

18 Luglio 2016

Combattere gli sprechi? con le ricette al contrario e un'app

Creata dalla Fondazione Mission Bambini per sensibilizzare a un consumo responsabile, l'applicazione consiglia ricette su misura con quello che c'è



Green app

Se nel nostro frigo non c'è quasi niente, c'è una **web app** che ci suggerisce come utilizzare anche quel poco che abbiamo. Una **soluzione antispreco** che propone di utilizzare al meglio tutti gli ingredienti che abbiamo a disposizione. Si chiama **Eco dal frigo** e promette di far risparmiare centinaia di euro nell'arco dell'anno evitando che tanti alimenti finiscano nell'immondizia.

L'applicazione, realizzata dalla **Fondazione Mission Bambini** [1], è **gratuita e disponibile su qualsiasi dispositivo** dotato di connessione, semplicemente andando su **ecodalfrigo.it** [2]. Come funziona? Con il metodo delle **ricette al contrario**: si inseriscono gli ingredienti a disposizione, magari dimenticati in frigorifero o in dispensa, e l'app propone ricette semplici per poterli utilizzare. Se ad esempio abbiamo del pane raffermo l'app ci può suggerire di utilizzarlo per condire gli spaghetti o preparare gustose polpette di verdure. Se ci accorgiamo di corn-flakes abbandonati in dispensa grazie ai suggerimenti dell'*Eco dal frigo* possiamo inventarci ottimi tortini al cioccolato, mentre con la pastasciutta avanzata un'appetitosa frittata di pasta o la finta pizza preparata con le fette di pan carré non più morbide.

Insomma le proposte non mancano e aumentano con il tempo, perché **l'app continua a crescere** anche grazie al **contributo degli utenti** che propongono le loro ricette antispreco. Il primo contributo è però arrivato dal **Club del Fornello**, un'associazione senza scopo di lucro di cuoche non professioniste che hanno donato la maggior parte delle ricette alla base dell'app. Ci sono poi i preziosi consigli della famosa foodblogger **Chiara Maci**. E chi più ne ha più ne metta.

Lo spreco alimentare - spiega la Fondazione Mission Bambini - è ancora un problema estremamente serio: si stima che solo in Italia in media ogni famiglia butti nell'immondizia 49 chili di cibo all'anno, per un valore di almeno 316 euro. Basterebbe controllare il proprio frigorifero e la dispensa una volta la settimana

per ridurre sensibilmente lo spreco alimentare in ogni famiglia. Per questo abbiamo pensato di realizzare l'app Eco dal frigo con il taglio delle ricette al contrario?.

L'applicazione Eco dal frigo è stata finanziata grazie alla piattaforma di **crowdfunding** **With You We Do** e nasce nell'ambito di un progetto per contrastare la fame, realizzato da Mission Bambini in Uganda e Italia grazie anche al contributo del Bando "Nutrire il pianeta 2014" promosso in occasione di Expo 2015 da Regione Lombardia, Comune di Milano e Fondazione Cariplo.

Potrebbe interessarti anche

La sostenibilità alimentare si insegna giocando, grazie a due app [3]

"Life+ Climate Change-R": la ricetta emiliano romagnola per salvaguardare il pianeta [4]

La pellicola alimentare sarà a base di arance e gamberetti [5]

Links

[1] <http://www.missionbambini.org/>

[2] <http://ecodalfrigo.it/>

[3] <http://territori.coop.it/sostenibilit%C3%A0/la-sostenibilit%C3%A0-alimentare-si-insegna-giocando-grazie-due-app>

[4] <http://territori.coop.it/sostenibilit%C3%A0/life-climate-changer-la-ricetta-emiliano-romagnola-salvaguardare-il-pianeta>

[5] <http://territori.coop.it/sostenibilit%C3%A0/la-pellicola-alimentare-sar%C3%A0-base-di-arance-e-gamberetti>