

No Waste Food

NO.WASTE FOOD è un progetto contro lo [spreco alimentare](#) per sensibilizzare i cittadini ad adottare buone pratiche di riduzione dei rifiuti e ridurre gli sprechi di cibo nella vita di tutti i giorni. La maggior parte dello spreco alimentare si verifica tra le mura domestiche dentro a frigoriferi e dispense. Sprecare cibo significa gettare nella spazzatura suolo, acqua, energia e quindi il nostro Pianeta.

Il progetto [#NOWASTEFOOD](#) è promosso dal Comune di Scandiano in collaborazione con il CEAS Terre Reggiane – Tresinaro Secchia grazie al contributo economico del Fondo regionale d'ambito ATERSIR.



**NO.WASTE
FOOD**

CHIEDI LA **FOODY BAG** DI **NO.WASTE FOOD** AI RISTORANTI E BAR CHE PORTANO IL LOGO QUI A LATO PER PORTARE A CASA IL CIBO NON CONSUMATO.

Sarà il tuo pasto di domani e un risparmio per il pianeta.



La foody bag è fatta di cartoncino ecologico compostabile e va conferita nell'umido domestico oppure, se ne sei provvisto, nella compostiera domestica dove diventerà fertile humus.



IL DECALOGO «AZZERASPRECO»

- acquista solo ciò che ti serve
- scegli prodotti locali
- fai l'orto
- conserva gli avanzi dei tuoi pasti e inventa ricette per riciclarli
- leggi bene le etichette: ingredienti e scadenza sono importanti!
- porta con te un contenitore riutilizzabile per portare a casa gli avanzi del ristorante
- organizza il frigo in modo intelligente
- differenzia bene i rifiuti organici e, se puoi, compostali in giardino o in balcone
- bevi acqua pubblica e se puoi scegli prodotti sfusi
- cibo sostenibile significa giustizia ed equità

AZIONE CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE



NO.WASTE FOOD è un progetto del **Comune di Scandiano** in collaborazione con il **CEAS Terre Reggiane – Tresinaro Secchia** grazie al Fondo d'Ambito d'incentivazione alla riduzione e prevenzione dei rifiuti di ATERSIR ai sensi della L.R. 16/2015.

Per maggiori informazioni sul progetto **NO.WASTE FOOD**



www.facebook.com/No.Waste.Scandiano



ceas@tresinarosecchia.it

2024 Torna il progetto NOWASTE.FOOD

Torna il **progetto NOWASTE.FOOD** per sostenere un'importante azione di contrasto allo spreco alimentare distribuendo a ristoranti, bar e pizzerie del Comune di Scandiano FOODY BAG compostabili per diffondere la pratica di riportare a casa gli avanzi dei pasti.

07/03/2024 – Consegna al bar **"T Bar"** della prima dotazione delle FOODY BAG compostabili.
"T Bar", Via della Repubblica 74, Scandiano, tel: 0522 767148



28/02/2024 – Consegna al negozio **“Cassetta verde”** della prima dotazione delle FOODY BAG compostabili.
 Negozio **“Cassetta Verde”**, Via Statale 28/I Centro Commerciale Futura, Scandiano, tel: 338 6411058



15/02/2024 – Consegna al titolare del ristorante pizzeria **“Roba da Matti”** della prima dotazione delle FOODY BAG compostabili.

“Roba da Matti”, Via delle scuole 23, Pratissolo, Scandiano, tel: 0522 983305



26/02/2024 – Consegna al Circolo Sportivo Ricreativo Centro **“Bisamar”** della prima dotazione delle FOODY BAG compostabili.

Circolo Sportivo Ricreativo Centro “Bisamar”, Via Evidio Beucci 84, Scandiano, tel: 0522 984322



21/02/2024 – Consegna al bar ristorante **“IL PICCOLO SPECIALTY coffee and restaurant”** della prima dotazione delle FOODY BAG compostabili.

“IL PICCOLO SPECIALTY coffee and restaurant”, Piazza della Libertà 10d, Scandiano, tel: 331 122 8146



2021 – Consegna al Circolo Culturale Ricreativo **“Le Ciminiere”** della prima dotazione delle FOODY BAG compostabili.

Circolo Culturale Ricreativo “Le Ciminiere”, Via del cemento 25, Cà de Caroli, Scandiano, tel: 351 5715260



RUBRICA: “Metodi e ricette per non sprecare cibo”

E' finalmente pronta la nostra rubrica “Metodi e ricette per non sprecare cibo” promossa dal Comune di Scandiano e ideata dal CEAS Terre Reggiane – Tresinaro Secchia per il progetto [#NOWASTEFOOD](#). Come ridurre gli sprechi domestici di cibo, risparmiare denaro e soprattutto abbassare la nostra impronta ecologica sul Pianeta?

VIDEO 1: <https://www.facebook.com/No.Waste.Scandiano/videos/722514521917503>

Partiamo con una ricetta svuota frigo per riciclare tutti gli ortaggi che regolarmente ci dimentichiamo nel reparto verdura del frigorifero.

VIDEO 2: <https://www.facebook.com/No.Waste.Scandiano/videos/207113474033908>

Le coste di spinaci e bietole sono la parte più dolce, nutriente e ricca di fibre della foglia, ma spesso finiscono nel rifiuto organico, così come le croste del Parmigiano Reggiano e i fondi di sottoli e sottaceti che vivono nel fondo del frigorifero per mesi aspettando di diventare rifiuto.

Svuotare e ripulire il frigo periodicamente è una buona abitudine per riciclare ciò che è ancora commestibile, prevenire sprechi e salvare Pianeta e portafoglio.

VIDEO 3: <https://www.facebook.com/No.Waste.Scandiano/videos/2710664825889224>

“Metodi e ricette per non sprecare cibo” è una rubrica nata in primavera, in cui era possibile trovare presso le aziende agricole o nell'orto piselli freschi da sgranare. I baccelli, spesso buttati senza troppa pietà, sono commestibili e spesso in tempi più duri venivano cucinati in svariati modi. Il più semplice e gustoso è la vellutata di bucce di piselli che qui vi proponiamo con patate, aglio fresco e le immancabili foglie di cipollotto. I legumi, come i piselli, sono colture sostenibili, ancora di più se a KM0 e una fonte di proteine importante, valido sostituto delle proteine di origine animale.

Segui tutte le novità del progetto sulla pagina ufficiale *Facebook* di [NoWaste!](#)