



Scegli tu!

Too Good To Go, l'app contro gli sprechi alimentari, lancia anche in Italia l'iniziativa Etichetta Consapevole: un'ulteriore aggiunta in etichetta della frase 'Spesso buono oltre', accompagnata da alcuni pittogrammi esplicativi dedicata ai prodotti con il Tmc (ossia con la dicitura 'da consumarsi preferibilmente entro') per incoraggiare i consumatori ad utilizzare i propri sensi prima di gettare un prodotto.



© Fornito da Adnkronos

In occasione della Giornata Mondiale dell'Ambiente (5 giugno), Too Good To Go lancia l'iniziativa con lo scopo di incentivare una maggior comprensione delle informazioni sul prodotto. Una campagna che l'app ha già promosso in altri Paesi come Danimarca, Germania, Svizzera, Francia, Regno Unito, Spagna e Portogallo, proprio per l'importanza del tema in ottica di contrasto allo spreco.

In Italia, da una recente indagine di Altroconsumo risulta che solo il 37% dei consumatori è davvero consapevole che la data di scadenza 'da consumarsi entro' attesta che effettivamente consumare il prodotto oltre quella data può essere un

l'alimento potrebbe iniziare da quel periodo di tempo a perdere alcune delle sue proprietà organolettiche (gusto, profumo, fragranza).

"Il Termine Minimo di Conservazione indica la data entro la quale il prodotto alimentare conserva le proprie proprietà specifiche, in adeguate condizioni di conservazione. Moltissimi prodotti oltre la data riportata possono subire modificazioni organolettiche come sapore, odore o consistenza, ma possono essere comunque consumati senza rischi per la salute: se conservati bene si possono infatti mangiare anche dopo il termine minimo di conservazione e possiamo così evitare di buttare via tanto cibo che in realtà si può consumare senza pericolo. Utilizzare i sensi, per capire se il prodotto è molto deperito oppure ha odore o colore anomalo, rappresenta quindi una strategia utile per combattere lo spreco alimentare ed evitare che cibo ancora perfettamente ottimo rischi di essere buttato a causa di un'errata interpretazione della dicitura in etichetta", spiega Laura Rossi, responsabile scientifico Osservatorio sugli sprechi alimentari del Crea - Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria.

Il consumatore, affidandosi ai propri sensi (vista, gusto e olfatto), può così evitare di gettare cibo ancora perfettamente commestibile: a un anno dal lancio dell'iniziativa di sensibilizzazione in Danimarca, il 70% dei consumatori ha dichiarato di essere più consapevole sul tema e il 60% di aver sprecato meno cibo dopo essere venuto a conoscenza del problema grazie alla campagna di Too Good To Go. Anche in Italia, l'obiettivo è quello di portare maggiore consapevolezza sul tema, per abbattere in modo concreto ed immediato gli sprechi alimentari.

L'Etichetta Consapevole inviterà i consumatori a rivolgere l'attenzione al reale significato del Tmc e a utilizzare i propri sensi prima di gettare il prodotto.

Sono già diverse le aziende che si uniscono alla chiamata di Too Good To Go, come 'La Marca del Consumatore', con la sua passata che già da gennaio presenta l'Etichetta Consapevole. Da maggio, inoltre, si possono già trovare sugli scaffali dei negozi biologici di tutta Italia alcuni prodotti a marchio NaturaSì con l'indicazione del termine minimo di conservazione, oltre che referenze di Salumi Pasini e Wami, che riportano l'Etichetta Consapevole. Altre aziende come Granarolo, FruttaGel, Bel Group, Gruppo VéGé, Raspini Salumi, Nestlé, Danone e Olio Rainieri si sono impegnate ad aggiungere l'ulteriore specifica su alcuni loro prodotti nel corso del 2021 e Too Good To Go continuerà ad allargare il proprio raggio d'azione.

"Il progetto Etichetta Consapevole, che si inserisce tra le azioni che stiamo portando avanti all'interno del Patto contro lo Spreco Alimentare lanciato a gennaio, è uno step importante, sia per il consumatore che per le aziende. La consapevolezza, quando si tratta di sprechi alimentari, a volte è la prima e più determinante arma per generare un impatto concreto", aggiunge Eugenio Saporà, Country Manager Italia di Too Good To Go.

#### ARGOMENTI PER TE



MINI Countryman. Northwood Edition.

Ann. MINI



Clona le tue bollette. Passa a NeN.

Ann. NeN

**POTREBBE PIACERTI**

Ann. Microsoft ▶

-37%



Preordinalo e  
acquistalo, ricevi...  
Huawei



Scopri le super offerte  
su Portatili, Desktop...

HP Store



Scopri le nuove Huawei  
FreeBuds 4 con...

Huawei

▶ Scegli tu!

**ALTRO PER TE**

100 Buste Commerciali

Ann. Pixartprinting



Gli orizzonti di  
#GrandiStazioniRetail si  
allargano per accogliere...

Ann. Grandi Stazioni Retail S.p.a.



100 Buste Automatic

Ann. Pixartprinting



100 Buste Commerciali

Ann. pixartprinting.it





Tribù Golosa

(Tutti i) 21 modi di cucinare le uova, per non annoiarti mai



100 Buste Commerciali

Ann. pixartprinting.it



100 Buste

Ann. pixartpi...



Tribù Golosa

10 aperitivi con meno di 100 calorie



DeAbyDay

Dal cheese naan al garlic naan: le varianti del pane indiano



Corriere Tv

Come fa coreano: chef Sun



Tribù Golosa

40 alimenti altamente stressanti per l'organismo



2000 Buste Full

Ann. pixartprinting.it



RaiPlay

Torta in padella con ciliegie - E' sempre Mezzogiorno -...



HuffPost

Elogio de



Il Cucchiaio d'Argento

Le 25 migliori ricette di verdure in padella perfette per l'estate



Evolve

Avocado made in Puglia tra gli effetti dei cambiamenti climatici



Mediaset

Crema d mazzanc

Adnkronos

Arriva la Sicily's (R)evolution delle Bibite Sanpellegrino

COVER Media Italia

Nuovi prodotti di bellezza: i nuovissimi arrivi

Esquire

Gli scrub corpo da usare prima di abbronzarsi

Il Cucchiaio

I frutti trend de



Il Cucchiaio d'Argento

## Pomodori gratinati ▶



RaiPlay

Baci di Romeo e Giulietta  
- E' sempre Mezzogiorno  
- 22/06/2021



Tribù Golosa

7 coppie di super-alimenti  
per perdere peso  
rapidamente



Tribù Golosa

Evita il caldo: 10 fresche  
ricette da fare senza  
forno

Quando il mercurio nel termometro sale  
così tanto sembra che l'estate sia già nel  
vivo pur essendo appena iniziata, dal  
tanto sudiamo! Certamente non  
abbiamo voglia di accendere i fornelli o  
il forno, quindi queste 10 ricette fanno



Tribù Golosa

12 cose c  
dei ristor  
infastidis



Mediaset

I consigli  
pelle all'e



DeAbyDay

Come preparare la focaccia barese a casa