



Informazioni generali

Sulla Terra oltre 820 milioni di persone soffrono la fame, dopo decenni di miglioramento, dal 2015 il trend positivo si è invertito e la fame ha ricominciato a crescere (FAO 2020). Il 17% del cibo disponibile al consumo nel mondo viene sprecato, un fenomeno che tocca tutti i paesi al di là della loro ricchezza. In pratica 931 milioni di tonnellate nel 2019 sono finite nei bidoni dei rifiuti di famiglie, rivenditori, ristoranti e altri servizi alimentari, per un peso equivalente a quello di 23 milioni di camion da 40 tonnellate a pieno carico (www.ansa.it_05/03/2021).



Il **Comune di Marino**, il Banco Alimentare del Lazio ODV (associazione nata vent'anni fa per dare gratuitamente assistenza alle strutture caritative che assistono persone indigenti), e la Società di comunicazione SEC S.r.l.s. stanno portando avanti il progetto MARINO NON SPRECA, riguardante la riduzione degli sprechi alimentari nel territorio comunale, finanziato dalla **Città metropolitana di Roma Capitale** con fondi della **Regione Lazio**.

Il **progetto** mira a sensibilizzare i cittadini verso la problematica dello spreco alimentare, con l'obiettivo di creare un'opportunità educativa che sia in grado di generare consapevolezza sulle ricadute positive che deriverebbero dalla sua riduzione a livello economico, sociale ed ambientale, promuovendo da una parte la diffusione di un modello di consumo sostenibile e dall'altra far sì che lo "spreco" possa diventare una risorsa da poter essere utilizzata per contrastare il fenomeno della povertà. Tutto ciò attraverso la creazione di una rete sociale tra le attività ristorative, i supermercati, le mense aziendali e scolastiche, i cittadini, le scuole, i canili e le associazioni caritatevoli presenti nel comune.

La collaborazione di tutti costituirà un valore aggiunto e sarà fondamentale per il conseguimento degli obiettivi perseguiti dal progetto volti ad intensificare l'inclusione sociale, e allo stesso tempo crediamo che possa rappresentare un'opportunità di crescita sociale.



CONSIGLI UTILI

Prima di fare la spesa, pianifica i pasti per tutta la settimana.

Evita di entrare nel supermercato "affamato": sei tentato di acquistare più del necessario.

Non farti attrarre dal miglior prezzo o da confezioni famiglia: scegli in base alle tue reali esigenze.

Leggi l'etichetta per essere informato sulla natura e la qualità dell'alimento e il modo migliore per conservarlo.

Conserva gli alimenti secondo le indicazioni fornite sulla confezione per evitarne un deterioramento anzitempo.

Se consumi alimenti con confezione non richiudibile, una volta aperti riponili in contenitori ermetici.

A tavola servi piccole porzioni: puoi saziarti assaporando anche altri piatti, calcola le quantità adeguate.

Utilizza gli avanzi con gusto e fantasia! Puoi portarli a lavoro o a scuola o impiegarli per realizzare nuove ricette.

Controlla i tuoi rifiuti, ti aiuterà ad organizzare meglio la spesa.

Tieni frutta e verdura ben in vista. La frutta più matura può essere utilizzata per fare frullati o dessert mentre la verdura che inizia ad appassire può essere usata per gustose zuppe o minestre

Pratica il FIFO (First-In-First-Out, cioè "primo dentro primo fuori"). Quando sistemi la spesa, riponi gli alimenti appena acquistati dietro o sotto quelli già presenti nel frigorifero o in dispensa la cui scadenza potrebbe essere anteriore. In questo modo hai a portata di mano ciò che devi utilizzare per primo

fonte: http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_opuscoliPoster_256_allegato.pdf

http://dspace.crea.gov.it/bitstream/inea/1180/1/Spreco_alimentare_Italia_Giare.pdf

http://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio_immagini/Galletti/Comunicati/alma_mater_bologna/file%20def/Dati_spreco_cibo.pdf

PER INFO

Email segreteria@lazio.bancoalimentare.it

Telefonicamente al numero 06.45753560, dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle 17.00.