

Lo Spreco alimentare

Se lo conosci lo eviti

Rotary
Distretto 2110



PICCOLA GUIDA

**PER AFFRONTARE
IL PROBLEMA**



*Questa guida ti può aiutare a capire
il valore del cibo*

*e ti darà qualche consiglio
per non sprecarlo.*



*Questa guida è stata dedicata
a te,
alla tua famiglia
e ai tuoi insegnanti
dal Rotary.*

*Il Rotary è una rete di uomini e donne
uniti per portare*

*cambiamenti positivi
in tutto il mondo*



SIATE DI ISPIRAZIONE



PRIMA DI INIZIARE,
FACCIAMO
UN PICCOLO TEST
?

Io e il cibo.

Quali sono i miei bisogni?

Mangio ...
bene!



Mangio ...
e gioco



Boh!

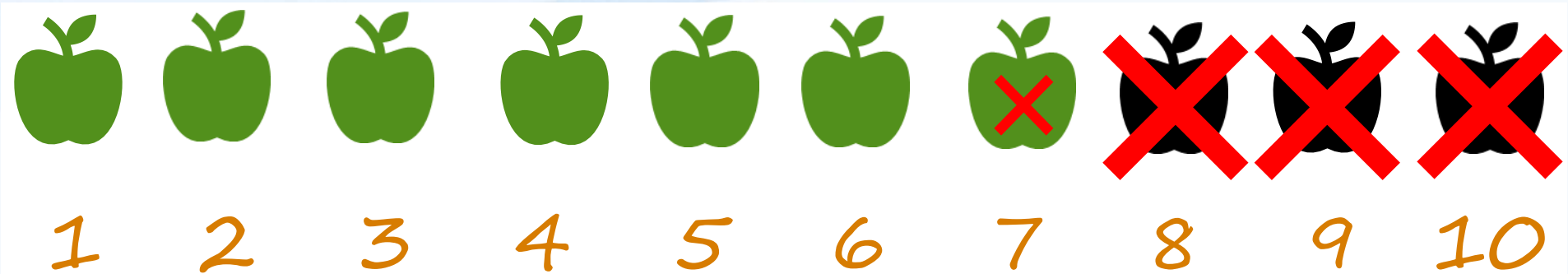


Mangio ...
sempre



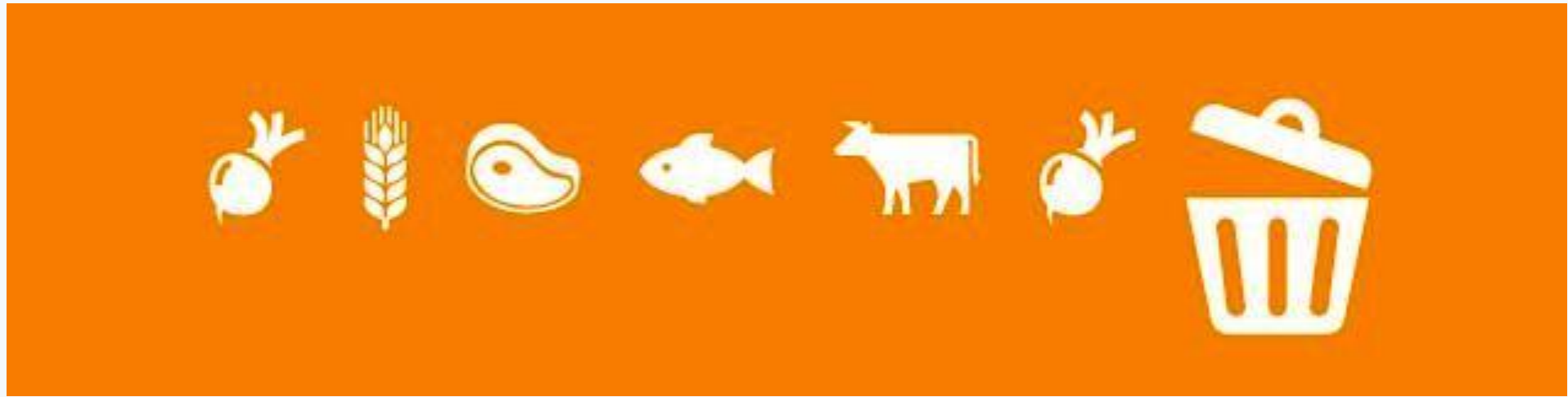
Cosa sappiamo sullo spreco alimentare?





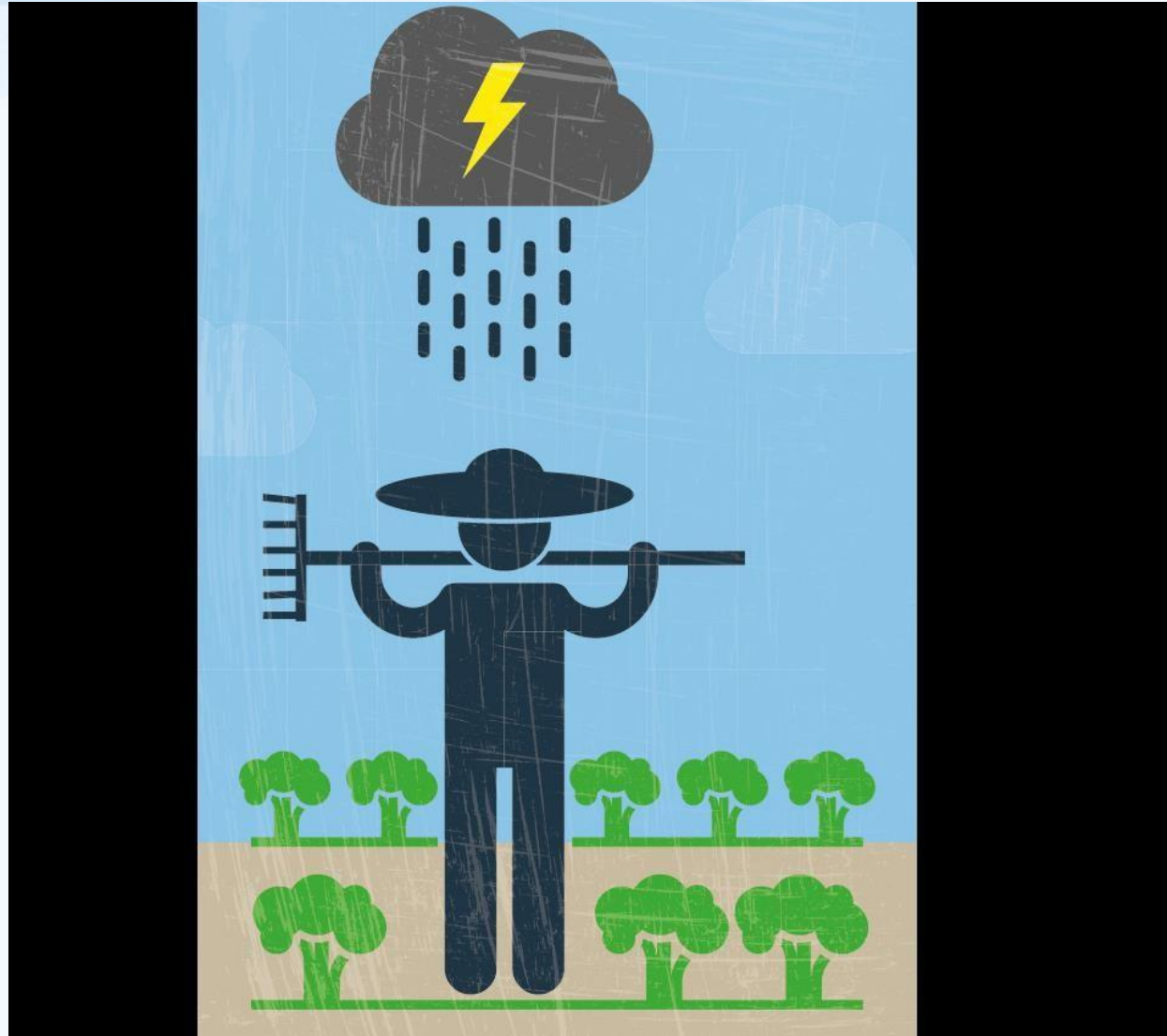
*Nel mondo,
si spreca quasi la metà
del cibo prodotto*

Dove si spreca di più?



*I cibi si sprecano
durante la produzione:
per esempio, nei campi
o negli allevamenti.*





Il posto dove si spreca di più è...

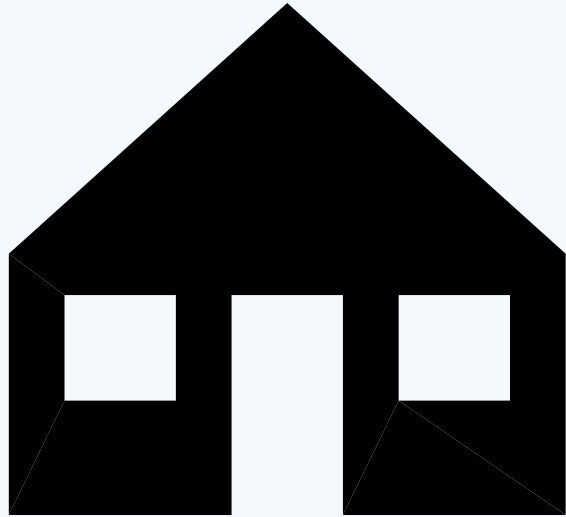
a casa!



*A casa sprechiamo
perchè siamo pigri,
cuciniamo troppo,
e non controlliamo
la data di scadenza.*



*Ma si spreca anche
al supermercato e al ristorante...*





Cosa possiamo fare?

Fare la lista della spesa





*Tenere il frigorifero
in ordine e pulito*



*Cucinare
e servire
le giuste porzioni*



*Ricorda:
sprecare meno*

*vuol dire
mangiare meglio!*



Grazie dal

Rotary
Distretto 2110



*Un progetto Rotary Italia, realizzato in
collaborazione con Last Minute Market e la
supervisione scientifica di Andrea Segrè.*

