

Manuale anti spreco

Molti cibi si possono consumare anche parecchi giorni dopo la data di scadenza indicata sulla confezione; e il pane che è rimasto invenduto, a fine giornata può essere recuperato con il congelamento e altre procedure. Sono alcune delle indicazioni che la **Fondazione Banco Alimentare** e la Caritas hanno raccolto in un manuale destinato a supermercati, negozianti, ristoratori e volontari su come evitare che il cibo in avanzo vada sprecato garantendone, al contempo, anche la sicurezza e la corretta conservazione. Ogni giorno, vengono buttati in pattumiera almeno cinque milioni di tonnellate di alimenti che se fossero recuperati aiuterebbero ad alleviare la povertà alimentare di molte famiglie italiane. La speranza è riuscire a evitare che finiscano nel cassonetto almeno 30mila tonnellate di cibo, da aggiungere alle 500mila tonnellate già recuperate e distribuite ai bisognosi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

