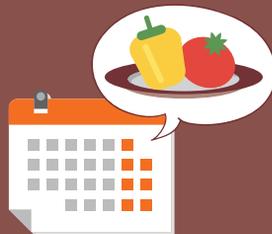




Fai la lista della spesa e rispettala,
senza cedere ad acquisti in più



Privilegia l'acquisto di prodotti freschi
e di stagione direttamente dal produttore



Controlla la scadenza del prodotto
prima di acquistarlo, pensando
a quando utilizzarlo



Cucina facendo attenzione
alle quantità da mettere in tavola



In frigo metti davanti i cibi in scadenza
e congela ciò che non mangi subito



Crea nuove pietanze utilizzando
gli avanzi di cucina con fantasia
e creatività



“Da consumare preferibilmente entro
il ...” significa che risulta idoneo
al consumo anche successivamente
al giorno indicato



Al ristorante chiedi di portare a casa
il cibo non consumato



Trasforma gli avanzi in compost
o mettili nella raccolta dell'umido



 **Regione Emilia-Romagna**
Agricoltura, caccia e pesca

Con il patrocinio non oneroso dell'Ufficio Scolastico Regionale



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per l'Emilia-Romagna*



 @stopspreco

 @stopspreco

www.agricoltura.regione.emilia-romagna.it/fattorie

*Progetto finanziato con i fondi
della Legge Regionale n. 29/2002*

Realizzato da:



STOP ALLO SPRECO
CONSIGLI PRATICI
