



R. Monaldo/Lapresse

Sugli scaffali del supermercato sono posti davanti i prodotti che scadono prima e dietro quelli che si conservano più a lungo.

riusciremo già a eliminare gran parte degli sprechi.

La scadenza che bisogna rispettare appieno è quella del latte, perché, dopo pochi giorni dalla produzione, può far davvero male. Stesso discorso per le uova, che scadono 28 giorni dopo la data di deposizione. Lo yogurt, invece, dura un mese, ma si può mangiare anche qualche giorno dopo la data indicata sul coperchio: i termini di legge impongono la stampigliatura di una data, ma i fermenti lattici restano vivi ancora per alcuni giorni successivi, anche se diminuiscono di numero.

Il discorso è molto diverso per tutti quei prodotti in cui la data di scadenza è associata alla scritta «consumarsi preferibilmente entro». Per esempio, la pasta, che – se conservata con cura – scade dopo due anni. In questo caso si può consumare anche un mese oltre la data indicata. Per i prodotti in scatola vale la stessa regola: il tonno, ad esempio, si deteriora in cinque anni, e non sarà velenoso anche qualche mese dopo la data indicata. Sono solo alcuni consigli per sprecare meno. ■

Occhio alla scadenza

Spesso si chiede di fare sacrifici, ma forse sarebbe meglio chiedere di fare i responsabili. Basti pensare che nel nostro Paese ogni anno finiscono tra i rifiuti, spesso senza passare dalla tavola, circa 18 milioni di tonnellate di alimenti: l'8 per cento del cibo venduto! All'anno ogni persona sposta in media 450 euro. Non per fare "sociologia" spicciola, ma alcune ricerche rilevano che la maggior parte del cibo "sprecatato" è quello dei single o di famiglie poco numerose.

Pur essendo in tempi di crisi, sembra che lo spreco alimentare non diminuisca affatto

Al di là di facili giudizi, è fondamentale appellarsi al buon senso e sapere interpretare anche le date di scadenza con un minimo di cognizione.

In generale, la normativa italiana prevede che, per i prodotti che si conservano meno di tre mesi, siano specificati giorno, mese e anno entro cui consuma-

re l'alimento. Mese e anno per quelli che durano fino a 18 mesi e soltanto l'anno per quelli che si conservano per più di un anno e mezzo. Alla luce di questo dato, è più semplice capire come bisogna comportarsi: dando maggiore importanza alle scadenze degli alimenti freschi e un po' meno ai cibi inscatolati,