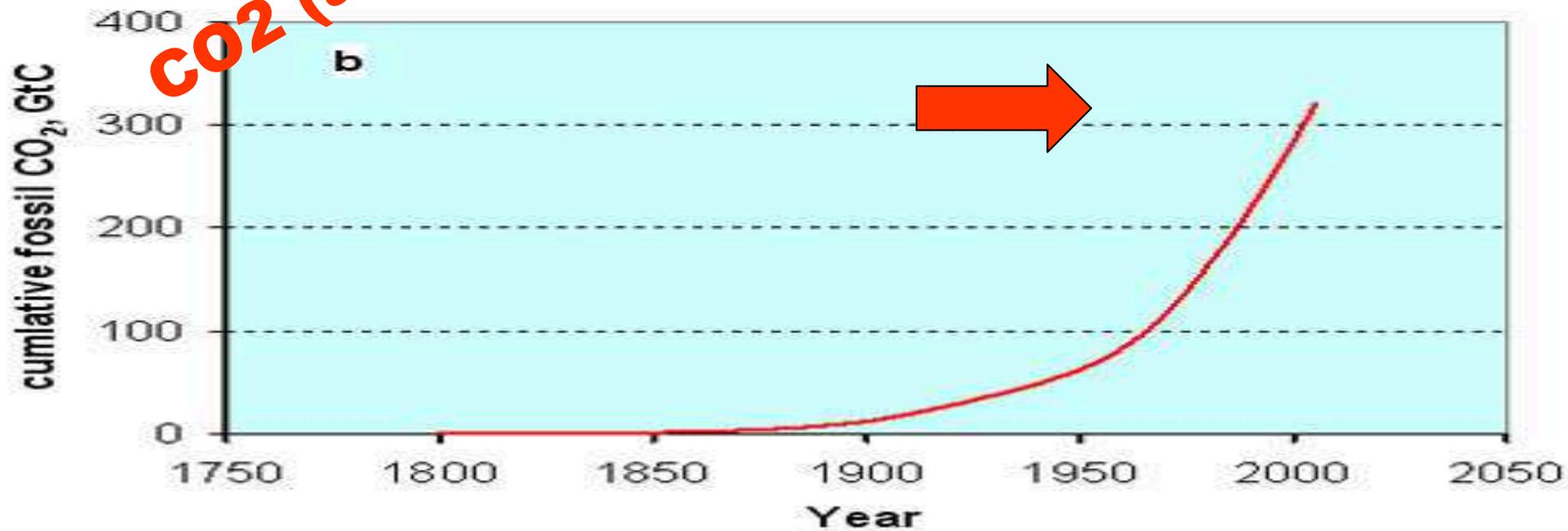
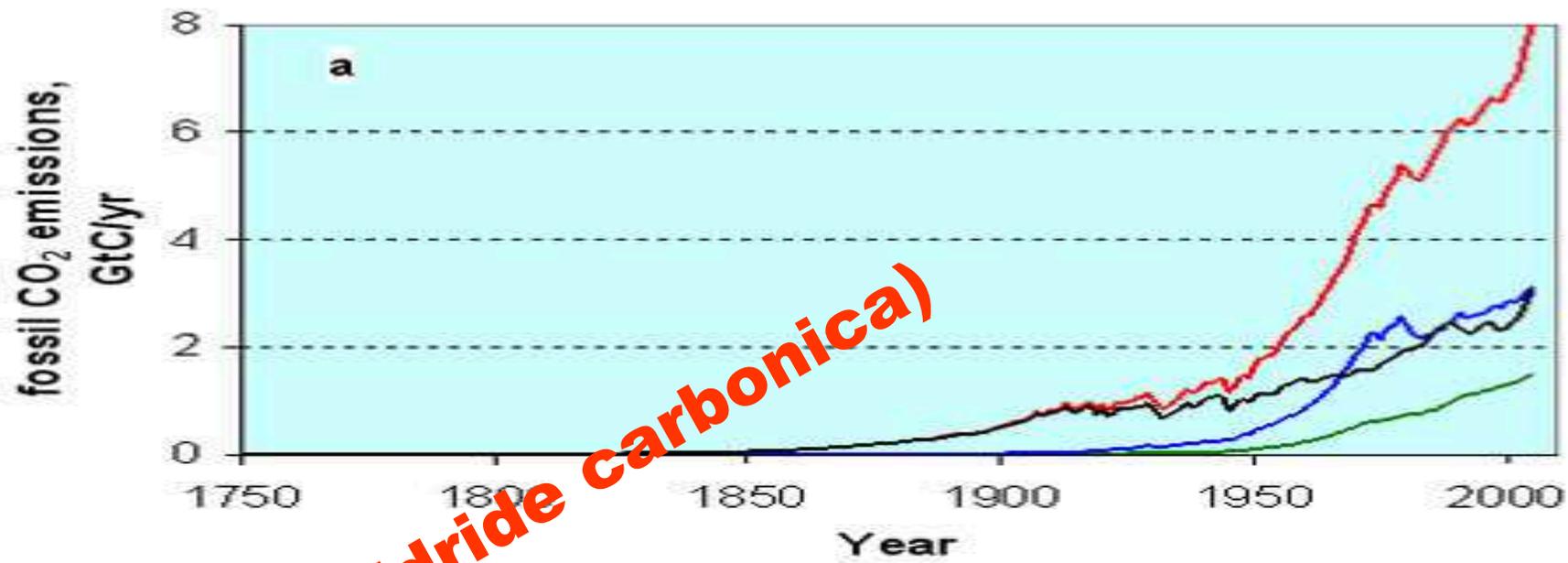


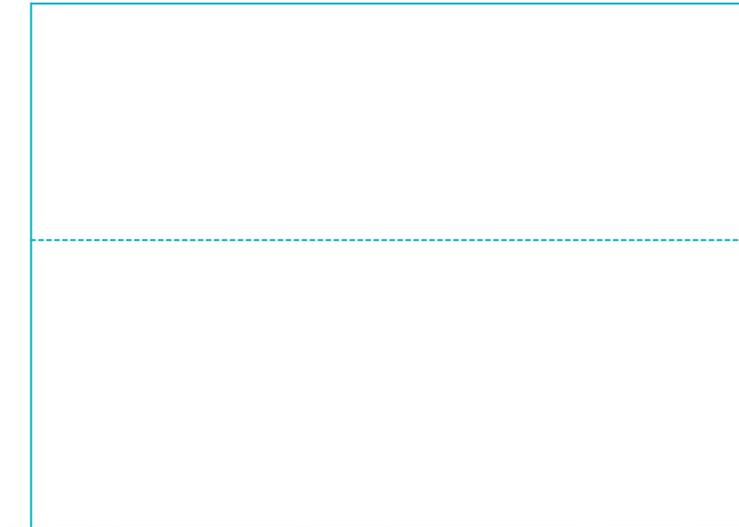


NE RIEN JETER NE RIEN VIDER
LA MER COMMENCE ICI



CO₂ (anidride carbonica)







il caso
ANTONIO GALDO
ROMA

1 cento è di 360 mila euro al giorno. È il costo per il sistema scolastico italiano di uno degli sprechi alimentari più sconosciuti: il cibo delle mense per gli alunni che puntualmente finisce nella spazzatura. Un rito silenzioso, quotidiano, che mescola indifferenza e cattiva organizzazione con l'arroganza e sbagliata, convinzione che tutto alla fine nessuno paga.

Ma come si arriva a questa cifra da capogiro in un Paese dove tra l'altro l'80% degli alunni in alcune regioni, soprattutto del Sud, non ha accesso al servizio delle mense scolastiche? Partiamo da una prima assurdità di carattere generale: più della metà delle scuole in Italia, o finge di ignorare l'esistenza di ragazzi. Si sono rotti. Poi, grazie a un'indagine sul campo di Cittadinattiva, in collaborazione con Orizon (l'Osservatorio creato dalle principali aziende del settore della ristorazione collettiva), si scopre che il 22% dei pasti serviti nelle scuole viene infittito nel secchio dell'immondizia. Considerando che ogni giorno si preparano, e si pagano, menu per 2 milioni di alunni consumatori della refezione scolastica, con un costo medio di 4,6 euro a testa, si arriva a un miliardo di euro sprecati per seguire l'orologio della tavola. I bambini non sono trattati con dignità, e quindi soltanto il 10% degli alunni beneficia

4,6
euro
il costo medio per alunno della mensa scolastica

63
per cento
La maggior parte degli insegnanti confessa di essere consapevole dello spreco

22%
nel pattume
Oltre un quarto del cibo servito nelle mense viene gettato

2
milioni
Gli studenti che ogni giorno usufruiscono della mensa scolastica

Mense, ogni giorno sprechi per 360 mila euro
Nove alunni su dieci dicono di avanzare sempre qualcosa

la scuola, le società della refezione e le associazioni del volontariato (in prima fila la Caritas) per recuperare una parte dei pasti avanzati per poi donarli alle famiglie bisognose. Ai veri poveri, ci sono scuole che riescono a calibrare le porzioni, senza che qualcuno gridi alla carenza scolastica, e in questo modo disillano anche qualche lezione di educazione alimentare, per la quale in Italia si fa molta teoria a buon mercato e pochissima pratica. E ci sono scuole dove agli alunni vengono distribuite le doggy bag, ovvero i contenitori per portare a casa il cibo pagato e avanzato. Diverse soluzioni, insomma, che se fossero messe a si-

consapevole dello spreco. Di quel cibo sprecato che, secondo la scomoda di papa Francesco, altro non è che cibo rubato alla mensa dei poveri. Parliamo di pane (20%), pasta (18%), carne (15%), senza alcuna esclusione di piatti. Con porzioni spesso scollagate dalle credi rigorose degli insegnanti e il pesce resta nel piatto, e poi finisce nell'immondizia, nel 47% dei casi. Si parla tanto di dieta mediterranea a leggere i risultati di una statistica costruita andando in giro nelle scuole, capiamo che le buone abitudini alimentari non sono afferrate dal giorno

alumni e il pesce resta nel piatto, e poi finisce nell'immondizia, nel 47% dei casi. Si parla tanto di dieta mediterranea a leggere i risultati di una statistica costruita andando in giro nelle scuole, capiamo che le buone abitudini alimentari non sono afferrate dal giorno

sintonia con le amministrazioni locali che gestiscono in varie forme il servizio delle mense scolastiche per evitare di indovinare gli argini a un fenomeno così capillare. Intanto, con il classico timbro dell'Italia faticata, ci sono tante scuole in



VENEZIA TODAY

ANIMALI La sabbia gialla sulla riva (a destra) è fatta di feci di animali. In alto: rifiuti di plastica e altri rifiuti che si accumulano

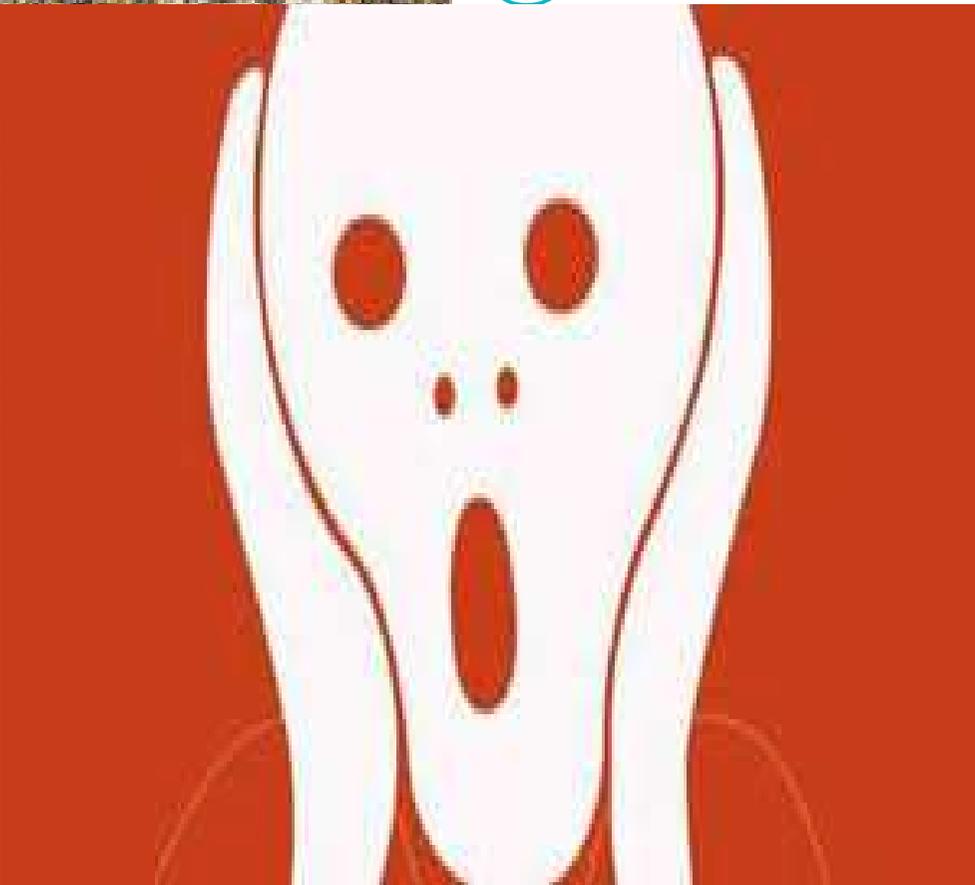


CONTINENTI

Ha 2500 chilometri di diametro e ben 30 metri di spessore. È il più grande continente di rifiuti che il mondo abbia mai visto.

Stato di emergenza

Il più grande continente di rifiuti che il mondo abbia mai visto. È il più grande continente di rifiuti che il mondo abbia mai visto. È il più grande continente di rifiuti che il mondo abbia mai visto.



ecologico

stica

e di rifiuti

Il sistema degli oceani è il grande da scoprire ancora in Italia

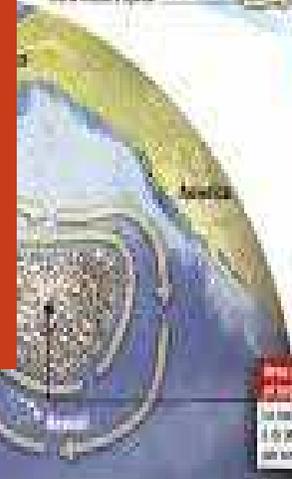


Non è solo l'oceano che è in pericolo. È anche la vita che si trova lì sopra.

La plastica è un problema globale

La plastica è un problema globale. È un problema globale. È un problema globale. È un problema globale.

OCEANO PACIFICO



La plastica è un problema globale. È un problema globale. È un problema globale. È un problema globale.

Il pianeta "azzurro"





NON SPRECCARE !!!

acqua = PRIMO alimento

2,5% tot acqua dolce (1% disponibile)

Doccia 90 lt

Lavare piatti 20 lt

Vasca bagno: 150 lt

Bere e cucinare = 6 lt giorno



Lavarsi i denti
col rubinetto aperto:
15 litri

Kcal, vitamine...

Zuccheri, Sali minerali...



**Impronta idrica:
125 lt**



**Impronta
carbonica:
0,04 - 0,06 Kg
 CO_2/Kg**

Quanta acqua per 1 Kg di carne di manzo?



- 15 lt**
- 150 lt**
- 15000 lt**



*Quanta acqua per 1 Kg di carne di
manzo?*



**15.000
lt !!!**

Quanta CO2 ?

DA 10 A
20Kg !!!





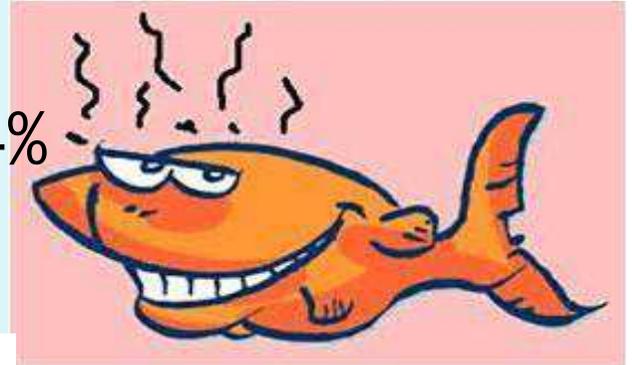
**Di giornata e
di stagione.**



80Kg !

Cause principali

- Eccesso di acquisto generico = 39%
- Prodotti scaduti/andati a male = 24%
- Offerte speciali = 21%
- Altro...



- ...Valutazione "estetica" dei prodotti



- ...Pratiche aziendali "sprecone" (es. banchi stracolmi fino all'ora di chiusura)





La dicitura **"Da consumarsi preferibilmente entro"** indica la data dopo la quale l'alimento può essere ancora consumato ma potrebbe non essere al meglio come qualità

dei consumatori non conosce il significato della dicitura "da consumarsi preferibilmente entro" **=TMC**



La dicitura **"Da consumarsi entro"** indica la data dopo la quale non è più sicuro consumare un alimento

dei consumatori non conosce il significato della dicitura "da consumarsi entro"

E il trasporto?(dal negozio a casa...)

Temperatura °C Effetti sui Microrganismi



La "catena del freddo"



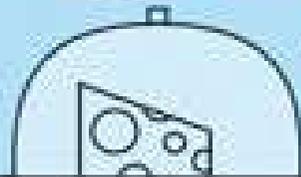
- Utilizzare borse termiche per mantenere il **freddo**
- evitare l'esposizione diretta al sole



Preparare **in anticipo** il "posto" giusto nel frigorifero di casa

★★★

Formaggio, Pietanze pronte (coperte)



+8°C

Latticini come yogurt, quark, panna



+5°C

Carne, prodotti a base di pesce

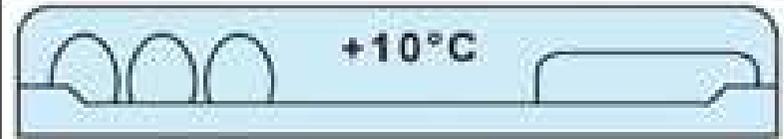


+2°C

Frutta e verdura



+10°C



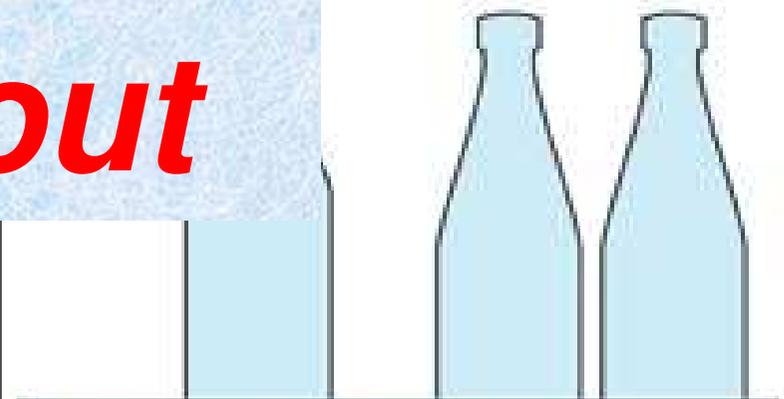
+10°C

Uova, burro



confetture, tubetti

+8°C



Bevande

+10°C

***First in
first out***

- *Indagine condotta dall'IZS Veneto sui frigoriferi di 116 famiglie di dipendenti*

- *Il valore medio riscontrato all'interno degli elettrodomestici di casa è stato di*

+7.2° C

Nella parte alta il valore medio è stato di +6.9° C

mentre nella parte bassa è stato di +6.6° C

Il record negativo si raggiunge nella portiera dove il valore medio è stato di +8.0° C



Una guida utile



Ubo

In UBO app trovi, per 500 alimenti, notizie, consigli e suggerimenti su come, dove e per quanto tempo conservarli (sia cotti che crudi, sia preconfezionati che sfusi, sia freschi che surgelati), su quali siano le porzioni raccomandate, sulla relativa impronta idrica e sugli apporti nutrizionali, sul riutilizzo degli avanzi e degli scarti, sulla stagionalità della frutta e della verdura, su come fare la lista della spesa e su tante altre cose.

APP realizzata da Regione Piemonte/Valle d'Aosta e Izs To



CONSERVARE



ricerca



BURRO, MARGARINA E STRUTTO

Burro

Margarina

Strutto



LATTICINI



BEVANDE



CARNI



CEREALI, PASTA
E PRODOTTI FORNO



CONDIMENTI



DOLCI



ERBE AROMATICHE
E SPEZIE



GASTRONOMIA



LATTICINI



LEGUMI



ORTOFRUTTA



PESCE



UOVA



Burro, margarina e strutto



Formaggi a pasta molle



Formaggi duri e semiduri



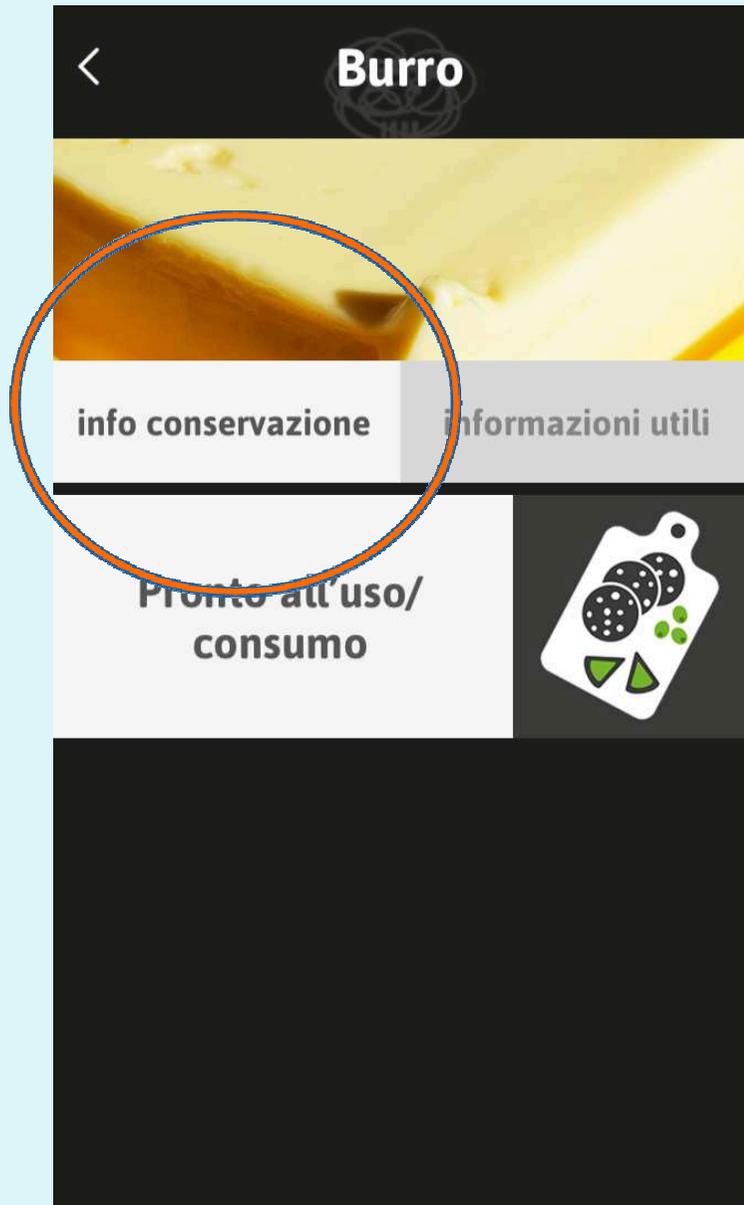
Latte, panna e besciamella



Mozzarelle, altri formaggi a pasta filata...



Yogurt



Burro

info conservazione | **informazioni utili**

Tips conservazione/utilizzo

Una volta aperta la confezione, conserva il burro nella sua confezione chiudendola bene. Conserva il prodotto sfuso in un contenitore pulito con coperchio indicando la data di acquisto. Congela in monoporzioni in contenitori puliti con coperchio: potrai utilizzarli quando prepari prodotti da forno e cuoci le tue pietanze! Ricorda di annotare la data di congelamento. Una volta scongelato il prodotto, utilizzalo entro 24 ore e non ricongelare.



Burro



info conservazione

informazioni utili

valore energetico per porzione

76 Kcal/318 kJ

4% su fabbisogno medio di un
adulto (2000 Kcal)

nutrienti principali per porzione

	quantità	RDA*
grassi totali	8 g	11%
colesterolo	25 mg	8%
vitamina A	93 µg	11%

* Percentuale su dose giornaliera raccomandata

indice glicemico

0

Al ristorante:
family bag o doggy
bag





*Recupero
pasti non
utilizzati*





Promosso dalla Caritas Diocesana di Alba 

Emporio della Solidarietà

la solidarietà spesa bene™





COMPOSTAGGIO DOMESTICO

UN PICCOLO GESTO FA LA DIFFERENZA



#IONONSPRECO

quando faccio la spesa



Prima del controllo in frigorifero e lista dei prodotti servono effetti

#IONONSPRECO

a casa



Scelgo frutta e verdura con giusta maturazione



Se faccio la spesa, controllo i prodotti, consumo prima quelli con data di scadenza vicina o consumo prima



In frigorifero, ogni prodotto ha una sua temperatura che permette di conservare in modo ottimale i cibi



Leggo sempre l'etichetta per conoscere la scadenza



Se ho avvertito il frigorifero li impiegherò nuove

#IONONSPRECO

leggo l'etichetta



Sull'etichetta è importante distinguere tra:

DATA DI SCADENZA

Se leggo **"DA CONSUMARSI ENTRO"** significa che **oltre** quella data **non devo consumare** il prodotto



TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Se leggo **"DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO"** significa che **posso consumare** il prodotto **oltre la data** riportata **senza rischi** per la salute



mipaaf

ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

www.politicheagricole.it



Sugli alberi di Bologna arriva la sciarpa sospesa: "Così i senzatetto potranno scaldarsi in inverno"

Guarene d'Alba...GRAZIE !!!

Alberto Cacciatore