



Da: nonsprecare.it

Le app che aiutano a non sprecare il cibo

Per effetto di una maggiore consapevolezza e di più responsabilità, anche gli italiani hanno modificato i propri comportamenti alimentari e ridotto notevolmente gli sprechi di cibo. Merito certamente delle numerose campagne di sensibilizzazione. Ma anche nel nostro Paese, la tecnologia gioca un ruolo determinante con la diffusione di portali e app, pensati appositamente per combattere l'inutile spreco di alimenti ancora buoni e riciclare gli avanzi.

Dalla piattaforma che fa incontrare commercianti e consumatori per vendere a prezzi ridotti sia i prodotti in scadenza che quelli freschi rimasti invenduti in giornata, all'applicazione che segnala le date di scadenza degli alimenti che abbiamo in frigo: sono tante le possibilità che la rete ci offre per non sprecare

APP CONTRO SPRECO ALIMENTARE

Scopriamo nel dettaglio quali sono le app e i portali antispreco:

BRING THE FOOD. Bring The Food è un'app sviluppata dai ricercatori della Fondazione Bruno Kessler di Trento in collaborazione con Fondazione Banco Alimentare con l'obiettivo di recuperare le eccedenze alimentari della piccola e grande distribuzione, delle mense e del settore della ristorazione per metterle a disposizione di Onlus ed enti caritatevoli che, a sua volta, si occupano di donarlo a chi ne ha più bisogno. Ognuno può iscriversi come potenziale "donatore di alimenti" o come potenziale "ente beneficiario".



LAST MINUTE SOTTO CASA. Last Minute Sotto Casa è un portale che permette ai commercianti di vendere a prezzi scontati i prodotti rimasti invenduti in giornata e ai clienti interessati di approfittare delle diverse offerte.

MYFOODY. myFOODY è una piattaforma, con App disponibile sia per iOS sia per Android, che consente di trovare le offerte dei supermercati più vicini, facendo risparmiare fino al 50% sulla spesa e contribuendo a ridurre lo spreco alimentare, con benefici evidenti per l'ambiente. Quali sono i cibi proposti? Quelli prossimi alla scadenza ma ancora ottimi, i prodotti con difetti di confezionamento e gli alimenti stagionali che rischiano di essere sprecati.

UBO (UNA BUONA OCCASIONE). Non avere dimestichezza con le regole di corretta conservazione degli alimenti genera confusione e incertezza. Così, oltre a gettare cibo effettivamente andato a male perché non si è stati capaci di conservarlo, si corre il rischio di sprecare alimenti in realtà ancora buoni, perché si crede per errore che possano far male. Partendo da questi presupposti, è nata l'iniziativa di sensibilizzazione UBO (UNA BUONA OCCASIONE), con una portale e un'App dedicati, per informare i consumatori sulla conservazione corretta degli alimenti, contrastando così gli sprechi alimentari. Il progetto è stato ideato dal Settore Tutela dei cittadini e dei consumatori della Regione Piemonte e dalla Struttura Commercio della Regione Valle d'Aosta, e finanziato dal Ministero dello sviluppo economico. Collaborano vari partner tra cui l'Università degli Studi di Torino, Slow Food, CinemaAmbiente, Museo A come Ambiente e l'Istituto zooprofilattico sperimentale di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta. Nell'UBO App, si possono trovare consigli sulla conservazione di ben 500 alimenti nonché informazioni sulla relativa impronta idrica, sugli apporti nutrizionali, sul riutilizzo degli avanzi e degli scarti. C'è inoltre spazio per notizie sulla stagionalità di frutta e verdura e per suggerimenti su come fare la lista della spesa. Disponibile anche una sezione "Chiedi all'esperto".

ECO DAL FRIGO. Eco dal frigo è una piattaforma curata da Mission Bambini che permette di creare gustose ricette, abbinando gli ingredienti disponibili in frigo. Un modo per dare nuova vita ai cibi, opponendosi strenuamente allo spreco alimentare.



PUCCIFRIGO. PucciFrigo è un'App per Android che ricorda le scadenze degli alimenti, evitando sprechi inutili e costosi. Il funzionamento è semplice e intuitivo: è sufficiente segnare, proprio come su un foglio di carta, il nome del cibo e la relativa data di scadenza per tenerla costantemente monitorata. Gli alimenti appaiono felici e sorridenti quando mancano ancora molti giorni alla scadenza, mentre diventano pian piano più tristi quando questa si avvicina. Notifiche quotidiane avvisano sull'imminente scadenza di un cibo o ricordano di aggiornare PucciFrigo con gli ultimi prodotti acquistati o consumati.

TOO GOOD TO GO APP ANTISPRECO

Arriva adesso, poi, in Italia, una praticissima app dai numeri record: più di otto milioni di utenti in 9 paesi europei, nelle prime posizioni della classifica delle app più scaricate. Si tratta della danese Too Good to Go, una app per recuperare il cibo invenduto, che è una tra le principali cause dello spreco alimentare.

L'app permette a negozianti e ristoratori di recuperare e vendere online il cibo che è avanzato, a prezzi irrisori. Il funzionamento è semplicissimo: con un semplice tap sul telefonino, gli utenti di Too Good to Go possono acquistare delle 'magic box' piene di cibo avanzato a fine giornata, a prezzi irrisori. Aiutando l'ambiente e l'economia del recupero.

Con una cifra compresa tra i due e i sei euro a pasto, i consumatori acquistano del cibo buono a prezzi contenutissimi avendo la libertà di ritirarlo nella fascia oraria da loro preferita, mentre gli esercenti riducono considerevolmente la loro quota di cibo buttato.

Non solo: gli utenti della app sono scoraggiati a utilizzare imballaggi e buste in plastica, proprio perché dietro allo sviluppo di questa start up non c'è solo una riflessione sulle enormi quantità di cibo sprecate ma una filosofia del non-spreco a tutto tondo.