PASQUA: 5 CONSIGLI PER PRANZO SOSTENIBILE E SENZA SPRECHI

9 Aprile 2020



ROMA – Cinque consigli utili per una Pasqua sostenibile e senza sprechi: a offrirli, nel periodo dell'emergenza coronavirus e di una festività rivoluzionata nelle nostre tradizioni nel rispetto delle precauzioni in vigore, è l'app contro lo spreco alimentare Too Good To Go.

In occasione del pranzo di Pasqua e con l'obiettivo di una maggiore sostenibilità e consapevolezza nei consumi, l'app suggerisce come primo consiglio di scegliere prodotti a chilometro zero e di stagione "non solo perché aiuta l'economia locale" e per un fatto nutrizionale, ma anche per contribuire a ridurre l'inquinamento dovuto al trasporto. Indica inoltre di fare la spesa in modo consapevole non solo per evitare imballaggi inutili e acquisti eccessivi, ma per acquistare, lista alla mano, solo il necessario riducendo sprechi e viaggi verso il supermercato.

Un altro consiglio è prestare attenzione alle date di scadenza, così da non acquistare cibi che deperiranno prima del loro effettivo utilizzo. Si consiglia poi di congelare o riutilizzare in modo creativo il cibo avanzato e di imparare a leggere le etichette per evitare sprechi distinguendo la data Limite di Consumo (Dlc), ossia la data oltre la quale i cibi non sono più considerati adatti all'alimentazione, con il Termine Minimo di Consumo (Tmc), spesso contraddistinto dalla dicitura "da consumarsi preferibilmente entro".

Infine si segnala di conservare i cibi nel modo corretto per evitare sprechi, sia prima che dopo il pranzo pasquale.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli