

VareseNews

Per ridurre gli sprechi arriva il “last minute food”

Pubblicato: Sabato 5 Giugno 2010

✖ **Trasformare lo spreco in risorsa**, educare a un consumo sostenibile e far conoscere l'importanza dell'acqua. Sono solo alcuni degli obiettivi di “**Ridere in Casa**”, progetto dell'**Università degli Studi di Milano-Bicocca**, **Legambiente Lombardia onlus**, Prothea e FEM2 Ambiente, nato per ridurre gli sprechi domestici e tutelare i consumatori.

Ogni italiano, infatti, **spreca circa 600 euro all'anno per acquistare prodotti alimentari che scadranno prima della data di consumo**. Il progetto ridere in casa mira a ridurre gli sprechi alimentari per trasformarli in risorse. Parte del progetto riguarderà **l'educazione all'acquisto e alla conservazione dei beni alimentari**, grazie a incontri nelle scuole e nelle piazze organizzati da Legambiente, Prothea e dalla stessa Università. Il materiale informativo prodotto sarà inoltre diffuso via internet.

Verrà inoltre affrontato il problema dei **cibi a breve scadenza**: l'obiettivo è **ridurre del 50 per cento lo spreco di questi rifiuti** educando a una spesa intelligente, proponendo nuove soluzioni per la conservazione dei prodotti freschi e valutando l'attivazione di sistemi alternativi di distribuzione. Tra le idee sviluppate dai ricercatori vi è l'attivazione di sistemi alternativi per il recupero degli alimenti come il **last minute food**, una catena di negozi che vende a prezzi ribassati alimenti in scadenza altrimenti destinati al macero.

Altro obiettivo del Progetto è l'incentivazione al **consumo responsabile dell'acqua del rubinetto**, puntando alla riduzione degli sprechi del 50 per cento e alla diminuzione dell'inquinamento legato a detersivi e detergenti di origine civile. Il progetto ha inoltre l'obiettivo di fornire i mezzi per conoscere meglio questa risorsa, la sua qualità e le caratteristiche tramite i kit fai-da-te realizzati da [FEM2-Ambiente](#)

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it