

AGENZIA DI STAMPA AMIA VERONA SPA

Direttore Responsabile Maria Cristina Buniotto
Reg. Tribunale di Verona n.1882 del 22.10.2010

Verona, 27 giugno 2022

Scarti di cibo, avanzi e raccolta differenziata. Ecco l'ecodecalogo per l'estate

L'estate è la stagione del trionfo di frutta e verdura, ideali protagonisti di pranzi leggeri e veloci per combattere il caldo. Per mangiare frutta fresca o pranzare con un'insalata perché lontani da casa o semplicemente per pigrizia, spesso si trasgredisce alle regole della buona ecologia. Tutto ciò può incidere sulla quantità dei rifiuti prodotti e anche sulla qualità degli stessi.

Il CIC, consorzio italiano compostatori, è corso ai ripari pubblicando un simpatico e pratico ecodecalogo per aiutare le persone a differenziare correttamente la frazione organica dei rifiuti, anche d'estate.

La prima raccomandazione riguarda il sacchetto giusto per la raccolta dei rifiuti organici che deve essere compostabile e quindi deve essere realizzato con carta o con bio plastica certificata ai sensi della norma EN 13432. Al sacchetto compostabile va associato preferibilmente un contenitore areato: grazie all'aerazione i rifiuti non fermentano, si evita la formazione di liquidi e si combattono i cattivi odori.

Occhio agli sprechi: è sempre utile monitorare i cibi nel frigo e nella credenza stando attenti allo stato di conservazione e alle scadenze tenendo ben presente in particolar modo che il caldo può accelerare il deterioramento del cibo ed è quindi preferibile conservarli in luoghi freschi.

Avanzi, come consumarli? L'estate può essere l'occasione per mischiare ingredienti, anche piccole quantità avanzate, che in apparenza non vanno d'accordo creando gustose insalate. Spazio quindi alla fantasia per inventare nuove "fresche" ricette evitando spreco di cibo.

AmiaNews

tel. [045 8063311](tel:0458063311)

fax [045 8063469](tel:0458063469)

e-mail amia.verona@amiavr.it