

VareseNews

“Ridere in casa” un progetto per trasformare gli sprechi in risorsa

Pubblicato: Martedì 18 Gennaio 2011

☒ Ogni italiano trasforma in **spazzatura 600 euro di alimenti** all'anno. Comportamenti scorretti che hanno ripercussioni economiche e ambientali. Eppure **il 56 per cento degli intervistati manifesta attenzione per il rispetto dell'ambiente**, ma **solo il 24 per cento dichiara di essere pronto ad intraprendere nuovi stili di vita** che possano incidere positivamente nella lotta allo spreco alimentare.

Sono questi alcuni dei dati emersi da **un sondaggio sugli sprechi alimentari** promosso dall'Università di Milano-Bicocca, Legambiente Lombardia, Prothea e FEM2-Ambiente, spin off dell'Ateneo. L'inchiesta condotta su oltre 4000 cittadini è una delle tappe del progetto **“Ridere in Casa”** nato con lo scopo di **ridurre gli sprechi domestici e tutelare i consumatori**. Cosa significa infatti che un cibo scade? Quali sono gli obblighi di legge e quali invece le componenti biologiche che possono deteriorare un prodotto agroalimentare? Per rispondere a queste domande gli ideatori del progetto hanno avviato una serie di studi presso lo ZooPlantLab dell'Università di Milano-Bicocca che hanno portato alla redazione di una **guida critica al consumo e ad organizzare incontri per discutere su come trasformare lo spreco in risorsa**, educare a un consumo sostenibile e far conoscere l'importanza del cibo e dell'acqua. Verranno proposte inoltre nuove soluzioni per la conservazione dei prodotti freschi e sistemi alternativi di distribuzione.

Il primo incontro si terrà a Milano mercoledì 19 gennaio 2011 dalle 18 presso l'enoteca “Ligera” in via Padova, 133. Durante la serata i protagonisti del progetto, finanziato con il contributo della Regione Lombardia, spiegheranno il senso di Ridere In Casa e renderanno noti i dati emersi dal sondaggio online elaborato dal Dipartimento di Sociologia dell'Università Bicocca.

Durante gli incontri si parlerà anche del **“Buono che avanza”**, campagna dell'associazione **Cena dell'Amicizia per diminuire gli sprechi di cibo nei ristoranti** e di **Imbrocciamola, la campagna ambientalista che ha riscosso tanto successo tra i ristoranti milanesi che oggi servono, a chi ne fa richiesta, acqua del rubinetto in brocca**. Grazie a questo progetto infatti, **solo nel capoluogo milanese, sono state risparmiate oltre 835 mila bottiglie di plastica all'anno**.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it