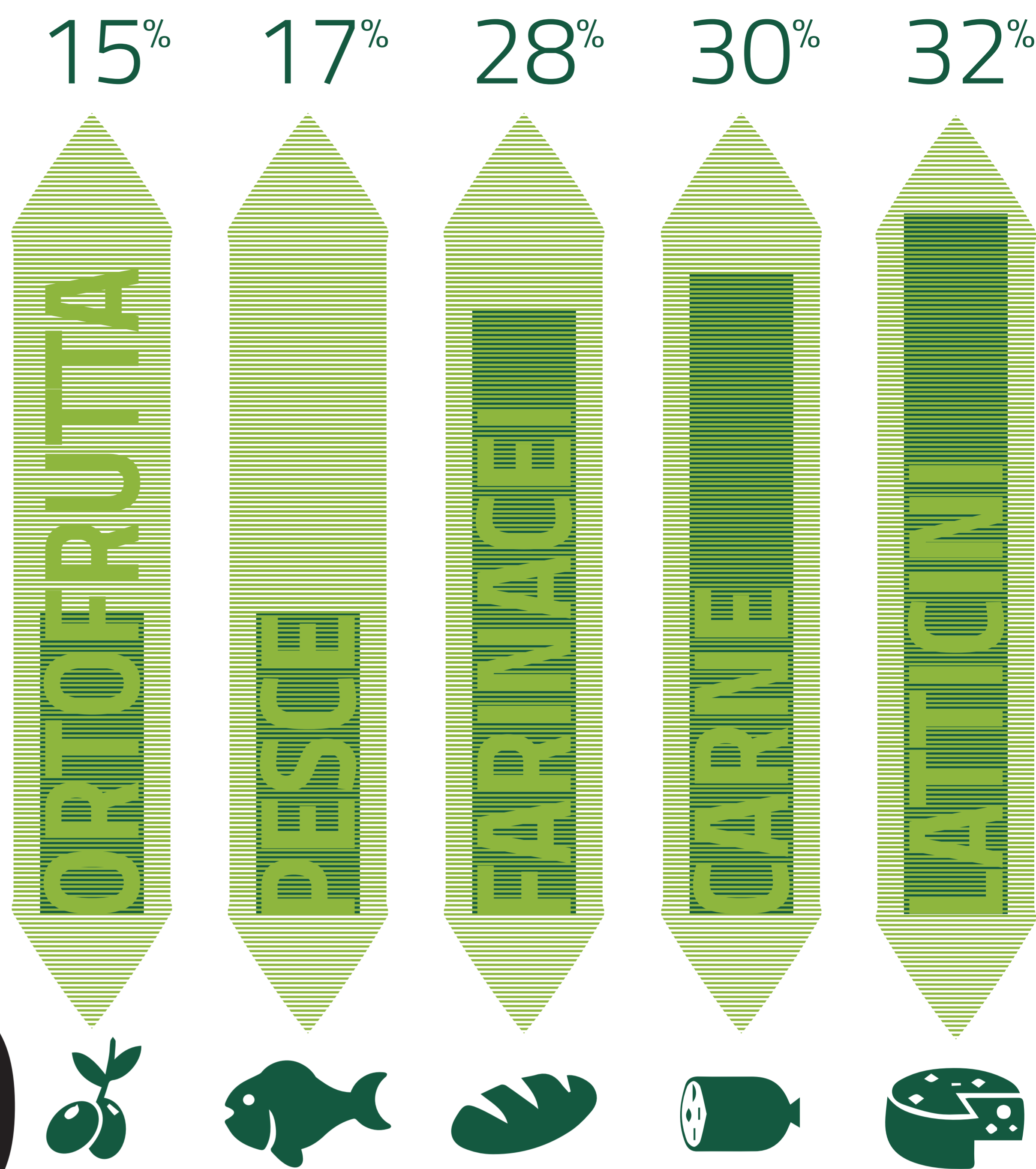


In Italia, ogni anno vengono perse alte percentuali di cibo

Le perdite si verificano a tutti i livelli della filiera: durante la distribuzione, la vendita e il consumo, ma anche nella produzione agricola, dopo la raccolta e la trasformazione degli elementi.

Per risparmiare occorre intervenire in ogni livello.

Occorre che ognuno faccia la sua parte.

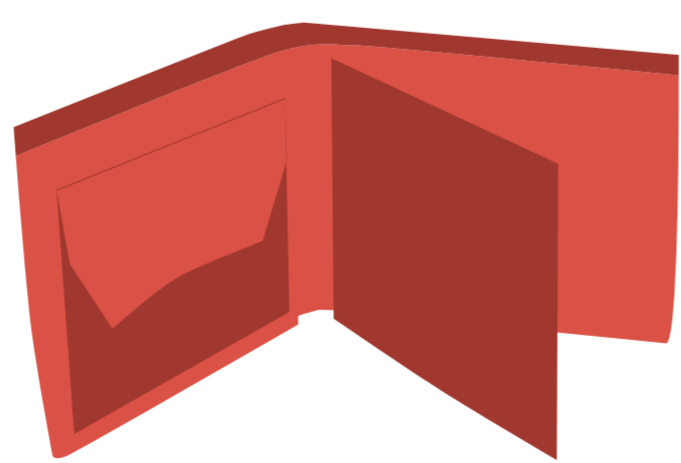


SPRECO ALIMENTARE

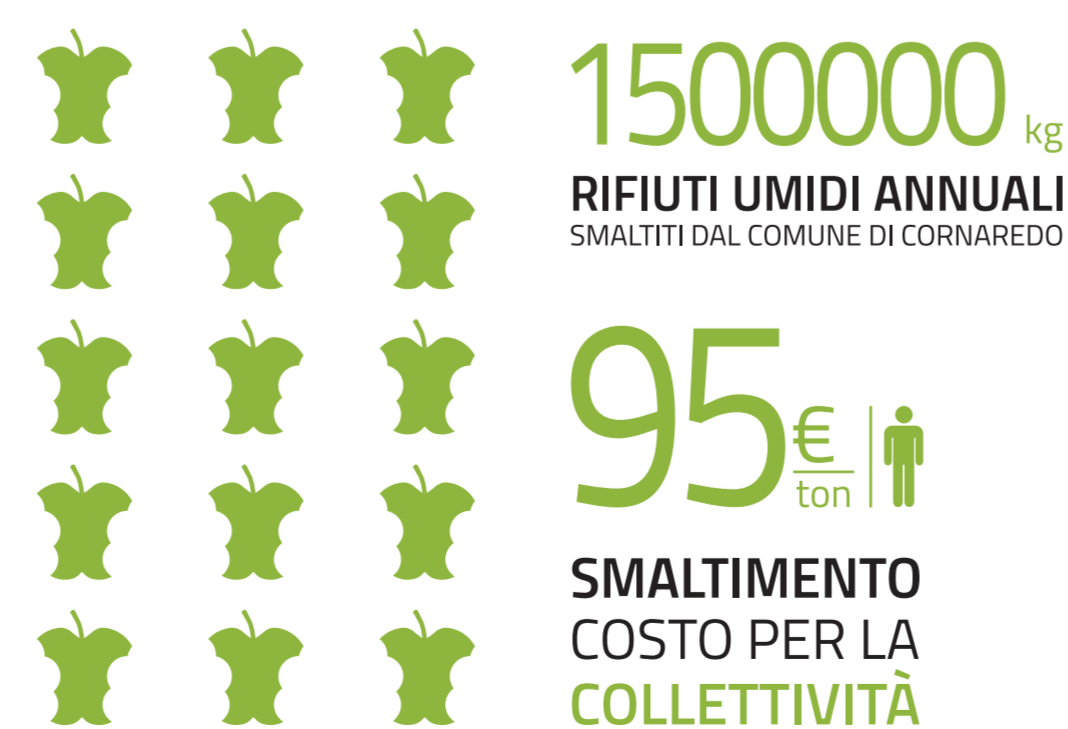
I dati preoccupanti sugli sprechi chiamano ad attuare le buone pratiche di risparmio domestico

Per produrre il cibo che sprechiamo ogni anno in Italia, buttiamo **1226 milioni di metri cubi di acqua**, l'acqua consumata annualmente da **19 milioni di italiani**, e circa **24,5 milioni di tonnellate di CO2** pari al **20% delle emissioni di gas serra** del settore trasporti.

Ridurre lo spreco alimentare ha effetti positivi anche sulle tasche degli italiani: ogni anno si spendono in media **316 €** in cibo che viene buttato. Il comune di Cornaredo smaltisce annualmente circa **1500000 Kg** di umido che costano alla collettività **95€ a tonnellata** (1000 kg).



@CORNAREDO



Cosa può fare il singolo cittadino?

- 1 Valutare il quantitativo di cibo realmente consumabile per evitare avanzi e quindi sprechi
- 2 Controllare la data di scadenza dei prodotti quando si fa la spesa, pensando a quando utilizzarli
- 3 Prestare attenzione nel preparare le vivande ad utilizzare piccoli accorgimenti che consentano ai cibi di essere consumati anche in un secondo momento (condire le verdure solo al momento di servire, conservare correttamente i cibi una volta aperti)
- 4 Creare nuove pietanze utilizzando gli avanzi di cucina, con fantasia e creatività
- 5 Invitare gli ospiti, in occasioni di feste e banchetti, a portare via il cibo che può essere consumato a breve
- 6 Informarsi sui programmi contro lo spreco alimentare in città, per redistribuire il cibo a chi ne ha bisogno.



MENO CIBO
FINISCE IN PATTUMIERA E
PIÙ VANTAGGI
PER TUTTI
E PER L'AMBIENTE!