

IVG

Capodanno, un terzo del cibo si spreca: ecco il ricettario per gli avanzi

di **Redazione**

03 Gennaio 2013 - 17:13



Liguria. Nel mondo si spreca più di un terzo del cibo che viene prodotto, e le feste di fine anno rappresentano uno dei momenti più critici. Per sensibilizzare famiglie e consumatori alla corretta utilizzazione del cibo e alla riduzione dello sprechi il dipartimento Sicurezza alimentare del Movimento Difesa del Cittadino e la testata on line Frodialimentari.it hanno realizzato un breve ricettario per aiutare a riutilizzare al meglio i tanti avanzi delle festività appena concluse.

I numeri dello spreco sono impressionanti: si stima che i consumatori e i supermercati europei gettino ogni anno il 50% di alimenti ancora commestibili e sani, che potrebbero essere destinati ai 79 milioni di europei che vivono sotto la soglia di povertà e agli oltre 16 milioni che si alimentano con l'aiuto delle istituzioni caritatevoli, ricorda Mdc in una nota. Secondo la Commissione Europea le famiglie sono responsabili di ben il 42% dei rifiuti alimentari, il 60% dei quali è evitabile.

E se la crisi economica ha colpito anche il comparto alimentare, in molte famiglie per necessità o anche per divertimento si reinventa il cibo da mettere in tavola. Il 'Ricettario degli avanzi' è un'idea per tutti i consumatori che vogliono sperimentarsi in cucina avvalendosi di indicazioni utili e semplici per mangiare con gusto ed evitare l'inevitabile spreco che spesso le festività comportano. Per informazioni: www.mdc.it.

