

29 /9/2018



## Sprechi alimentari, ecco come ridurli

Online

La lotta allo spreco alimentare, almeno quello domestico, parte anche dalla spesa, da come trasportiamo i nostri acquisti dal negozio a casa, e da come li conserviamo. Banale? No, perché non sempre sappiamo usare bene il frigorifero o le borse giuste (che hanno un ruolo fondamentale, soprattutto se facciamo la spesa lontano da casa). Se ne parla a FestivalFuturo, la tre giorni di Altroconsumo in corso a Milano, grazie ai workshop nello spazio Cuki.

Un esempio: non tutti sanno che le borse e i sacchetti gelo non servono solo per trasportare i surgelati ma sono perfetti per i prodotti freschi. “Anzi, sono idonei soprattutto per trasportare carne, pesce e formaggi perché garantiscono il mantenimento della freschezza dei prodotti lungo tutto il tragitto”, spiega all'Adnkronos Simona Riccio, Bio & Organic Food manager.

“È proprio all'interno dei punti vendita che andrebbe comunicato ai consumatori come trasportare il prodotto a casa e come conservarlo al meglio anche nel frigorifero”, aggiunge Riccio.

Ed eccoci al frigorifero: una macchina che genera freddo, sì, ma lo fa a diverse temperature e a diversi livelli. Non è un tecnicismo da ignorare perché ogni prodotto, sia fresco sia confezionato che cotto, ha una sua temperatura di conservazione. “Ed è per questo che il frigorifero è strutturato in livelli differenti, partendo dall'alto verso il basso: la temperatura più bassa è in alto e quella più alta in basso, escludendo la porta per le bevande. Ogni prodotto va collocato nel ripiano corretto”, spiega Giorgio A. De Ponti, food retail designer del Politecnico di Milano.

“Normalmente, per frutta e verdura esistono dei cassetti che hanno una temperatura leggermente più alta della conservazione, ad esempio, di carne e pesce, ma anche un'umidità più alta per evitare che la frutta e la verdura ‘raggrinziscano’”, dice De Ponti. Occhio anche agli imballaggi: “La quarta gamma, come le insalate preparate, vanno tolte dall'imballaggio di plastica; la carne e il pesce vanno conservati nell'imballaggio con cui vengono acquistati che è quello più idoneo o in contenitori appositi”.

“I dati dello spreco alimentare sono ormai arrivati a livelli inaccettabili. Per questo Cuki ha scelto di scendere in campo insieme ad Altroconsumo partecipando a FestivalFuturo per sensibilizzare i consumatori sul tema - dice Alessandro Pessana, marketing manager Cuki - Lo faremo attraverso 4 workshop pensati per raccontare i modi per ridurre lo spreco, dal supermercato a casa, in modo che il consumatore possa dare una mano a rendere il mondo un posto migliore”