

I Modi Per Riciclare il Cibo

Ci sono molti modi per riciclare il cibo, che adesso vi elencheremo:

Usare gli scarti per preparare brodi e salse

Brodo di verdure: I gambi e le bucce di carote, cipolle, sedano e altre verdure possono essere utilizzati per preparare un brodo vegetale ricco e saporito.

Salse e conserve: Gli scarti di pomodori, peperoni o altri ortaggi possono essere usati per fare salse o conserve.

Riciclare il pane raffermo

- Crostini: Il pane raffermo può essere tagliato a cubetti e tostato per preparare crostini da aggiungere a zuppe o insalate.
- Pancake o frittelle: Il pane può essere ammollato e usato come base per frittelle o pancake.
- Polpette: Il pane raffermo può essere usato per fare l'impasto delle polpette, unendo carne, uova e spezie.

Preparare dolci con avanzi

- Pasticceria con avanzi: Il pane raffermo può essere utilizzato per fare dolci come il pudding di pane o crostate. I pezzetti di cioccolato avanzato possono essere usati per fare biscotti o aggiungere sapore a muffin e torte.
- Frutta troppo matura: La frutta troppo matura può essere utilizzata per fare smoothie, gelati, o anche trasformata in salse per dolci.

Utilizzare gli scarti di frutta per preparare bevande

- Smoothie: La frutta matura o gli scarti possono essere utilizzati per preparare dei frullati nutrienti, mischiandoli con yogurt, latte o altri ingredienti.
- Succhi freschi: Le bucce di agrumi, mele o meloni possono essere usate per fare succhi freschi o infusi.

Preparare fertilizzanti naturali

Scarti di cucina come fertilizzante: Gli scarti di cibo (come gli avanzi di frutta e verdura) possono essere usati per creare fertilizzanti naturali per piante e orto. Ad esempio, i fondi di caffè sono ricchi di azoto e possono fertilizzare il terreno, mentre le bucce di banana contengono potassio

Donare gli avanzi

Donazioni alle mense o associazioni: Se hai cibo in eccesso che non puoi più consumare, puoi donarlo a mense, rifugi per senzatetto o altre organizzazioni che accettano donazioni di cibo.

Riciclare il cibo in questo modo non solo riduce gli sprechi e salva denaro, ma può anche contribuire a un ambiente più sostenibile, riducendo la necessità di smaltire grandi quantità di rifiuti organici.



rifiutologia.it

I SIMBOLI DEL RICICLO

Quali sono e cosa significano i più comuni simboli che si trovano sugli imballaggi?

- Ciclo di Mobius**: È un'asserzione auto-dichiarata applicabile a tutti gli imballaggi o i prodotti riciclati o in materiale riciclato. Chi lo espone è il responsabile per la veridicità, in quanto non esiste un organismo indipendente che lo verifica.
- Marchio "Compostabile"**: Indica che l'imballaggio è compostabile secondo l'organismo di certificazione DIN CERTCO tedesco. Lo schema di certificazione non è riconosciuto dall'Italia ma questo simbolo può comunque essere ritrovato in prodotti che provengono dall'estero.
- Green Dot**: Il "Punto Verde" indica che l'imballaggio è prodotto da una azienda che aderisce a un sistema integrato di recupero efficiente secondo l'organizzazione europea Pro Europe. Qualsiasi sistema di recupero e riciclo può diventare partner di Pro Europe e esporre questo simbolo.
- Non disperdere nell'ambiente**: Secondo il Decreto Ministeriale 28/09/89, deve obbligatoriamente essere chiaramente visibile il pittogramma o la scritta che invitasse a non disperdere gli imballaggi nell'ambiente.
- KCA Logo o Logo RAEE**: Non si riferisce propriamente agli imballaggi ma lo si può trovare sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche.
- Contrasegni**: Il DM 28/09/89 diceva che al "fine di consentire l'identificazione dei materiali diversi dal vetro, i contenitori per liquidi destinati al mercato interno devono essere contrassegnati mediante un emblema regolare o un cerchio all'interno del quale è riportata l'abbreviazione corrispondente al materiale utilizzato per la fabbricazione".
- Marchio Ecolabel**: È il marchio europeo di certificazione ambientale. Viene concesso ai prodotti e ai relativi imballaggi che vengono creati nel rispetto dei criteri ecologici definiti dalla UE.





Ricerca svolta dagli alunni:

Cantarella Giuseppe

Failla Andrea

Romeo Giuseppe

Della classe 1° ALIN