



PER COVID BOOM 'FAI DA TE' E RIUTILIZZO AVANZI IN CUCINA

Domani 29/9 diretta Facebook con la cuoca contadina di Puglia Fanizza con il progetto 'buttali in padella'

Allarme cibo sprecato nella refezione scolastica dove si calcola un avanzo medio di 90 grammi nel piatto di ogni studente e di 27 grammi di cibo intatto, abbandonato nelle mense per ogni pasto, mentre ogni pugliese butta nella spazzatura in 12 mesi fino a 80 chili di prodotti agroalimentari. E' quanto torna a denunciare Coldiretti Puglia, in occasione della 'Giornata Spreco Zero', la prima Giornata internazionale della consapevolezza della perdita e dello spreco alimentare (IDAFLW) indetta dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite che si celebra domani 29 settembre 2020.

Per dare consigli utili a riutilizzare gli avanzi in cucina, **domani 29 settembre, alle ore 10,30, la cuoca contadina di Campagna Amica Puglia, Floriana Fanizza, si collegherà con i consumatori attraverso una diretta Facebook**

, nell'ambito del programma 'buttali in padella' a valere sul progetto 'Usi e Consumi di Puglia' che da anni vede il coinvolgimento delle associazioni Casa del Consumatore, ACU, ASSOCONSUM, MC, MDC, UNC e Istituto Pugliese per il Consumo, in collaborazione con la

Regione Puglia Sezione Attività Economiche.

“Più di 1 consumatore su 2, pari al 54% dei cittadini, ha diminuito o annullato gli sprechi alimentari per l'emergenza Coronavirus, con i pugliesi che hanno riscoperto le ricette con gli avanzi di cucina grazie al boom del 'fai da te casalingo' a causa delle limitazioni per la spesa, per il lungo lockdown con il relativo limite alla movimentazione e con la crisi di molte famiglie pugliesi che hanno vissuto la brusca riduzione del reddito per la chiusura forzata di migliaia di attività“, spiega Savino Muraglia, presidente di Coldiretti Puglia.

Fare la lista della spesa, leggere attentamente la scadenza sulle etichette, verificare quotidianamente il frigorifero dove i cibi vanno correttamente posizionati, effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiare confezioni adeguate, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione, preferire la spesa a km 0 e di stagione che garantisce una maggiore freschezza e durata, riscoprire le ricette con gli avanzi, dalle marmellate di frutta alle polpette fino al pane grattugiato, ma anche non avere timore di chiedere la doggy bag al ristorante, sono alcuni dei consigli elaborati dalla Coldiretti Puglia per arginare gli sprechi alimentari.

“I consumatori hanno integrato la tradizionale spesa – aggiunge Muraglia - con la pasta fatta in casa, focacce, pizze, torte salate, dolci casalinghi, con un maggior ricorso anche al riutilizzo degli avanzi in cucina, per evitare di uscire di casa e al contempo di buttare il cibo acquistato”.

Il calcolo del giorno in cui l'uomo ha utilizzato tutte le risorse naturali che la Terra può rigenerare – spiega la Coldiretti – è risultato delle analisi del Global Footprint

Gli sprechi alimentari – continua Coldiretti – si rivelano per il 54 per cento al consumo, per il 21 per cento nella ristorazione, per il 15 per cento nella distribuzione commerciale, per l'8 per cento nell'agricoltura e il 2 per cento nella trasformazione.

La biodiversità può essere uno strumento strutturale – aggiunge Coldiretti Puglia - nella lotta agli sprechi alimentari e nutrizionali, perché il maggior valore riconosciuto alle varietà biodiverse recuperate determina più attenzione agli sprechi e minori perdite, avvicinando produttori e consumatori nelle filiere corte, ecologiche, locali. Meglio, dunque, prediligere i prodotti di stagione, scegliendo la frutta e le verdure al giusto grado di maturazione e conservandola

adeguatamente, dividendo quella che si intende consumare a breve con quella che si prevede di conservare più a lungo, conclude Coldiretti Puglia.

DECALOGO ANTISPRECO DI CAMPAGNA AMICA

- 1) Fai la lista della spesa
- 2) Procedi con acquisti ridotti e ripetuti nel tempo
- 3) Preferisci le produzioni locali e compra nei mercati a km 0
- 4) Acquista seguendo la stagionalità dei prodotti
- 5) Prendi la frutta con il giusto grado di maturazione
- 6) Separa le diverse varietà di frutta e verdura
- 7) Non tenere insieme i cibi che consumi in tempi diversi
- 8) Controlla sempre l'etichetta

Giornata Spreco zero: Coldiretti Puglia, allarme cibo buttato a scuola

Scritto da La redazione

Lunedì 28 Settembre 2020 18:02

9) Chiedi la doggy bag al ristorante per consumare a casa gli avanzi

10) Cucina con gli avanzi ricette antispreco



'BUTTALI... IN PADELLA'

Giornata Spreco Zero

prima Giornata internazionale della consapevolezza
perdita e dello spreco alimentare (IDAFLW) della

LA CUOCA CONTADINA
RITA ESPOSITO

