



Verbraucherzentrale Südtirol  
Centro Tutela Consumatori Utenti

*Die Stimme der VerbraucherInnen  
La voce dei consumatori*

## Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2

39100 Bolzano

Tel. 0471 975597

info@verbraucherzentrale.it

---

## UBO-App: l'antidoto contro lo spreco di cibo



Una Buona Occasione  
Eine gute Gelegenheit

**L'applicazione UBO aiuta i consumatori a fare la spesa in base al loro fabbisogno, a conservare correttamente gli alimenti, a consumarli per tempo, nonché a riutilizzare gli avanzi e le eccedenze di cibo. La versione in lingua tedesca dell'app è stata realizzata in collaborazione con il Centro Tutela Consumatori Utenti ed è ora disponibile gratuitamente.**

Ogni anno, un terzo di tutto il cibo che viene prodotto nel mondo per il consumo umano viene perso o sprecato. La stima della FAO è di circa 1,3 miliardi di tonnellate di scarti. Questi scarti alimentari sono riconducibili principalmente al nostro sistema alimentare industriale, caratterizzato da una produzione a basso costo, di massa, e che per di più esclude dalla commercializzazione grandi quantità di prodotti commestibili, a causa di meri "difetti" visivi. Una parte considerevole dei rifiuti alimentari è attribuibile però anche alle abitudini delle famiglie, quantomeno nei paesi industrializzati.

"A casa propria ci sono molti modi per evitare lo spreco di cibo", afferma convinta Silke Raffener, esperta di alimentazione presso il Centro Tutela Consumatori Utenti. Pianificare bene la spesa, acquistare in base al reale fabbisogno, conservare tutti gli alimenti in modo corretto, utilizzare gli alimenti prima della loro scadenza, cucinare in base alle effettive esigenze, utilizzare rapidamente gli avanzi e le eccedenze di cibo, controllare con i propri sensi se gli alimenti scaduti (solo quelli con data di scadenza - "da consumarsi preferibilmente entro") siano ancora commestibili; tutto questo può aiutare a evitare eccedenze e sprechi alimentari.

### Progetto per ridurre gli sprechi alimentari

Un ulteriore aiuto nell'attuazione di questi consigli viene fornito dall'applicazione UBO (**U**na **B**uona **O**

ccasione), ora disponibile gratuitamente su App Store e Google Play in lingua italiana, inglese e francese, oltreché in lingua tedesca. Questa applicazione mobile è stata realizzata nell'ambito del progetto "Una buona occasione" (<http://www.unabuonaoccasione.it/it/>). Il progetto è stato avviato dalle Regioni Piemonte e Valle d'Aosta. Da marzo 2019, grazie al sostegno finanziario della Provincia Autonoma di Bolzano, sta partecipando anche il Centro Tutela Consumatori Utenti come partner del progetto, che ha lavorato nei mesi scorsi proprio alla realizzazione della versione in lingua tedesca dell'app.

### **L'App UBO con le sue funzioni "Lista della spesa" e "Memo scadenze"**

L'applicazione fornisce informazioni su come, dove e per quanto tempo i vari alimenti (oltre 500) possono essere conservati, quali sono le porzioni consigliate e quale è l'impronta idrica di questi alimenti. Numerose sono le ricette proposte, tra le quali quelle di Slow Food, capaci di invogliare le persone a preparare gustosi pasti con l'utilizzo di resti, scarti ed eccedenze alimentari. Particolarmente utili sono le due funzioni "Lista della spesa" e "Memo date di scadenza". Grazie al calcolatore di quantità integrato, è possibile creare una lista della spesa con le quantità richieste per un numero qualsiasi di persone, e persino inoltrarla ad altre persone. La funzione "Memo" ricorda, per mezzo di una notifica, di consumare gli alimenti prima della loro data di scadenza. Questo grazie alla possibilità di poter inserire nell'app tutte le date di scadenza, tramite una foto o a mano.

### **Il cibo non più fresco finisce nella spazzatura**

"A tal riguardo, l'iniziativa del CTCU "Diario dei rifiuti alimentari", ha dimostrato che nelle famiglie altoatesine che hanno partecipato all'iniziativa, il deterioramento degli alimenti è stato il motivo più comune per lo smaltimento degli stessi", osserva Silke Raffeiner. Nel 52% dei casi, il cibo (principalmente verdura, frutta, carne, pesce, uova, latticini e prodotti finiti) è stato gettato nella spazzatura in quanto andato a male, cioè ammuffito, marcio, acido oppure rancido. In un ulteriore 26% dei casi, il cibo era passato, cioè non più fresco, soprattutto per quanto riguarda il pane e i prodotti da forno. Consumati per tempo questi prodotti sarebbero stati ancora commestibili o freschi. I resti dei pasti invece sono finiti nella pattumiera principalmente, perché è stato cucinato troppo cibo e gli eccessi o gli avanzi non sono stati riutilizzati per tempo.

### **Inviateci tutte le migliori ricette da preparare con gli avanzi**

Coloro che conoscono ricette già collaudate, preparate utilizzando anche avanzi di cibo e/o alimenti, magari non più del tutto freschi oppure in eccedenza, sono invitati ad inoltrarle (indicandone eventualmente la fonte e il nome del mittente, nonché liberatoria per la pubblicazione) al Centro Tutela Consumatori Utenti ([info@centroconsumatori.it](mailto:info@centroconsumatori.it), Via Dodiciville 2, 39100 Bolzano). Le migliori ricette verranno pubblicate su Internet oppure su Facebook. L'obiettivo è quello di raccogliere e diffondere soprattutto ricette tipiche dell'Alto Adige.

In seguito i due link per poter scaricare l'app UBO su App Store e Google Play:

<https://play.google.com/store/apps/details?id=it.ubo.android>

<https://apps.apple.com/it/app/una-buona-occasione/id1001285353>

Ulteriori informazioni sul progetto "Una buona occasione" sono reperibili sul sito internet al link:  
<http://www.unabuonaoccasione.it/it/>