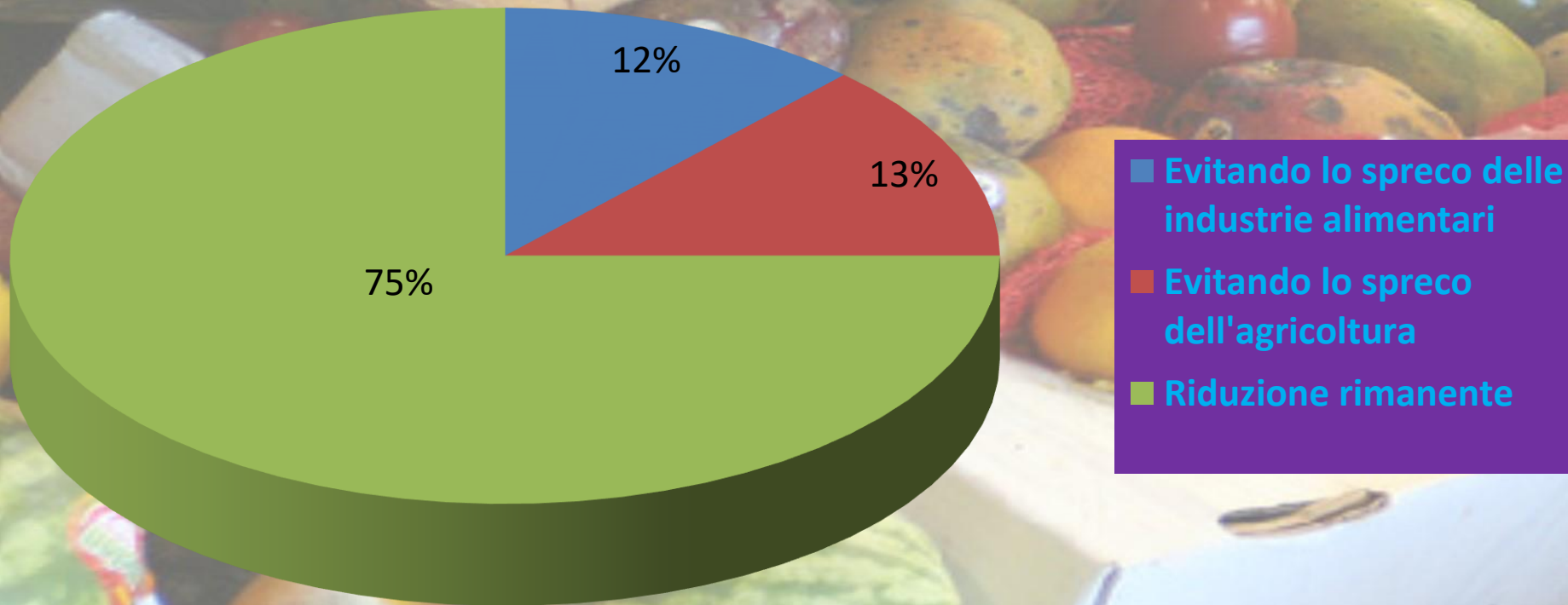
Cibo Sprecato



■ Fabbisogno degli affamati
■ Cibo in eccesso

Lo spreco e l'effetto serra

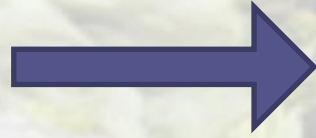
Riduzione emissione Anidride Carbonica richieste all'Italia dal protocollo di Kyoto



Che cos'è lo spreco?



Spreco



**PRODOTTI ALIMENTARI
SENZA PIÙ VALORE
COMMERCIALE**

**PERDONO LE
CARATTERISTICHE
DI MERCE**



**NON PERDONO LE
CARATTERISTICHE DI
ALIMENTO**



**SCARTATI MA
ANCORA
CONSUMABILI**

The background features a glowing globe of the Earth. A red laser beam originates from the top left and points towards the center of the globe. Four orange, 3D-style rectangular boxes with black text are overlaid on the image. The top box is horizontal and contains the question 'PERCHE' LO SPRECO?'. The middle-left box is tilted downwards and contains 'ABBASSAMENTO DEI PREZZI DEI PRODOTTI AGRICOLI'. The middle-right box is tilted downwards and contains 'CRISI ECONOMICA GLOBALE'. The bottom box is horizontal and contains 'CAMBIAMENTO CLIMATICO'.

PERCHE' LO SPRECO?

**ABBASSAMENTO DEI PREZZI
DEI PRODOTTI AGRICOLI**

CRISI ECONOMICA GLOBALE

CAMBIAMENTO CLIMATICO



GLI SPRECHI

DA DOVE DERIVANO?

NO

GLI SPRECHI

○ Paesi ricchi

○ oltre 40%
dello spreco

tra distribuzione
e consumi
ricchi

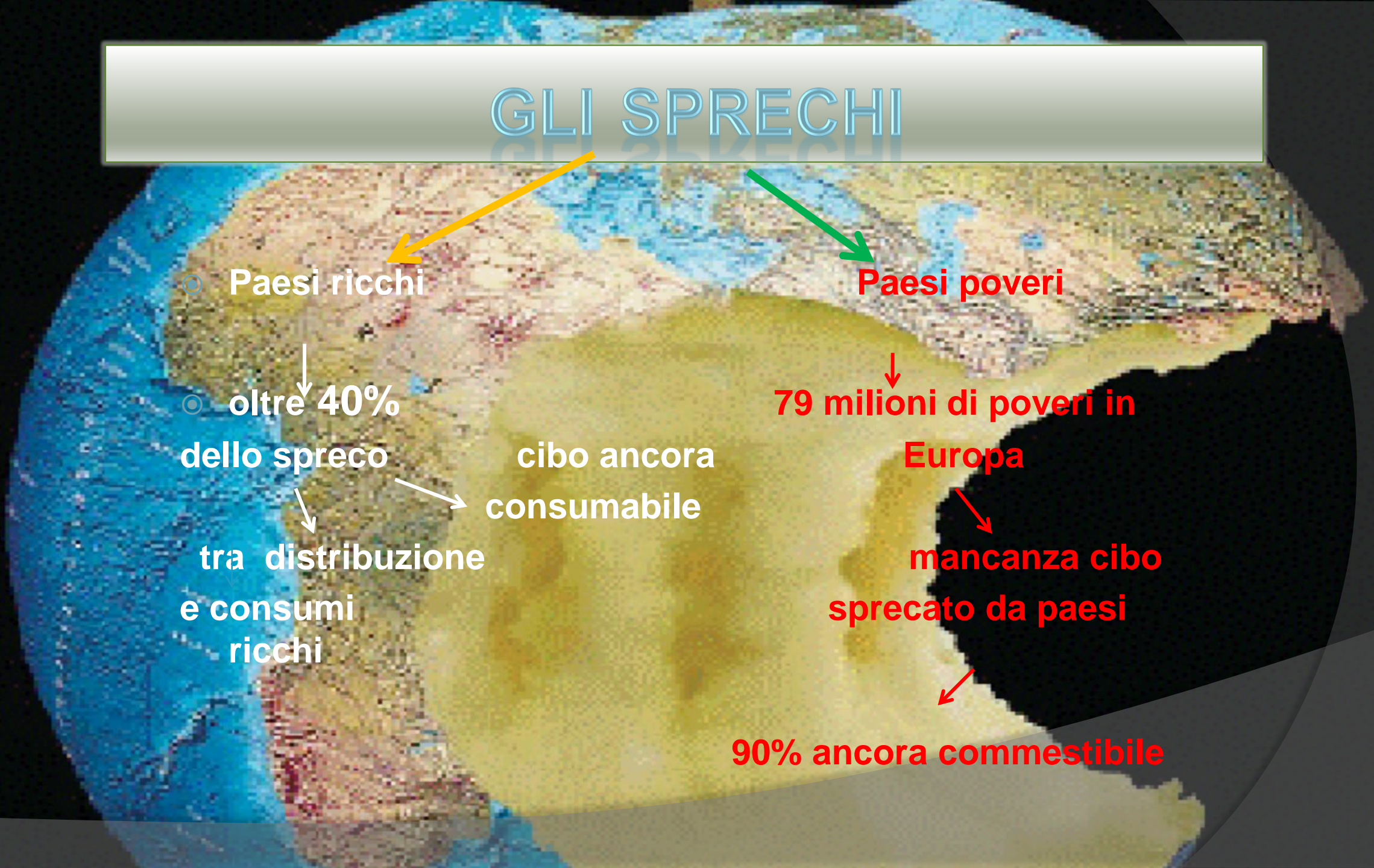
cibo ancora
consumabile

Paesi poveri

79 milioni di poveri in
Europa

mancanza cibo
sprecato da paesi

90% ancora commestibile



- Nei paesi poveri gli sprechi maggiori sono a livello agricolo e nelle prime fasi di trasformazione
- Nei paesi ricchi, dalla produzione al consumo lo spreco è del 50%, che è pari a 179Kg a persona come media europea

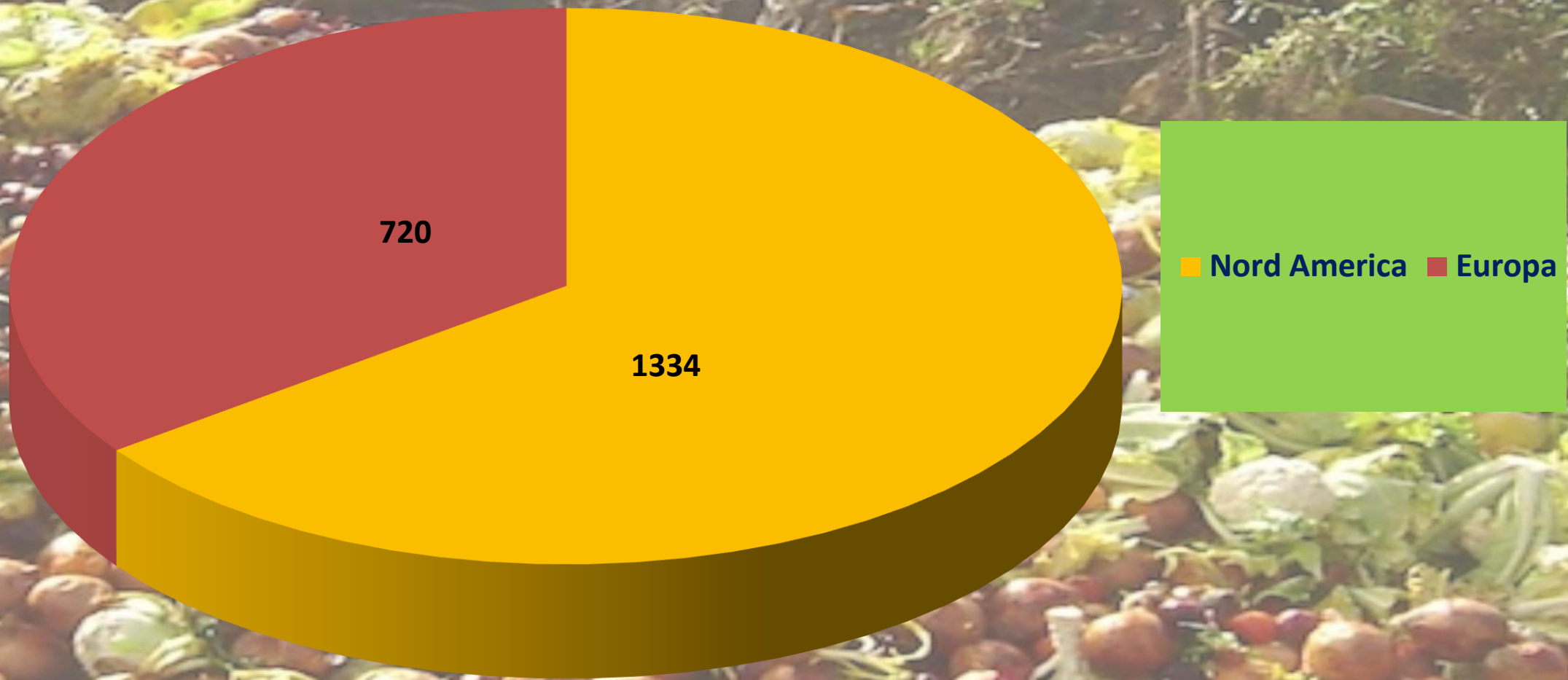


I PARADOSSI DELL'ALIMENTAZIONE

Ogni anno si perdono
1.300.000.000 di T di cibo,
che potrebbe sfamare i
2/3 della popolazione
mondiale



Kcal necessarie per sfamare una persona



Sprechi alimentari Nord America ed Europa

	Kcal giornaliera	Metri cubi di acqua annuali
Nord America	1.334	42
Europa	720	18
Totale	2.054	60



Denutriti=1.000.000.000

Obesi=1.000.000.000

(Malnutriti=2.000.000.000)

Persone sane=5.500.000.000



**La metà della produzione agricola mondiale
viene utilizzata come mangime
per gli animali nell'alimentazione umana**

NO AGLI SPRECHI

Non alimentare lo spreco.



SIMPLY
Semplifica la vita



UNA SPESA INTELLIGENTE



▪ Fare la lista della spesa

Controllare la dispensa e il frigorifero

Preparare il menù settimanale in modo da fare acquisti mirati

Fare la spesa a stomaco pieno

ACQUISTI IN ECCESSO E OFFERTE SPECIALI



ACQUISTI SREGOLATI



Quando non si riesce a quantificare i bisogni della famiglia

SPESE NEI WEEKEND



Si tende a fare la spesa di sabato

ALIMENTI FRESCI FINISCONO NEL CESTINO



Carne, frutta, pesce, affettati, verdura, uova, pane e formaggi molli

FAMIGLIE E SINGLE SPRECANO



I figli riempiono troppo il carrello. I single spesso mangiano fuori casa



OFFERTE SPECIALI

Spesso la gente si fa distrarre dalle offerte speciali



OCCHIO AGLI SPRECHI

IN FRIGO GIRA
VOCE CHE DOMANI
CI MANGERANNO.

SECONDO ME
È UNA BUFALA.



I CONSIGLI

Guardare la data di scadenza.

Fare la "rotazione" degli alimenti nel frigo.

Se si consuma un prodotto subito:



OK a scadenza vicina, così non si sprecherà.

Se si consuma un prodotto non immediatamente:



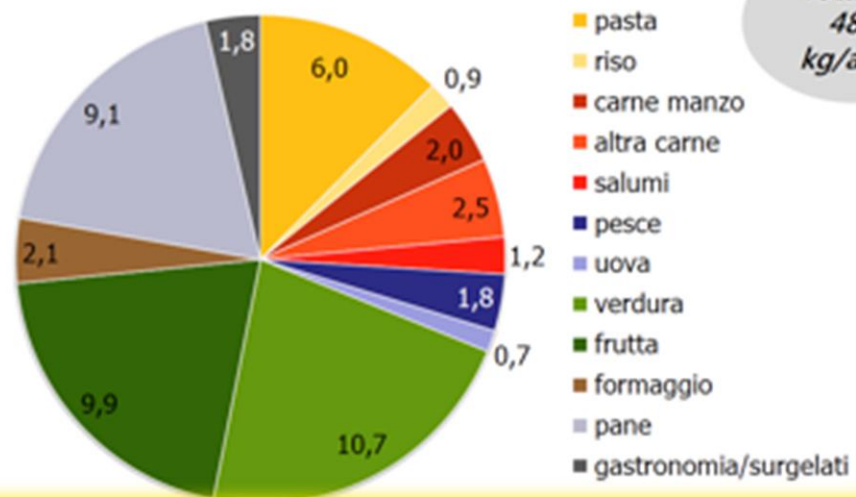
OK a scadenza lontana, così non andrà a male.



**CIBI NON APPREZZATI O NON
NECESSARI: CHE SPRECO!**

La quantità di spreco alimentare per categoria di prodotto

Spreco medio famiglia italiana - kg /anno



Totale =
48,6
kg/anno



SPRECHI, SPRECHI, SPRECHI...

9% DI NOVITA' NON APPREZZATE

7% DI PRODOTTI NON NECESSARI

STRATEGIE DI VENDITA

PREZZI COMPETITIVI

OFFERTE SPECIALI

PUBBLICITA'

SIAMO VERAMENTE SICURI CHE SIANO NECESSARI?



FRUTTA

VERDURA

&



COME EVITARE LO SPRECO

Non acquistare verdura e frutta in quantità eccessive



Scegliere prodotti di stagione



Scegliere prodotti non del tutto maturi



Mettere verdure più delicate sopra quelle più resistenti



Conservare le varietà vegetali più delicate ben distanti dai tipi di frutta che producono l'etilene



Alcuni prodotti vegetali (aglio, patate...) si possono conservare fuori dal frigorifero



ANCORA QUALCHE CONSIGLIO...

sprecozero



SALVIAMO IL CIBO!

Utilizziamo il freezer

congeliamo:
-carne
-pesce
-latte
-pane
-formaggi
-avanzi



Bruschette

Ricicliamo

Pane raffermo



Torte salate

Carne avanzata

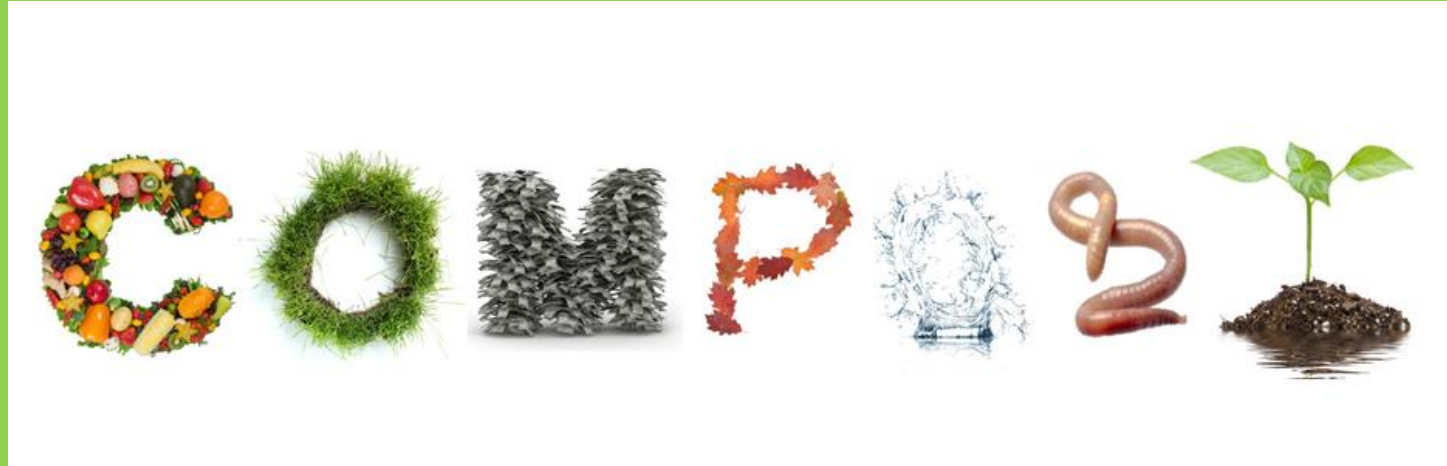


Polpette

LE UOVA



Le uova, tenute a temperatura ambiente, scadono alla data prestabilita, ma, se messe in frigorifero, la data di scadenza viene posticipata di almeno una settimana



**E' bene utilizzare il compost
e non buttare via il cibo!
Gli avanzi possono diventare
un fertilizzante ottimo ed economico**

PER NON SPRECCARE ATTENTI AL VOSTRO FRIGO



LATTICINI
PATATE E
UOVA

CARNE E
PESCE

FRUTTA
VERDURA E
ACQUA

IL CIBO IN FRIGORIFERO

1 Zona alta

Uova
Formaggi
Yogurt
Affettati sottovuoto
Cibi cotti



2 Zona media

Salumi aperti
Pasta e carne già cotti
Avanzi di vario tipo
Sughi
Verdure cotte
Salse



3 Zona bassa

Carne cruda
Pesce crudo
Pollame e cibi crudi



4 Cassetti

Verdura fresca
Frutta fresca



Sportello 5

Burro
Latte
Bibite
Acqua
Vino



LA PULIZIA DEL FRIGORIFERO

Per pulire accuratamente il vostro frigorifero bisogna

- 1. Lavarlo almeno due tre volte alla settimana**
- 2. Staccare la spina**
- 3. Svuotare il frigo**
- 4. Rimuovere i vari ripiani**
- 5. Pulire accuratamente le parti interne utilizzando un panno di daino e una soluzione di acqua e aceto**
- 6. Pulire le parti rimosse con un detersivo e poi risciacquare**
- 7. Per ridurre i cattivi odori inserire nel frigo un po' di carbone vegetale**



IL FREEZER

COME USARLO?



SERVE PER CONGELARE
E MANTENERE FRESCHI GLI ALIMENTI

IL FREEZER



SETTE SEMPLICI REGOLE

1. IGIENE

È INDISPENSABILE RISPETTARE LE NORME IGIENICHE, BISOGNA LAVARSI SEMPRE LE MANI PER EVITARE CONTAMINAZIONI.



2. PREPARAZIONE

I CIBI VANNO PREPARATI E DIVISI IN PICCOLE PORZIONI, IN MODO DA FACILITARE IL CONGELAMENTO E RENDERE PIÙ PRATICO IL LORO CONSUMO.



3. PORZIONATURA

BISOGNA PORZIONARE CORRETTAMENTE GLI ALIMENTI DA CONGELARE, DIVIDENDOLI IN VASCHETTA PULITE ED EVITARE VASETTI IN VETRO.



4. TEMPERATURA

CONTROLLARE LA TEMPERATURA DEL FREEZER IN MODO CHE RIMANGA PROSSIMA A $-18/-20^{\circ}\text{C}$. LA TEMPERATURA NON DEVE MAI ABBASSARSI, SE MANCA LA CORRENTE IL PRODOTTO SI MANTIENE PERFETTAMENTE CONGELATO.



5. SISTEMAZIONE

GLI ALIMENTI VANNO SISTEMATI IN MODO DA PERMETTERE UNA CORRETTA CIRCOLAZIONE DELL'ARIA ALL'INTERNO DEL FREEZER.



6. TEMPO DI CONSERVAZIONE

PER GLI ALIMENTI CONGELATI (IN CASA), BISOGNA RISPETTARE I TEMPI DI CONSERVAZIONE, MOLTO PIÙ BREVI RISPETTO A UN PRODOTTO SURGELATO, E CONSUMARLI AL MASSIMO ENTRO 3 MESI DALLA CONGELAZIONE.



7. TIPO DI ALIMENTO

NON TUTTI GLI ALIMENTI SI PRESTANO ALLA CONGELAZIONE: UOVA SODE, YOGURT, ECC...DOPO LO SCONGELAMENTO PERDONO LE LORO CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE.

Tutto nel frigorifero?

Quando facciamo la spesa sistemiamo il cibo nel frigo... ma quali tipi di alimenti possiamo mettere?



Alimenti stabili

Non necessitano di stare in frigo e possono essere conservati a temperatura ambiente



Alimenti deperibili

Devono essere riposti in frigo per la conservazione e consumati entro pochi giorni dall'acquisto



Alimenti surgelati o congelati

Devono essere conservati nel congelatore fino al momento dell'utilizzo



Consigli utili per consumare i cibi e non sprecarli

- 
- In frigo mettere i cibi appena comprati dietro a quelli che stanno per scadere.
 - Refrigerare entro due ore i cibi deperibili e gli avanzi.
 - Marinare gli alimenti nel frigorifero.
 - Non mettere nel frigorifero alimenti troppo caldi.
 - Non mettere nel frigorifero troppo cibo per non bloccare il ricircolo dell'aria.
 - Non lavare frutta e verdura prima di metterle nel frigorifero altrimenti si sviluppa la microflora.

Non alimentare lo spreco.



Non alimentare lo spreco.



Non alimentare lo spreco.



NON SPRECHIAMO!





SETTIMANA

DEL RECUPERO/POTENZIAMENTO

**LAVORO REALIZZATO
DAL GRUPPO PICCHE
DELLE CLASSI PRIME
DELL'I.C. FAVRIA**