

ADN0176 5 ECO 0 DNA ECO NAZ

CAPODANNO: MDC, STOP SPRECO CIBO, NEL MONDO PIU' DI 1/3 ALIMENTI SI GETTA =IN UE VA NELL'IMMONDIZIA IL 50%, RIUTILIZZARE GLI AVANZI DELLE FESTE

Roma, 3 gen. (Adnkronos)- Nel mondo si spreca piu' di 1/3 del cibo che viene prodotto e le feste natalizie rappresentano uno dei momenti piu' critici. A rilevarlo sono il Dipartimento Sicurezza alimentare del Movimento Difesa del Cittadino e la testata on line Frodialimentari.it. E' stimato, riferiscono, che i consumatori e 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 poverta' e agli oltre 16 milioni che si alimentano con l'aiuto delle istituzioni caritatevoli. Secondo la Commissione Europea, sottolineano ancora Mdc e Frodialimentari.it., le famiglie sono responsabili di ben il 42% dei rifiuti alimentari, il 60% dei quali e' evitabile. L'anno appena concluso sara' ricordato come quello dell'austerita'. La crisi economica ha colpito anche il comparto alimentare. I dati Istat del Novembre 2012 evidenziano un aumento generalizzato dei prezzi del 5,5% sulla frutta, del 2,5% sulla carne e del 6,4% sulle uova. In molte famiglie per necessita' o anche per divertimento si reinventa il cibo da mettere in tavola. Così, per sensibilizzare famiglie e consumatori alla corretta utilizzazione del cibo ed alla riduzione dello sprechi, Mdc e Frodialimentari.it. hanno realizzato e diffuso oggi un breve ricettario per aiutare a riutilizzare al meglio i tanti avanzi delle festività natalizie appena concluse. Il "Ricettario degli avanzi", spiegano, e' un'idea per tutti i consumatori e per evitare l'inevitabile spreco che spesso le festività comportano.

(Ada/Opr/Adnkronos)

03-GEN-13 12:03

ADN0176 5 ECO 0 DNA ECO NAZ

CAPODANNO: MDC, STOP SPRECO CIBO, NEL MONDO PIU' DI 1/3 ALIMENTI SI GETTA = IN UE VA NELL'IMMONDIZIA IL 50%, RIUTILIZZARE GLI AVANZI DELLE FESTE

Roma, 3 gen. (Adnkronos)- Nel mondo si spreca piu' di 1/3 del cibo che viene prodotto e le feste natalizie rappresentano uno dei momenti piu' critici. A rilevarlo sono il Dipartimento Sicurezza alimentare del Movimento Difesa del Cittadino e la testata on line Frodialimentari.it. E' stimato, riferiscono, che i consumatori e 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 poverta' e agli oltre 16 milioni che si alimentano con l'aiuto delle istituzioni caritatevoli. Secondo la Commissione Europea, sottolineano ancora Mdc e Frodialimentari.it., le famiglie sono responsabili di ben il 42% dei rifiuti alimentari, il 60% dei quali e' evitabile. L'anno appena concluso sara' ricordato come quello dell'austerita'. La crisi economica ha colpito anche il comparto alimentare. I dati Istat del Novembre 2012 evidenziano un aumento generalizzato dei prezzi del 5,5% sulla frutta, del 2,5% sulla carne e del 6,4% sulle uova. In molte famiglie per necessita' o anche per divertimento si reinventa il cibo da mettere in tavola. Così, per sensibilizzare famiglie e consumatori alla corretta utilizzazione del cibo ed alla riduzione dello sprechi, Mdc e Frodialimentari.it. hanno realizzato e diffuso oggi un breve ricettario per aiutare a riutilizzare al meglio i tanti avanzi delle festività natalizie appena concluse. Il "Ricettario degli avanzi", spiegano, e' un'idea per tutti i consumatori e per evitare l'inevitabile spreco che spesso le festività comportano.

(Ada/Opr/Adnkronos) 03-GEN-13 12:03