

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Basta sprechi di cibo, gestisci il frigo con un' App

Redazione · Thursday, August 21st, 2014

 Basta con gli alimenti scaduti dimenticati nel frigorifero. La cattiva organizzazione dei consumi alimentari costa a ogni italiano, secondo l'Unione Europea, 500 euro l'anno, pari a 75kg di cibo buttati via. Ma oggi è più facile tenere sotto controllo lo stato dei prodotti grazie a un'applicazione gratuita per dispositivi iOS e Android che consente di organizzare la spesa e prendere nota con pochi click della data di scadenza di ciascun prodotto, eliminando gli sprechi. Si chiama **FrigOK** (realizzata da Vodu, web agency del gruppo Aipem) ed è stata lanciata da **Bofrost, la più importante azienda di vendita diretta di specialità surgelate**, che di conservazione e refrigerazione se ne intende.

«FrigOK aiuta ad evitare gli sprechi di cibo e denaro in modo semplice e intuitivo – spiega il marketing manager di Bofrost Enrico Marcuzzi –. In pochi secondi si inseriscono tramite smartphone o tablet la foto del prodotto, la quantità e la data di scadenza. Nell'elenco dei prodotti conservati nel frigorifero e nel freezer virtuali spiccano i bollini colorati (rosso, giallo e verde) che comunicano se l'alimento è vicino alla scadenza o se può essere conservato ancora a lungo».



Se si attivano le notifiche, l'app avviserà per tempo se c'è qualcosa da consumare al più presto. Inoltre **si può sapere in qualsiasi momento della giornata che cosa c'è nel frigo**, anche quando si è lontano da casa, ed eventualmente organizzarsi al volo per fare una spesa ragionata.

L'eliminazione degli sprechi, oltre che la sicurezza alimentare, passano anche da una corretta conservazione dei cibi, e Bofrost, specialista del settore, ricorda **alcuni consigli utili**: «La prima cosa a cui fare attenzione, quando si acquistano i surgelati, è che non ci sia stata interruzione della catena del freddo – spiega sempre Marcuzzi -. Una confezione molle, deformata e che presenta della brina in superficie indica che il prodotto si è parzialmente scongelato, e quindi non è più nelle condizioni ottimali per la conservazione». Occhio anche alle condizioni del freezer: la temperatura potrebbe essere più alta di quello che si crede se l'apparecchio è incrostato di ghiaccio oppure se è troppo pieno.

 Altra cosa da ricordare è la **differenza tra la surgelazione e il congelamento**. Il congelamento domestico infatti è efficace per conservare un cibo, ma non permette di bloccare al 100%, se non a bassissime temperature, l'attività degli enzimi con conseguente deterioramento nel tempo della qualità originaria del prodotto.

Quanto alla **decongelazione**, ogni confezione riporta il metodo più adatto, ma la cosa più importante da tenere a mente è che il cibo riportato a temperatura ambiente non potrà più essere ricongelato così com'è.

L'App in pochi mesi è stata **scaricata da oltre 6mila utenti** ricevendo recensioni a 5 stelle.

This entry was posted on Thursday, August 21st, 2014 at 2:57 pm and is filed under [Economia](#), [Legnano](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.