



AGENZIA DI STAMPA AMIA VERONA SPA
Direttore Responsabile Maria Cristina Buniotto
Reg. Tribunale di Verona n.1882 del 22.10.2010

Verona, 28 gennaio 2023

LE RICETTE ANTISPRECO

Attraverso le nostre scelte quotidiane possiamo dare un contributo per ridurre lo spreco alimentare partendo proprio dalla gestione della cucina domestica. Succede spesso di comprare troppo cibo o sbagliare le dosi quando si è in cucina. Spesso si dà troppa importanza alla data di scadenza dei vari prodotti. La FAO, infatti, ha stimato che circa due miliardi di tonnellate di cibo finisce nella spazzatura, nonostante sia commestibile.

Si può rimediare a tutto ciò? Ovviamente sì!

Per controllare e prevenire lo spreco alimentare in maniera intelligente si possono sperimentare le ricette antispreco che ci permettono di valorizzare ciò che solitamente consideriamo scarto e di riutilizzare in una forma nuova il cibo avanzato.

I piatti antispreco sono tanti....basta solo un po' di estro!

AmiaNews

tel. [045 8063311](tel:0458063311)

fax [045 8063469](tel:0458063469)

e-mail amia.verona@amiavr.it