

IL CIBO È PREZIOSO NON SPRECHIAMOLO



NEL MONDO
OGNI ANNO SI BUTTANO VIA

1,3 MILIARDI
DI TONNELLATE



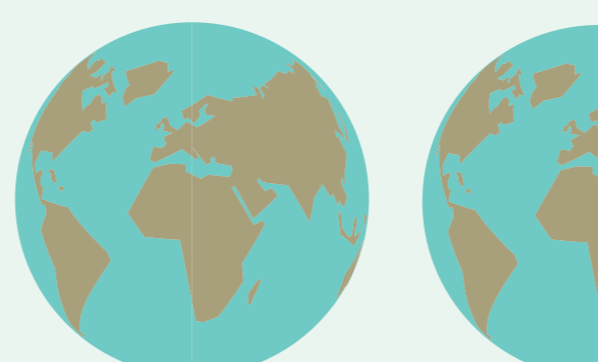
DI ALIMENTI

NE BASTEREBBE **1/4** PER SFAMARE

815 MILIONI DI PERSONE

CHE NON HANNO ACCESSO AL CIBO

CON I TREND ATTUALI
STIAMO CONSUMANDO LE RISORSE DI



1 PIANETA E MEZZO

Fonte: FAO

NELLA LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE
L'ITALIA È TRA I PAESI PIÙ VIRTUOSI AL MONDO

FOOD SUSTAINABILITY INDEX
INDICE INTERNAZIONALE DI
SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE

SIAMO AL QUARTO POSTO



SPRECHIAMO SOLO IL

2,3%

DELLA NOSTRA
PRODUZIONE ALIMENTARE

MA BUTTIAMO VIA ANCORA TROPPO CIBO



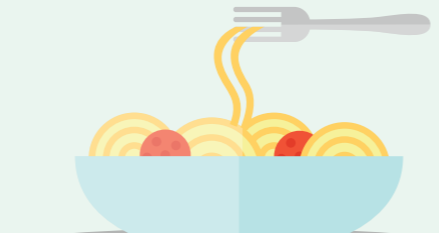
145
KG PRO CAPITE
ALL'ANNO

PARI A



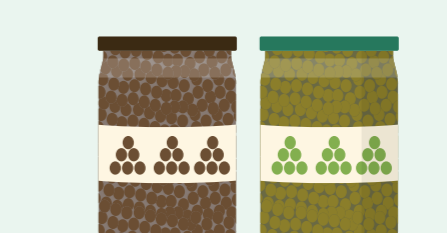
1.000
MELE

OPPURE



1.500
PIATTI DI PASTA

OPPURE



750
BARATTOLI
DI LEGUMI

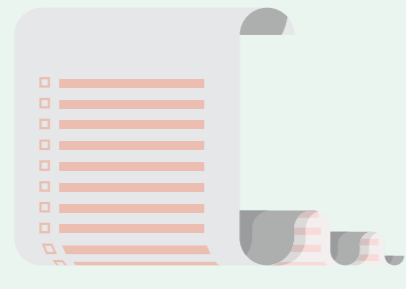
POSSIAMO, DOBBIAMO, FARE MEGLIO



10 CONSIGLI PER UNA SPESA
A "ZERO SPRECO"



1



PRIMA DI COMPRARE,
FAI LA LISTA DELLA SPESA
E SEGUILA

2



QUANDO CUCINI,
PREPARA SOLO QUANTO
PUOI CONSUMARE

3



FAI ATTENZIONE
ALL'ETICHETTA E CONTROLLA
LA DATA DI SCADENZA

4



IN FRIGO METTI DAVANTI
I CIBI CHE SCADONO PRIMA
E IN FREEZER GLI ALTRI

5



NON BUTTARE AVANZI
E SCARTI ALIMENTARI:
PUOI PREPARARCI
NUOVI PIATTI

6



QUANDO PUOI,
SCEGLI PRODOTTI FRESCHI
E DI STAGIONE E COMPRALI
DAL PRODUTTORE

7



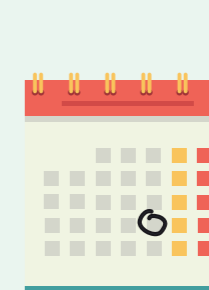
HAI ACQUISTATO
TROPPO CIBO?
CONDIVIDILO CON
VICINI E AMICI

8



AL RISTORANTE,
SE TI AVANZA CIBO,
CHIEDI UN SACCHETTO
PER PORTARLO VIA

9



"DA CONSUMARE
PREFERIBILMENTE ENTRO..."
VUOL DIRE CHE PUOI
MANGIARLO ANCHE
QUALCHE GIORNO DOPO

10



FIDATI DEL TUO NASO
PRIMA DI BUTTARE UN ALIMENTO
ANNUSALO, GUARDALO E, SE SEMBRA ANCORA BUONO, ASSAGGIALO

Fonte: Elaborazione BCFN da Segrè A. (2013) "Vivere a spreco zero. Una rivoluzione alla portata di tutti"

