



International Day of Awareness of Food Loss and Waste 2024

Italian Press release

Solveig Langsrud

Si è celebrata il 29 settembre la Giornata Internazionale della Consapevolezza sulle Perdite e gli Sprechi Alimentari 2024, che mira a sensibilizzare l'opinione pubblica su come la perdita e lo spreco di cibo minaccino la nostra società, sottolineando la necessità di un'azione collettiva per ridurli.

Lo spreco alimentare da parte dei consumatori ha un impatto notevole sul nostro pianeta. Quando il cibo viene gettato, si sprecano anche tutte le risorse impiegate per produrlo, come acqua, terra, energia e manodopera. Questo fenomeno contribuisce al degrado ambientale e comporta perdite economiche. Inoltre, lo spreco alimentare nelle discariche produce metano, un potente gas serra che accelera il cambiamento climatico. Infatti, il 58% delle emissioni di metano rilasciate nell'atmosfera è dovuto allo spreco di cibo.

La dott.ssa Solveig Langsrud, coordinatrice del progetto MICROORC finanziato da Horizon Europe, sottolinea l'importanza di ridurre lo spreco alimentare derivante da cibi ad alto impatto come pesce e carne.

"Per voi consumatori, il contributo più importante sarebbe evitare di sprecare pesce e carne: questi alimenti hanno un elevato impatto ambientale e sono relativamente costosi. In altre parole, potete avere un impatto positivo sull'ambiente e allo stesso tempo risparmiare denaro", spiega la dott.ssa Langsrud.

Una delle principali cause di spreco di pesce e carne è la crescita di batteri che producono cattivi odori e sapori. MICROORC svilupperà tecnologie per informare meglio i consumatori sulla qualità e sicurezza dei prodotti a base di pesce e carne, e per ridurre la crescita batterica.

"Pesce e carne possono essere sprecati perché si deteriorano o i consumatori sono preoccupati per la loro sicurezza. Seguendo alcune semplici regole sulla temperatura di conservazione e sulla cottura, i consumatori possono mantenere tali prodotti più a lungo e sentirsi comunque sicuri", aggiunge la dott.ssa Langsrud.

Apportando semplici modifiche alle pratiche di conservazione e cottura, i consumatori possono svolgere un ruolo fondamentale nella riduzione dello spreco alimentare, proteggendo l'ambiente e migliorando la sicurezza alimentare.

1. Pianifica i tuoi acquisti

- Non comprare più di quanto sai di poter consumare entro la data di scadenza.
- Scegli prodotti con conservanti quando possibile (ad es. prosciutto affettato, salsicce).

2. Conservazione a freddo

- Conserva carne, pesce e avanzi in frigorifero e assicurati che la temperatura sia inferiore ai 5°C.
- Congela il pesce e la carne che non riuscirai a consumare prima della scadenza o del deterioramento.

3. **Cottura accurata**

- Cuoci carne e pesce alla griglia su tutti i lati.
- Assicurati che prodotti a base di carne e pesce macinati (ad es. hamburger) siano cotti al centro (70°C).
- Cuoci i cibi pronti da riscaldare (ad es. salsicce, pollo grigliato) seguendo le indicazioni sull'etichetta.

4. **Servire e consumare**

- Consuma pesce e carne pronti da mangiare (ad es. pesce affumicato a freddo, carne cotta) entro la data di scadenza e gli avanzi entro tre giorni. Dopo tale periodo, dovranno essere cotti bene prima di essere consumati.
- Ricorda che bambini piccoli, anziani e persone con gravi problemi di salute sono più vulnerabili alle infezioni alimentari.

I consigli si basano sul lavoro svolto in un precedente progetto europeo (SafeConsume, <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2023.01.018>).