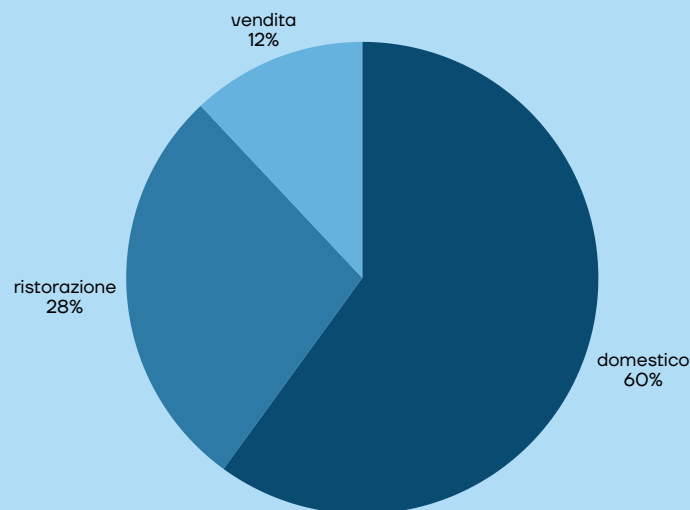


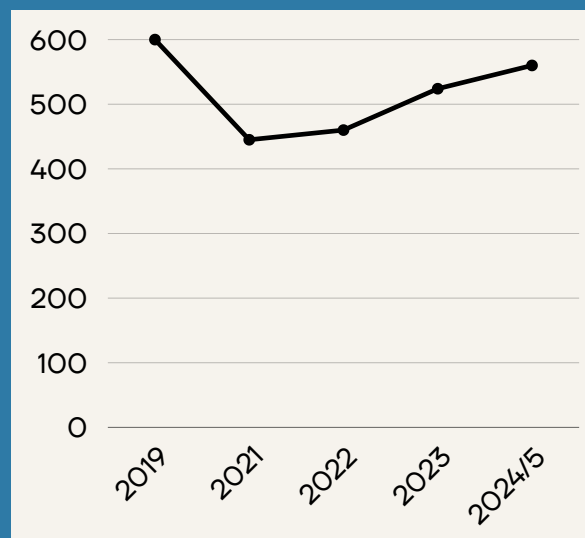
SPRECO ALIMENTARE NEL MONDO



- **Quantità totale:** Circa 1,05 - 1,5 miliardi di tonnellate di cibo vengono sprecate ogni anno.
- **Pasti persi:** Si stima che ogni mese nel mondo vengano buttati oltre 1 miliardo di pasti.

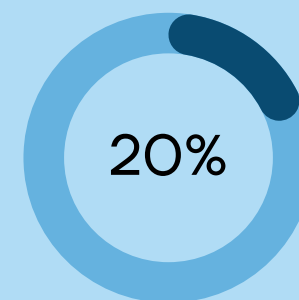
SPRECO ALIMENTARE IN ITALIA

- **Quantità totale:** Circa 5-6 milioni di tonnellate di cibo sprecato all'anno
- **Valore economico:** Il danno economico complessivo supera i 13 miliardi di euro



COSTO IDRICO DELLO SPRECO ALIMENTARE

L'impronta idrica dello spreco alimentare è di circa 140 miliardi di litri all'anno



L'Italia ricopre all'incirca il 15-20% dell'intera impronta idrica nazionale
Si perde invece il 42,4% dell'acqua nelle tubature delle case



VIVERE MEGLIO

- **Sconfiggere la povertà**
- **Sconfiggere la fame**
- **Salute e benessere**
- **Acqua pulita e servizi igienico-sanitari**

AGENDA 2030

CRESCERE INSIEME

- **Energia pulita e accessibile**
- **Imprese, innovazione e infrastrutture**
- **Ridurre le disuguaglianze**
- **Città e comunità sostenibili**
- **Consumo e produzione responsabili**

PROTEGGERE IL PIANETA

- **Lotta contro il cambiamento climatico**
- **Vita sott'acqua**
- **Vita sulla terra**



Menù anti-spreco a 10€

- **ANTIPASTO**

Patatine con bucce:

bucce di patate o carote condite

- **PRIMO**

Pesto di foglie e gambi: foglie di ravanello, cime di carote o gambi di broccoli frullati.

- **SECONDO**

Frittata svuota-frigo: uova e qualsiasi avanzo di verdura o formaggio vicino alla scadenza.

- **DOLCE**

Banana bread: solo con banane molto mature.

- **IN REGALO**

Confettura di bucce o agrumi: bucce di arancia o limone bollite con zucchero.

