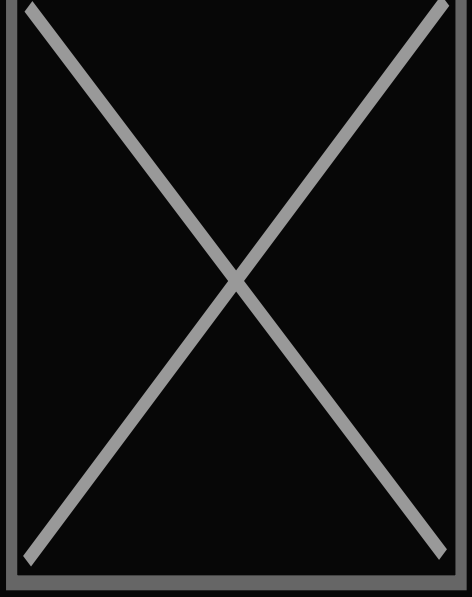
Sprechi alimentari, Circular Food aderisce a Too Good To Go

1-feaea4ed

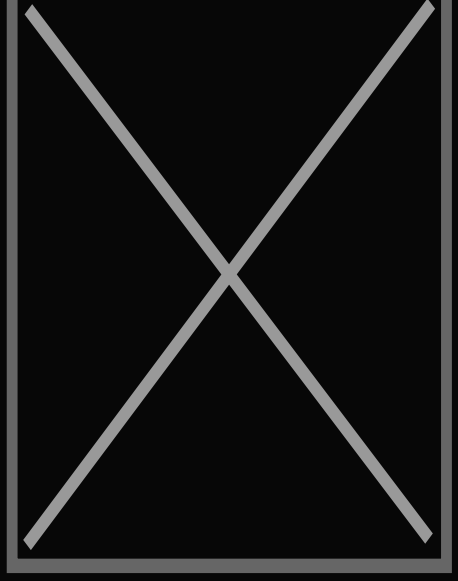
La filosofia antispreco è uno dei capisaldi della politica di Circular Food, startup veneta che si sta affermando con decisione nel mercato dell'economia circolare grazie a LEY, la rivoluzionaria farina ottenuta dagli scarti di produzione dei birrifici recuperati attraverso l'innovativo processo di essiccazione HSCD (High Speed Cold Dryer) subito accolta favorevolmente sia dal trade che dal consumer.

L'approccio circolare, sostenibile e di cooperazione adottato da Circular Food fin dall'esordio ora fa un ulteriore passo avanti grazie alla collaborazione con **Too Good To Go**, l'iniziativa antispreco per eccellenza. Basata su un'idea semplice quanto geniale, l'App Too Good To Go **consente a chiunque di contribuire attivamente alla lotta antispreco** acquistando a prezzi ridotti il cibo (ancora integro e buono) rimasto invenduto in bar, ristoranti, supermercati, panetterie e altri negozi.



I prodotti da forno ottenuti con la farina Ley, trattandosi di prodotti secchi, hanno molte più probabilità di mantenere la loro **freschezza, salubrità e sapore** ben oltre la data formale di scadenza. In questo consiste appunto la campagna Etichetta consapevole lanciata da TGTG: una lodevole iniziativa che invita il consumatore a valutare l'opportunità di consumare un prodotto oltre il termine minimo di conservazione perché spesso continua a essere buono e sicuro anche oltre tale data.

Come sottolinea la campagna, infatti, ogni anno **in Europa vengono sprecati 9 milioni di tonnellate di cibo** a causa della scorretta interpretazione dell'etichetta. La dicitura **"da consumarsi preferibilmente entro"** indica semplicemente la data fino a cui il prodotto conserverà le sue migliori proprietà organolettiche (gusto, aroma e consistenza). Se correttamente conservato, esso potrà essere consumato tranquillamente anche oltre tale data.



Osserva, annusa e assaggia diventano, dunque, i nuovi parametri per stabilire con un pizzico di buonsenso se il prodotto è ancora adatto alla consumazione. Un atteggiamento sostenuto in pieno da Circular Food, che aderisce con entusiasmo alla campagna proposta da Too Good To Go e che applicherà ai propri prodotti la dicitura **“Spesso Buono Oltre”** per ricordare ai consumatori di utilizzare i propri sensi per verificare le effettive condizioni di un prodotto prima di decidere se buttarlo via.

Ridurre gli sprechi alimentari al minimo è possibile, ma **richiede la consapevolezza e l’impegno di tutti**. Circular Food ne è consapevole e più che mai determinata a vivere coerentemente con la stessa filosofia antispreco che l’ha portata a concepire Ley, un prodotto di recupero umile e nobile al tempo stesso, un upcycled food buono e sano che punta su una **filiera controllata, un packaging riciclabile e tecnologie di produzione avanzate**.