Imparare a gestire il frigorifero di casa, riscoprire l'arte di utilizzare gli avanzi di cucina: sono i consigli dell'esperto Roberto Cavallo, autore di "Meno 100 chili – Ricette per la dieta della nostra pattumiera", per ridurre gli sprechi di cibo, e quindi anche i rifiuti umidi che sono dal punto di vista dell'impatto ambientale la componente più difficile da smaltire dei rifiuti domestici. Anche l'Europa lancia l'allarme, in vista del 2014 proclamato dal Parlamento europeo anno contro lo spreco alimentare. Oggi l'Unione Europea produce ogni anno 90 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari «Solo in Italia produciamo 32 milioni di tonnellate di rifiuti urbani» osserva Cavallo «e per l'8/10 % si tratta di cibo». (...)

L'articolo:

<http://www.ilfattoalimentare.it/spreco-cavallo-libro.html>

Il libro:

<http://www.edizioniambiente.it/eda/catalogo/libri/630/>

Il video:

http://www.youtube.com/watch?list=UUNCBmoVdpl_cKLN2D8ECoaA&v=PJxMuw0z-Fc&feature=player_embedded

Sull'argomento:

<http://www.ilfattoquotidiano.it/2012/05/09/un%E2%80%99alleanza-contro-sprechi-alimentari/224350/>

Passato...prossimo:

http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com_content&view=article&id=4249:u-e-si-butta-troppo-cibo-2014-anno-contro-gli-sprechi&catid=117:agricoltura&Itemid=103