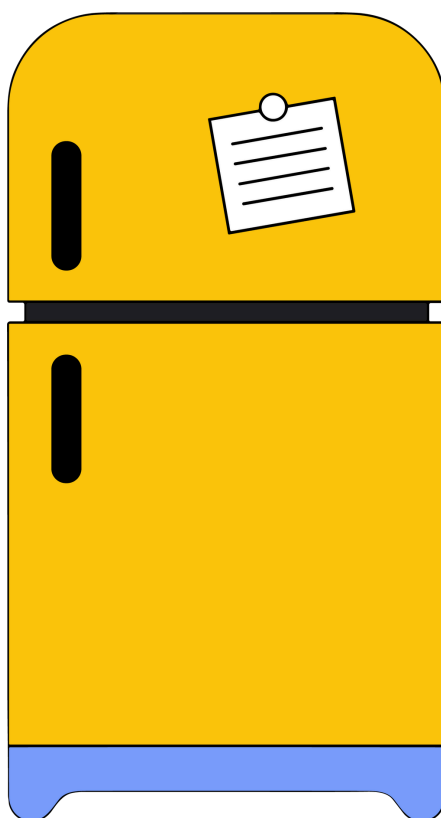


Gestione intelligente del frigorifero

Organizzazione pratica:

- Ripiano alto → piatti cotti e avanzi (da consumare in 1-2 giorni)
- Ripiano medio → latticini, uova, preparazioni pronte
- Ripiano basso → alimenti più delicati o deperibili (carne, pesce, salumi aperti)
- Cassetto → frutta e verdura
- Antine → salse, conserve, bevande



● Trucco visivo:

Crea una scatola o contenitore con l'etichetta "***Da consumare prima***", dove riporre gli alimenti con scadenza ravvicinata.

È un promemoria semplice per tutta la famiglia e aiuta a ridurre gli sprechi in modo immediato.