

Food Updates

Food Updates Food news in real time.

Food, News, Recipes

16 Settembre Open Day

corsi triennali IED a Firenze Ti aspettiamo!

Lotta allo spreco e Cene Sospese. Soluzioni possibili per combattere la fame che avanza. Anche in Italia

Thu 23 Jul 2015 16:10

Le famiglie italiane soffrono la fame. Il ritratto del CensisEppure, dall'altro lato, consola l'aumento della consapevolezza nel valore del nostro patrimonio artistico e l'incremento delle pretese circa qualità e trasparenza alimentare. Ma il problema da affrontare resta quello della redistribuzione delle risorse, proprio nell'anno in cui Expo sottopone all'occhio attento di una lente d'ingrandimento globale lo spettro della fame nel mondo e si propone come paladina della Lotta allo spreco. Le Cene Sospese di Milano. Caritas e Cracco insieme Ma, in parallelo, è importante non sottovalutare i progetti che ormai si moltiplicano con velocità esponenziale finalizzati a ridurre lo spreco delle risorse, incentivando l'interazione tra comunità e la trasformazione degli scarti ancora edibili. Eccone alcuni efficaci esempi che si stanno facendo notare. Viene presentata in queste ore l'iniziativa di Federcongressi per recuperare il cibo in eccesso avanzato in occasione di eventi e banchetti. Food for Good è stato sviluppato in collaborazione con la onlus Banco Alimentare e Equoevento e vuole mettere in rete il maggior numero possibile di aziende promotrici di convegni ed eventi pubblici e privati, così da redistribuire gli scarti non consumati alle famiglie più bisognose. Tutta italiana (veneta) l'idea di Ratatouille, un frigo virtuale da consultare via app per scoprire il cibo condiviso da amici e vicini. Poi c'è Bringthefood, della Fondazione Bruno Kessler di Trento, che ha già recuperato 250mila kg di surplus alimentare da mense, ristoranti ed esercizi commerciali. Ideale per l'uso casalingo l'app FrigoOk della Bofrost, che regola con semafori salvacibo gli alimenti che troppo spesso dimentichiamo in frigorifero fino alla scadenza.

Read all article: Lotta allo spreco e Cene Sospese. Soluzioni possibili per combattere la fame che avanza. Anche in Italia

Pubblicità con AdWords

Fai crescere l'attività con AdWords Inizia subito con un credito di €75

Source » www.gamberorosso.it

Rating: 4 out of 5 by 6 visitors

Leave your comment

Name

Related posts

Lotta allo spreco alimentare I francesi sono ben più avanti

Una battaglia vinta nella Lotta contro lo spreco. L'Assemblea di Parigi ha votato all'unanimità una legge che vieta ai grandi supermercati e centri commerciali - oltre i 400 metri quadrati - di buttare via gli invenduti se ancora edibili. Da ora in poi dovranno regalarli alle associazioni che si occupano di redistribuirle a chi ne ...

Source » www.slowfood.it - 25/05/2015 10:10

Cucina con 3 euro. Il gioco di Caritas Ambrosiana per incentivare la lotta allo spreco e ...

Arriva dall'America la sfida rivolta a tutti gli appassionati di cibo, quelli che ogni giorno sono alla ricerca di nuove ricette e ingredienti da scoprire. Ma stavolta le regole sono precise: preparare un piatto per quattro persone con tre euro. Impossibile? In tanti Paesi del mondo questa è la spesa massima che può permettersi una famiglia. Volete partecipare? Ecco come fare. One Human Family, Food for All?. Era lo slogan della campagna di sensibilizzazione globale contro la fame nel mondo promossa poco più di un anno fa da Caritas. Da qui è partita la Caritas americana per

lanciare l'iniziativa solidale che sta imperversando nel mondo. E ben venga la diffusione virale se l'obiettivo è quello di riportare l'attenzione di tutti sulla scarsità delle risorse alimentari e sulla piaga della **fame** che ancora nel 2015 riguarda da vicino buona parte della popolazione mondiale. Ecco qual è la necessità di dimostrare che la **Lotta allo spreco** è possibile, **Anche?** e perchè no? con una certa leggerezza di spirito.

La sfida lanciata da padre Larry Snider? patron dell'organizzazione solidale negli Stati Uniti? arriva così **Anche** in Italia (per merito di Caritas Ambrosiana), a suon di hashtag #cucinacon3euro. Le regole del?gioco?? Condividere una ricetta a basso costo, con la spesa che in molti Paesi del mondo servirebbe a sfamare un'intera famiglia e invece minaccia di mettere in crisi le nostre pretese di cucina gourmet. È possibile realizzare un buon piatto con tre euro? E attenzione: le dosi indicate dovranno essere necessarie per accontentare quattro persone. Unica deroga le materie prime autoprodotte, che non influiscono sul computo totale della spesa. La ricetta dovrà essere inviata via email alla casella di posta dedicata o condivisa su Facebook riportando l'hashtag di cui sopra, completa di ingredienti, quantità e prezzo, oltre alla foto del piatto realizzato. Cosa si vince (oltre alla soddisfazione di essere riusciti nell'impresa)? Le tre migliori ricette faranno guadagnare ai risparmiatori solidali un biglietto per Expo 2015, mentre i dieci finalisti vedranno pubblicare le proprie creazioni sulla rivista della Caritas?Scarp de' tennis?. In molti hanno già deciso di cimentarsi con le ricette a basso costo, e tra loro food blogger e chef che hanno risposto all'appello di Roberto Davanzo, direttore della Caritas Ambrosiana. Ma c'è tempo fino al 15 aprile per partecipare. È proprio il caso di dire minima spesa, massima resa. Cucina con tre euro | Le ricette possono essere condivise su fb (fino al 15 aprile) o inviate via email a scarp@coopoltre.it (fino al 4 aprile)

Source » www.gamberorosso.it - 13/02/2015 17:09

Women for Expo Alliance, il messaggio di Bonino e Bachelet: le donne determinanti nella lotta allo spreco di cibo

(comunicato)

Comunicato della società Expo 2015 S.p.A. Women for Expo Alliance, il messaggio di Bonino e Bachelet: le donne determinanti nella **Lotta allo spreco** di cibo

Source » www.expo2015.org - 07/06/2015 04:09

Agricoltura: si pensa a piani di viluppo per combattere la fame

Si tratterebbe di una nuova geografia dell'agricoltura, con piani di sviluppo per **combattere** la **fame** e la malnutrizione con la cosiddetta Nutrition Sensitive Agricolture. A spiegare bene le sue caratteristiche è Laura Rossi, ricercatrice del CRA Nutrizione, di impostare l'agricoltura sulla base delle carenze nutrizionali per garantire alle popolazioni coinvolte un'offerta di cibo adeguata. E' così' [...]

Source » www.food-magazine.it - 25/02/2015 05:09

Lotta all'obesità: le iniziative utili e quelle meno efficaci: divieti, obblighi o infrastrutture?elenco delle migliori soluzioni

Vietare le pubblicità del junk food, limitare le vendite delle bibite dolci, investire nel trasporto pubblico e nel verde urbano, puntare sulle etichette e i semafori. Cosa, tra i provvedimenti?naturali?, che non intervengono direttamente sulla composizione della dieta aiuta le persone a non ingrassare? In che modo sono stati [...]

Source » www.ilfattoalimentare.it - 23/04/2015 10:09

Un giorno con Melita: parlare ai bambini di lotta alla fame

Melita ha 12 anni e abita in un paesino del Guatemala dove il 72% dei bambini non mangia abbastanza. Sua mamma Roselia è una tipa piuttosto speciale che le insegna tanti piccoli segreti che le permetteranno di crescere meglio. E **Anche** noi, trascorrendo un giorno qualunque con Melita, scopriremo cosa vuol dire nutrirsi poco o male, capiremo quale fortuna abbiamo Continue ReadingL'articolo Un giorno con Melita: parlare ai bambini di **Lotta** alla **fame** sembra essere il primo su Cibo per Tutti.

Source » www.cibopertutti.it - 11/02/2015 03:28

Il Pane della Solidarietà, il pane dei popoli per combattere la fame

(notizia)

Expo Milano 2015 sforna il Pane della Solidarietà, il simbolo dell'uguaglianza e dell'unione di tutti i popoli del mondo contro la povertà e la **fame**.

Source » www.expo2015.org - 20/07/2015 04:10

La dieta mediterranea piace anche allo Zio Sam

Gli

alimenti ad alto contenuto di grassi e zuccheri hanno fatto perdere il concetto delle porzioni e a tavola non si lascia niente. Inoltre, la società è stata impigrita dal computer e dalle altre numerose attività telematiche

Source » www.newsfood.com - 27/05/2015 04:09

Laudato si': l'enciclica verde di Papa Francesco parla anche di alimentazione, agricoltura, allevamento, spreco, ogm e propone riflessioni molto eco

Laudato si', il documento dedicato al rapporto tra l'uomo e la terra appena promulgato da Papa Francesco, è stato già ribattezzato l'enciclica verde, per l'approccio profondamente francescano. Fin dal titolo, che affronta in modo approfondito i problemi del pianeta, si esprime preoccupazione per il deterioramento e si invita a una maggiore attenzione per quella che ...

Source » www.ilfattoalimentare.it - 24/06/2015 10:09

Il vino possibile a Polignano. Editoria gastronomica, eccellenze d'Italia e 8 grandi chef solidali. Per combattere la Sla

La due giorni dedicata alla cultura enologica e gastronomica nella famosa località turistica pugliese chiude idealmente il ciclo di incontri della rassegna Il libro possibile, portando sul palco chef e protagonisti dell'editoria di settore. Il 13 luglio il pranzo benefico da Tuccino. Il vino possibile. Editoria gastronomica e banchi d'assaggio. È un parterre d'eccezione quello che il 12 e 13 luglio si ritroverà a Polignano, perla della Puglia costiera a picco sul mar Adriatico. È la città di Domenico Modugno a ospitare come ogni anno la rassegna letteraria Il libro possibile, che nel week end conclusivo farà spazio all'editoria gastronomica e ai suoi protagonisti, da Sveva Casati Modigliani a Luigi Caricato, agli chef Pietro Leemann, Marcello Ferrarini e Filippo La Mantia (in arrivo per presentare il suo ultimo libro, in uscita a settembre); ma ci saranno anche Roberto Perrone, firma illustre del Corriere della Sera, viaggiatore errante e gourmand insaziabile, Paolo Marchi e Riccardo Cotarella, a definire un calendario trasversale di appuntamenti e incontri, che porteranno sul palco anche volti internazionali del giornalismo di settore, come Jane Baxter (The Guardian) e Christine Smallwood (food writer inglese). Poi un omaggio a Luigi Veronelli raccontato da Arturo Rota. Ma il vino possibile non è solo cultura e dissertazioni letterarie? Anzi, saranno oltre cinquanta i corner gourmet allestiti in piazza Aldo Moro per offrire vini e cibo d'eccellenza in arrivo dall'Italia e dal mondo (con ticket da 5 euro ogni tre assaggi). Il pranzo possibile. La cucina solidale di otto grandi chef. Poi, il 13 luglio, sarà il momento di ritrovarsi per un pranzo a scopo benefico: il pranzo possibile andrà in scena al ristorante Da Tuccino per aiutare la ricerca dell'Aisla? Associazione italiana per la ricerca sulla sclerosi laterale amiotrofica? che ogni giorno si impegna per garantire un futuro migliore ai malati affetti da Sla, che peraltro da qualche anno tocca personalmente Pasquale Tuccino Centrone, cuore e anima di uno dei ristoranti più apprezzati nel panorama pugliese e portabandiera della cucina di pesce regionale. Il ricavato del pranzo? presentato da Paolo Marchi? sarà quindi interamente devoluto all'associazione; in cucina otto grandi chef all'opera per stupire i commensali con un menu che si spinge oltre i confini pugliesi e raccoglie gli stimoli di Niko Romito, Gennaro Esposito, Pietro Leemann, Pino Lavarra, Nicola Fossaceca, Andrea Migliaccio, Angelo Sabatelli e il resident chef Enzo Florio. Il vino possibile | Polignano a mare (BA) | il 12 e 13 luglio | www.ilvinopossibile.com

Source » www.gamberorosso.it - 05/07/2015 16:09

Legge contro lo spreco alimentare dalla Francia: un modello per l'Europa (e per l'Italia)

Italia: Otto miliardi di euro di cibo o poco più, quello che finisce nella spazzatura annualmente. I

prodotti lasciati nei campi ogni anno? 1,4 milioni di tonnellate, circa. Intanto la Francia ha la sua proposta di legge per combattere lo spreco alimentare. E noi? La legge presentata dall'Assemblea Nazionale francese, camera bassa del Parlamento, la norma anti spreco regola la distribuzione dei prodotti invenduti da supermercati con una superficie maggiore di 400 metri quadrati. Finché è edibile, il prodotto non può essere smaltito come rifiuto, ma deve essere donato ad associazioni di beneficenza. Pena per chi non rispetta le regole: 400 euro, somma del tutto ragionevole considerando la proposta nella bozza iniziale di 75 mila euro e due anni di carcere. Nata in seguito a una petizione da parte di Change.org, la legge è stata presentata dall'ex ministro dell'alimentazione Guillaume Garot. L'avviamento della norma? Vedere la candeggina versata nei bidoni dei supermercati con scorte di cibo, questo scandalizza?, commenta Garot, che definisce la proposta di legge il frutto di tre emendamenti a una norma sulla transizione energetica. I supermercati hanno tempo fino al 1 luglio 2016 per accordarsi con le associazioni di beneficenza. I prodotti invenduti non sono solo destinati ai meno fortunati, ma anche alla realizzazione di mangimi animali e compost per l'agricoltura. Lo spreco alimentare nel mondo il cibo è un dono e, in quanto tale, deve essere valorizzato. Lo spreco alimentare però continua ad essere, nonostante la crisi, una realtà universale. Le statistiche arrivano dalla FAO, da Planetscope, Waste Watcher e molte altre associazioni dedite alla battaglia anti spreco. I dati sono (numero più, numero meno) gli stessi riscontrati da tutti. Fra le due e le sei tonnellate è la quantità di cibo gettato anno, l'equivalente di 38 chili al secondo. L'Europa Paese più sprecone? in Europa risulta essere l'Olanda, mentre all'ultimo posto si posiziona Grecia. L'Italia, con i suoi 149 kg pro-capite, si trova a metà classifica. Per fortuna, nell'ultimo anno, la crisi a qualcosa è servita e 76 famiglie su 10 hanno diminuito lo spreco alimentare?, spiega Lorenzo Bazzana, responsabile del settore tecnico ed economico di Coldiretti. La situazione in Italia? L'Italia? Riuscirà a trovare un fac-simile della norma francese? Il paese che quest'anno ospita Expo con il tema "nutrire il pianeta", come può convivere con un tale spreco di risorse? Mozione unitaria che impegna il governo nella battaglia allo spreco è stata mossa e approvata all'unanimità dalla Camera nel 2014, ma è rimasta sempre e solo sulla carta. Durante il rapporto di Waste Watcher ad Expo Milano, il Ministro Martina ha ribadito la necessità di inserire nelle scuole programmi di educazione alimentare volti ad insegnare ai giovani il riciclo del cibo.

Ma lo spreco è solo una mancanza di attenzione o nasconde un retaggio antropologico? Andrea Segré, presidente di Last Minute Market, commenta così questa problematica: "se gettiamo nella spazzatura una confezione danneggiata lo facciamo perché è diversa. Noi rifiutiamo il diverso?".

a cura di Michela Becchi

Source » www.gamberorosso.it - 30/05/2015 10:09

Dalla Francia la battaglia contro lo spreco del cibo arriva in Europa e in Italia: C'è chi spreca e chi muore



13/07/2015

Dalla Francia la battaglia contro lo spreco del cibo arriva in Europa e in Italia: "C'è chi spreca e chi muore"

Daniele Messina è il promotore della petizione italiana contro gli sprechi alimentari

In Europa oltre 80 milioni di persone vivono al di sotto della soglia di povertà. E mentre molti lottano per sfamare la propria famiglia e affrontare la crisi, tutte le sere ogni supermercato dell'Unione europea butta via, in media, più di 40 kg di cibo! ...[continua]

Source » www.informacibo.it - 13/07/2015 16:10

Presentati allo spazio donne di Padiglione Italia i risultati del progetto di cooperazione "Jeunes filles pour l'agro?"

(notizia)

Presentati allo spazio donne di Padiglione Italia i risultati del progetto di cooperazione "Jeunes filles pour l'agro", tra i vincitori del concorso Progetti per le donne, promosso da Women for Expo e da Padiglione Italia.

Source » www.expo2015.org - 25/06/2015 04:09

Presentati allo spazio donne di Padiglione Italia i risultati del progetto di cooperazione "Jeunes filles pour l'agro?"

(notizia)

Presentati allo spazio donne di Padiglione Italia i risultati del progetto di cooperazione "Jeunes filles pour l'agro", tra i vincitori del concorso Progetti per le donne, promosso da Women for Expo e da Padiglione Italia.

Source » www.expo2015.org - 25/06/2015 10:09

L'Italia è tra i paesi che consumano più antibiotici: eccessivo l'uso veterinario, ma anche medici e pazienti devono ridurre

Solo 34 su 133 paesi sono preparati all'inevitabile attacco dei batteri resistenti agli antibiotici, compresi quelli di ultima generazione. Sulla base di questi dati l'OMS ha invitato poche settimane fa i responsabili sanitari a predisporre piani di emergenza e, ha auspicato un impiego diverso delle molecole ancora efficaci utilizzate contro batteri, virus e parassiti patogeni ...

Source » www.ilfattoalimentare.it - 21/05/2015 16:09

Al via anche in Italia la petizione contro il TTIP: già raccolte 1,5 milioni di firme per sospendere il Trattato Ue-Usa. Il Fatto Alimentare aderisce all'iniziativa

Amche in Italia è partita la raccolta firme per la petizione che chiede di sospendere le trattative relative al TTIP, il Trattato commerciale di libero scambio tra Unione europea e Stati Uniti (Transatlantic Trade and Investment Partnership - TTIP), le cui negoziazioni sono iniziate nel luglio 2013 e che all'inizio [...]

Source » www.ilfattoalimentare.it - 06/03/2015 17:09

Il panino vegetariano di McDonald's arriva anche in Italia dopo Germania e Svizzera. Confronto diretto con hamburger di manzo, pollo e pesce

McDonald's Italia ha confermato che entro l'anno arriverà il panino vegetariano, Amche se non ci sono informazioni precise sugli ingredienti. L'ultima novità partorita dagli esperti di marketing della famosa catena di fast food in Italia è già in vendita in alcuni paesi europei, come Germania, dove si chiama Veggie Burger, [...]

Source » www.ilfattoalimentare.it - 18/03/2015 17:09

Assolatte, avanza l'export dei formaggi

Tempo di bilanci per Assolatte. In occasione dell'assemblea annuale, l'associazione delle industrie lattiero casearie italiane ha rivelato i dati relativi all'export dei formaggi aggiornati...Read MoreL'articolo Assolatte, avanza l'export dei formaggi sembra essere il primo su Food Web.

Source » www.foodweb.it - 18/06/2015 16:10

Frutti di bosco: è allerta epatite A anche in Australia. In Italia l'epidemia non è finita (1.787 casi). Il Ministero invita a bollire per 2 minuti prima del consumo

Amche in Australia c'è un'allerta per la vendita al dettaglio di frutti di bosco surgelati contaminati dal virus dell'epatite A. Cinque le persone infettate finora e due i lotti incriminati: una miscela chiamata Mixed Berries dell'azienda Nanna's Frozen, e una chiamata Creative Gourmet, entrambi assemblati dalla ditta Patties Foods. Le [...]

Source » www.ilfattoalimentare.it - 16/02/2015 17:09

La Pizza è Italia! E anche la Pizza Guinness World Records 2015: 1596,45 metri



giornata della pizza dei record è stata possibile con l'impegno dell'azienda piacentina?La Pizza+1? e la Nazionale Italiana Pizzaioli che ha selezionato gli ottanta pizzaioli

Source » www.newsfood.com - 21/06/2015 04:10

Search

Search

Partner






Recommended book of the week



With these recipes in your hands, you can achieve the best health of your life, be in the best shape of your life and experience more energy than ever before . . .
Let me show you how . . .

Most viewed this week

1.  [7 Truths About Trends & Issues in the San Francisco Restaurant Industry](#)
2. [Kellogg to remove artificial colors flavors from cereal](#)
3. [Cinnamon Chocolate Cake](#)
4.  [Pork Main Dishes: Ham and Asparagus Fettuccine](#)
5.  [Seafood Main Dishes: Baked Seafood Au Gratin](#)
6. [Table 10](#)
7. [Get a taste of Brazilian comfort food with this beef stroganoff, remixed](#)
8. [Sainsbury ceo canvassed to stock Tags crisps](#)

9. [RSSL offers tests for adulterated oregano](#)

10. [ADM Cargill close chocolate transaction](#)

TAGS

[Laleh Mohmedi Food Jilipi Papor Vaja](#)
[Image Al Roker Recipes Batter Ad Aquae](#)
[Venezia Sono Ammessi Cani Salone](#)
[Interazionale Mobile Milano Ministro](#)

Ambiente [Expo Food Etnico](#)

[Ten Worst Foods To](#)

[Eat](#) [Padiglione Emirati Arabi Expo](#)

[Housewife Call Girl Mumbai Locanda Ai](#)
[Decumano Significato Belgium Hit By Nuts](#)

In Spices [Jilipi Bacon Jam](#)

[Recipe Top Chef](#) [Ramiro](#)

[Fernandez Sommelier Contest Paese](#)

[Nomad Holdings Americana Ham](#)

[Wraps With Cream](#)

[Cheese](#) [Fried Mac And Cheese](#)

[Balls And 66 I Tanti Visitatori](#)

[Di Expo Convegno Alla](#)

[Bocconi](#)

» See all TAGS of Food Updates

Search by day

[Agosto](#) [2015](#)

Lu Ma Me Gi Ve Sa Do


					1	2
					3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25

Sources

- www.gamberorosso.it
- www.slowfood.it
- www.expo2015.org
- www.food-magazine.it
- www.ilfattoalimentare.it
- www.cibopertutti.it
- www.newsfood.com
- www.informacibo.it

www.foodweb.it

[» See all sources of Food Updates](#)

 [RSS of this page](#)

[RSS of this page](#)

[Home page](#) - [Follow us via RSS](#) - [Submit a site](#) / [Remove content](#)

All contents of this site are published for information purposes only. All content posted belong to their respective owners. Food Updates can not be held responsible for the accuracy of content or type.