

COME RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Suggerimenti del Consiglio Comunale dei Ragazzi di Udine

Documento elaborato con il supporto delle classi:

P. Valussi 1E, E. Bellavitis 2A, G. Marconi 2D, G.B. Tiepolo 1A e 2D,
E. Girardini 4A e 4B, L. D'Orlandi 5, Carducci 4A e 4B

- 1. Donare le eccedenze** ad associazioni che aiutano persone in difficoltà o animali da affezione. Sarebbe meglio non generare eccedenze, ma nel caso sia inevitabile, è sicuramente preferibile donare quanto non consumato a chi ne ha bisogno piuttosto che gettarlo nella spazzatura. Ricordiamoci che si parla di prodotti perfettamente salubri e ben conservati, non si deve donare cibo avariato, scaduto o in generale non in buone condizioni.
- 2. Ascoltare gli studenti** per la realizzazione dei menu nelle mense scolastiche e strutturare la mensa in forma **self-service**. In questo modo si potrebbero realizzare menù più adatti ai gusti degli studenti e gli stessi potrebbero scegliere le porzioni preferite, sia da un punto di vista qualitativo (tipologia) che quantitativo (quantità della porzione da mettere nel piatto).
- 3. Fare una spesa intelligente** ci consentirebbe di acquistare ciò che è veramente necessario. A questo fine è fondamentale controllare la dispensa prima di fare la spesa, fare una lista dettagliata e rispettarla, e se possibile un programma dei pasti e dei menù dei giorni successivi. In sostanza quando ci rechiamo al supermercato proviamo ad essere razionali e realistici.
- 4. Servire le porzioni corrette.** Che sia a casa, al ristorante o in mensa scolastica, è fondamentale servire porzioni non troppo abbondanti per non trovarci poi lo spreco nei nostri piatti.
- 5. Leggere bene le etichette e le informazioni presenti sulle confezioni**, ci consente di controllare le date di scadenza e conoscere le modalità di conservazione e cottura. Sarebbe inoltre utile avere da parte dei produttori informazioni più chiare ed evidenti in particolare sulla gestione dell'alimento.
- 6. Vendere e acquistare i prodotti "brutti"** o non perfetti da un punto di vista estetico. Spesso siamo noi consumatori che non acquistiamo prodotti che hanno piccoli difetti e questi poi vengono inevitabilmente non venduti e sprecati. Si potrebbero inoltre vendere i prodotti sfusi una volta che le confezioni esterne si danneggiano (nel caso di confezioni multiple), oppure scontare i prodotti con la confezione danneggiata o in scadenza o quei prodotti che hanno difetti esclusivamente estetici (spesso succede con i prodotti ortofrutticoli).
- 7. Limitare le offerte** (per esempio i "3x2"). Chiaramente non tutte le offerte sono negative e costituiscono una condizione sfavorevole per il consumatore, ma in alcune situazioni possono favorire acquisti eccessivi e inutili. Maggiore attenzione in questo senso potrebbe aiutare il consumatore ad acquistare effettivamente quanto necessario.
- 8. Mettere davanti i prodotti che scadono prima.** Questo vale sia per la dispensa che per il frigorifero. Uno degli errori più comuni consiste nel dimenticarsi un alimento nel fondo della dispensa o del frigorifero e ritrovarlo solo una volta scaduto. Questa semplice pratica ci potrebbe aiutare ad evitare questo problema.
- 9. Utilizzare correttamente il frigorifero.** Il frigorifero lavora bene se non troppo pieno e se gli alimenti sono disposti in maniera ordinata e corretta. Sarebbe importante controllare la temperatura e leggere bene le istruzioni fornite dal produttore. Infine è fondamentale tenerlo pulito in modo tale da evitare contaminazioni dannose per i nostri alimenti che ne compromettono conservabilità e salubrità.

10. Salvare e riutilizzare gli avanzi. Congelare gli avanzi è una buona soluzione per poterli consumare in tutta sicurezza nei giorni successivi. Se pensiamo di consumarli in breve tempo possiamo semplicemente tenerli in frigorifero in contenitori ben sigillati. Inoltre possiamo cercare nuove ricette per cucinare gli avanzi e inventare nuovi piatti.

11. Realizzare **campagne di comunicazione** o **progetti di formazione**. La prima cosa da fare sarebbe quella di realizzare campagne di comunicazione sulla corretta conservazione degli alimenti e percorsi di sensibilizzazione e formazioni per i cittadini, in particolare per le scuole.

12. Promuovere le “my-bag”. Non più *doggy-bag*, gli avanzi al ristorante o in mensa se gestiti correttamente possono essere portati a casa e consumati nei giorni successivi. Promuovere questa buona pratica nei ristoranti della città consentirebbe anche di sensibilizzare la comunità sul tema degli sprechi alimentari.

13. Condividere i prodotti in scadenza con i vicini o gli amici. Perché non organizzare cene e pranzi con amici e vicini quando abbiamo dei prodotti che stanno per scadere? Può essere un buon modo oltre che di sprecare meno, di migliorare la socialità. Anche la tecnologia, con sempre nuove APP ci può aiutare a condividere quanto non consumiamo a casa.

14. Incentivare la ricerca al fine di individuare nuove soluzioni tecnologiche per limitare e prevenire gli sprechi. Possono essere nuove modalità di conservazione, packaging invitativi, fabbriche che riciclano le eccedenze per generare nuove forme energetiche o alimenti per animali.