

AGRICOLTURA



Circa la metà del cibo prodotto nel mondo - due miliardi di tonnellate circa - non viene consumato e finisce nella spazzatura senza essere riciclato.

Questa è l'impressionante conclusione di un rapporto curato dalla britannica Institution of mechanical engineers (Ime) che nelle sue analisi denuncia, tra i fattori di spreco, per il mondo sviluppato le date di scadenza troppo ravvicinate indicate sugli alimenti e per il mondo in via di sviluppo le "pratiche tecniche e agricole arretrate". (...)

L'articolo:

http://www.repubblica.it/ambiente/2013/01/10/news/la_met_del_cibo_prodotto_nel_mondo_non_viene_consumato_e_finisce_in_spazzatura-50232692/?ref=HREC2-2

Sull'argomento:

<http://news.mongabay.com/2013/0110-gandiaga-food-waste.html#>

<http://www.lastampa.it/2013/01/10/scienza/ambiente/ambiente-quasi-la-meta-del-cibo-del-mondo-gettato-senza-riciclo-arAYbhu2WIMGvPNM7nhwCO/pagina.html>

http://www.greenreport.it/_new/index.php?page=default&id=19790

<http://www.internazionale.it/portfolio/cibo-spazzatura/>

<http://www.galileonet.it/articles/5113c754a5717a4283000015>

Il Rapporto:

<http://www.imeche.org/knowledge/themes/environment/global-food>

* * *

"Think. Eat. Save." - Al via la nuova campagna mondiale Onu contro gli sprechi alimentari:

http://www.greenreport.it/_new/index.php?page=default&id=19972

<http://www.un.org/apps/news/story.asp?NewsID=43975&Cr=food+security&Cr1#.UQvfk2d5Uis>

Dal sito della Fao:

<http://www.fao.org/news/story/en/item/168515/icode/>

<http://www.fao.org/save-food/key-findings/en/>

* * *

Programma Alimentare Mondiale - Le dieci cose da sapere sulla fame nel mondo per il 2013:

<http://unipd-centrodirittiumani.it/it/news/Programma-Alimentare-Mondiale-pubblicato-un-elenco-delle-dieci-cose-da-sapere-sulla-fame-nel-mondo-per-il-2013/2756>

* * *

Last Minute Market - Il 60% degli italiani getta cibo almeno una volta a settimana:

<http://www.helpconsumatori.it/alimentazione/spreco-last-minute-market-il-60-degli-italiani-getta-cibo-almeno-una-volta-a-settimana/61288>

Sull'argomento:

<http://www.lastampa.it/2013/02/15/scienza/ambiente/green-news/cibo-uno-spreco-che-vale-miliardi-di-euro-ciMUxOwqblZdn5bQmeBAAbL/pagina.html>

<http://oggiscienza.wordpress.com/2013/02/25/cibo-sprecato/>

Il sito:

<http://www.lastminutemarket.it/>

* * *

Da leggere - "American Wasteland":

<http://www.americanwastelandbook.com/>

Il sito dell'Autore:

<http://www.wastedfood.com/>

* * *

La vita commerciale degli alimenti:

http://www.eufic.org/article/it/artid/Food_shelf_life_and_its_importance_for_consumers/

* * *

Passato...prossimo:

http://www.fabiomanzione.it/index.php?searchword=3.+Spreco+alimentare&ordering=∓searchphrase=all&Itemid=105&option=com_search