

Comprare merce sfusa

La carne già porzionata che si trova nelle confezioni in polistirolo sui banchi frigo, oppure le insalate miste preconfezionate in vaschette di plastica trasparente sono davvero inevitabili quando si fa la spesa al supermercato?

Come evitare le confezioni usa e getta?

In realtà nei supermercati ormai si trovano banchi di formaggi e affettati, di carne, di frutta e verdura che costituiscono una specie di piccoli mercati all'interno del grande supermercato. Con un po' di preparazione, si può fare la spesa rinunciando del tutto alle confezioni usa e getta: si può ad esempio partire da casa con contenitori salvafreschezza da riempire di frutta e verdura, oppure di affettati o quant'altro che poi si possono comodamente riporre nel frigo e riutilizzare appena svuotati.

Merce fresca e sfusa

Chi ha imparato ad apprezzare la merce fresca e sfusa offerta ai banchi dei supermercati, è pronto per fare ogni tanto una capatina dal macellaio e dal panettiere sotto casa, che oltre ad offrire prodotti sfusi ne conoscono anche i pregi e sono in grado di spiegarne le caratteristiche e di dare ottimi consigli.

Acquistando pane sfuso si evitano imballaggi inutili e lunghi trasporti: i prodotti prelievitati da mettere in forno, che oggi vanno tanto di moda, non sono soltanto confezionati, ma in genere provengono da luoghi distanti e quindi necessitano di viaggi di centinaia di chilometri prima di arrivare al supermercato. Per non parlare della differenza di gusto rispetto al pane fresco di panetteria.- Quando comprate il pane, mettetelo direttamente nella vostra borsa di stoffa (separata dalle altre).

- ***Preferite carni e affettati sfusi.***
- ***Mettete la frutta e la verdura sfusa direttamente nella vostra borsa di stoffa.***
- ***Ricordatevi di portarvi da casa un contenitore salvafreschezza per affettati, carne e formaggi.***