

Le 10 buone azioni



contro lo spreco



1

PIANIFICA LA TUA SPESA CON UNA LISTA

comprando solo ciò che ti serve in relazione ai pasti e alle quantità che hai programmato e che puoi realmente consumare.

2

CONTROLLA BENE LE SCADENZE

e distingui tra la dicitura "da consumarsi entro" riferita alla sicurezza di un alimento, e "da consumarsi preferibilmente entro il", riferita invece alla sua qualità.

3

PREDILIGI PRODOTTI DI STAGIONE

per evitare l'inquinamento legato al trasporto e sostenere i produttori locali.

4

AL SUPERMERCATO ACQUISTA I PRODOTTI IN SCADENZA

e salva dagli scaffali quelli che sai di poter consumare a breve.

5

FAI ATTENZIONE AL PACKAGING

scegli prodotti che aiutano a limitare lo spreco alimentare e che contribuiscono a ridurre la quantità di indifferenziata.

6

ABBI CURA DEL TUO FRIGO

con alcuni semplici accorgimenti puoi migliorare e prolungare la conservazione dei cibi.

7

FAI RUOTARE GLI ALIMENTI IN FRIGO E DISPENSA

consuma prima ciò che scade prima e congela ciò che non puoi consumare.

8

LIBERA LA TUA CREATIVITÀ

con nuove pietanze utilizzando gli scarti e gli avanzi.

9

PIANIFICA I TUOI PASTI

cerca sempre di capire quanta fame hai ed evita porzioni troppo abbondanti.

10

CHIEDI SEMPRE LA DOGGY BAG

al ristorante per salvare i tuoi avanzi dalla pattumiera.



Regione
Lombardia



Sostenibilità
in Lombardia