



CONSIGLIO COMUNALE RAGAZZI E RAGAZZE

SPRECO ALIMENTARE? NO, GRAZIE!

Il Consiglio Comunale delle Ragazze e dei Ragazzi di Besana in Brianza, nell'ambito del progetto "EX POI 2015 - QUEL CHE RESTA DELL'EXPO DEI POPOLI", promosso dall'UNICEF, ha condotto una

ricerca e una riflessione sul tema dello spreco alimentare, vero e proprio esempio di quanto sia contraddittorio il tempo in cui viviamo. Infatti, se da un lato vi è la necessità di incrementare la produzione per nutrire milioni di persone nel mondo, dall'altro c'è il problema dello spreco di cibo.

Qualche numero

Prendiamolo dalla "Carta di Milano dei bambini", il documento che rappresenta la principale "eredità" di Expo Milano 2015, in versione "junior". In essa si afferma che nel mondo circa **800 milioni di persone soffrono di fame cronica e più di due miliardi sono malnutrite**. Di queste persone moltissime sono bambini. A fronte di questa situazione, però, **ogni anno 1,3 miliardi di tonnellate di cibo vengono sprecate**.

Denutrizione, malnutrizione, spreco vanno sicuramente combattuti per migliorare una situazione grave, molto grave, per moltissime persone e per il pianeta a cui tutti noi apparteniamo.

Dunque che fare?

Meglio ancora: cosa possiamo fare concretamente nel nostro piccolo, nel nostro quotidiano, per contribuire a un miglioramento?

Certamente modificare alcuni comportamenti può essere di grande importanza.

Detto ciò, il Consiglio Comunale delle Ragazze e dei Ragazzi, invita a leggere e a utilizzare il "Decalogo antispreco", che si trova sul retro di questo volantino, nella convinzione che con l'impegno di ognuno le cose possano veramente cambiare.

I ragazzi del CCRR di Besana in Brianza





DECALOGO PER EVITARE LO SPRECO ALIMENTARE



- 1) Prima di fare la spesa, prepara una lista di ciò che dovrà essere acquistato.
- 2) Nel frigorifero riponi davanti gli alimenti che scadono prima, in modo da non dimenticarli.
- 3) Riutilizza (per quanto possibile) gli scarti e gli avanzi.
- 4) Evita offerte come il 3X2, se non sei sicuro di consumare il prodotto.
- 5) Ricorda che “Consumare preferibilmente entro ...” significa che il prodotto può essere consumato anche più tardi di quanto indicato.
- 6) In cucina non esagerare con le porzioni.
- 7) Condividi il cibo avanzato con i tuoi vicini di casa.
- 8) Se hai un giardino, sfruttalo! Usa gli avanzi che butteresti nell’umido per creare l’humus e far crescere meglio le tue piante.
- 9) Cerca di congelare, soprattutto gli alimenti come il pane, la carne, il pesce.
- 10) Fai la spesa solo quando serve. Non occorre far scoppiare la dispensa o il frigorifero!



IN CONCLUSIONE

**Rispetta il cibo perché costa lavoro, fatica, risorse,
ma soprattutto perché è un dono!**