

Il Parlamento europeo ha chiesto lo scorso 12 luglio di proclamare il 2013 anno europeo contro lo spreco alimentare.

Una serie di dati raccolti e presentati in un articolo su "La Repubblica" di qualche giorno fa , ci allarmava sul fatto che attualmente in Europa si sprecano parecchie risorse per questioni commerciali.

In particolare la ricerca metteva in evidenza lo spreco di acqua che è in atto da parecchi anni non solo in maniera diretta, ma anche indirettamente, in quanto, per le coltivazioni, per gli allevamenti sono utilizzati milioni di litri di acqua e nel momento in cui va sprecata (non consumata) una ciliegia o una patata, bisogna considerare anche il quantitativo di acqua che è stato necessario utilizzare per la coltivazione.

Questo blog, tra i suoi obiettivi ha quello proprio di riciclare e reinventare i cibi, gli avanzi al fine di annullare (quantomeno ridurre il più possibile) gli sprechi.
Tutto ciò sia per questioni morali (intere popolazioni che muoiono di fame e di sete), sia per questioni economiche (la crisi che ci investe ormai da anni), sia per questioni ecologiche (per mangiare una bistecca gli allevamenti intensivi vengono nutriti con una quantità di cereali che

da sola sfamerebbe tutto il terzo mondo).

Quindi l'invito da parte mia rimane sempre valido: non sprechiamo le risorse, reinventiamo gli avanzi dei nostri pranzi e cene e soprattutto non mangiamo gli animali!