

ADESIONE AL PROGETTO “ATTENTI ALLO SPRECO”



UNIVERSITA' di SCIENZE GASTRONOMICHE

“Attenti allo spreco” è una iniziativa che sentiamo molto vicina poiché il tema è parte del DNA dell’Università di Scienze Gastronomiche da sempre. Lo spreco alimentare deve essere affrontato da tutti i punti di vista: quello sociale, quello ambientale e quello culturale. La nostra sensibilità ci porta quindi in questa direzione.

CONDOTTA SLOW FOOD ALBA - LANGHE - ROERO

La lotta contro lo spreco di cibo è da sempre un tema fondamentale per Slow Food. L'entità del cibo al macero ha dimensioni sconcertanti e intollerabili per una società civile, basti pensare che un terzo del cibo prodotto nel mondo intero ha come destinazione la pattumiera. Una distorsione che va combattuta su tutti i fronti: etico, culturale e ambientale. Pertanto siamo fortemente motivati a dare il nostro contributo ideale e fattuale per agire in sinergia e mettere le ali al progetto da voi promosso .

CONDOTTA SLOW FOOD BRA

La Condotta Slow Food di Bra, molto attenta ai principi del cibo buono, perché corrisponde ad una cultura; pulito poiché non lascia una scia di sporco dietro di sé; giusto, ottenuto con un'equa distribuzione del valore di produzione, ha deciso di aderire al progetto "Attenti allo spreco!" promosso dall'ASL CN 2 Alba - Bra.

Già confermando detto orientamento, questa Condotta promuove il Mercato della Terra nell'ottica del rispetto della stagionalità, dei cicli naturali degli alimenti e non della loro produzione intensiva. Inoltre consapevole dell'importanza della prevenzione degli sprechi alimentari ed attenta alla promozione di stili di vita sostenibili, crede nell'aspetto educativo delle persone, (a partire dalla educazione scolastica primaria), al recupero del cibo avanzato e del suo riutilizzo. Consia che, acquistando meno, si determina minor spreco di risorse idriche ed alimentari.

EMPORIO SOLIDALE “MADRE TERESA DI CALCUTTA”

L’Emporio Solidale “Madre Teresa di Calcutta” nasce nel 2017 su iniziativa del Comune di Alba, del Consorzio Socio-Assistenziale, della Caritas Diocesana e del Cis con inizio operativo da ottobre 2017.

L’Emporio fornisce la spesa gratuita a circa 300 famiglie composte da oltre mille persone.

I prodotti distribuiti sono per il 90% a costo zero in quanto frutto di alcune iniziative antispreco: Banco Alimentare onlus che fornisce la maggioranza dei prodotti tramite la Colletta Alimentare (18-20%), prodotti ritirati per le eccedenze dalla grande distribuzione (32-35%), prodotti Agea (45-50%) che sono le eccedenze agricole che tramite l’Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura vengono tolte dal mercato e confezionate da ditte specializzate per essere distribuite alle famiglie indigenti che hanno un ISEE fino a 3.000 €. Questi prodotti sono principalmente pasta, riso, latte, legumi in scatola, pelati, farina, biscotti, zucchero, olio, carne in scatola e formaggio.

L’Emporio è dotato di due mezzi con cui fanno le seguenti raccolte: dal martedì al sabato raccolta del pane con il contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo tramite il bando “SOS pane al pane”; sono 12 i panettieri e 3 i bar che forniscono l’inventario del giorno precedente (pane, pizza, focaccia, dolci, tramezzini) che confezionati dai volontari in sacchetti chiusi e etichettati vengono messi in distribuzione (legge del Buon Samaritano).

Il martedì, mercoledì e venerdì si fa la raccolta dei prodotti freschi in scadenza e dei prodotti mal confezionati presso i supermercati dei gruppi Mercatò, Conad e Lidl. Di tutti i prodotti viene controllata la scadenza e distribuiti nella loro confezione originale.

Due giorni la settimana ritiriamo da un produttore prodotti ortofrutticoli e da un mercato di contadini (Canale) i prodotti invenduti. Verdura e frutta viene confezionata in sacchetti sigillati e etichettata per la distribuzione.

Tutti gli utenti sono stati educati alla lettura delle etichette con indicato “da consumarsi entro il” o “da consumarsi preferibilmente entro il” che è detto Termine Minimo di Conservazione TMC. I prodotti con TMC possono essere ancora consumati in conformità al Reg. Ce n. 852/2004 secondo una tabella esposta presso la cassa e quasi tutti accettano di consumare detti prodotti. Per tale scopo è stato preparato un opuscolo illustrativo sui metodi di conservazione e utilizzo dei prodotti alimentari.

ROTARY CLUB di ALBA – BRA – CANALE-LANGHE E ROERO

I Rotary Club sono da tempo attivi a livello internazionale e locale con numerosi progetti e iniziative per sensibilizzare la popolazione per limitare al massimo lo spreco alimentare che è un problema diffuso, con risvolti economici, sociali ma anche etici.

Si tratta di un problema da affrontare tra rispetto dell'ambiente e degli ultimi del mondo e che va affrontato a partire dalla sensibilizzazione delle giovani generazioni di consumatori spiegando che le diverse cause dello "spreco" sono in gran parte riconducibili ad una non corretta lettura delle etichette oltre che alla carenza di approfondite conoscenze sul corretto utilizzo della conservazione dei cibi.

I Rotary Club di Alba, Bra, Canale- Roero condividono le finalità e gli obiettivi del progetto “Attenti allo spreco” attuando iniziative di divulgazione e sensibilizzazione rivolta alla popolazione in particolare indirizzate ai giovani e agli studenti.

Verrà promosso nelle scuole un concorso fotografico volto a documentare gli sprechi esistenti, si effettueranno incontri e conferenze per far conoscere il progetto a livello locale e si attiveranno specifici progetti educativi ampliandoli alle problematiche della “malnutrizione”.

La malnutrizione dei bambini (ma non solo) nella nostra società è molto diffusa: essa è dovuta non alla scarsità, ma all'abbondanza - fino allo spreco - di cibi poco salutari ed espone al rischio di malattie sin dalla prima infanzia, anche a causa di stili di vita sedentari.

Evidenti sono le conseguenze negative sulla salute/benessere delle persone e sulla Natura che sta pagando alti e irreversibili costi per lo sfruttamento/inquinamento a cui è sottoposta, a partire dal clima, il primo bene pubblico.

Bisogna modificare la rotta innescando una transizione ecologica verso modelli di produzione e consumo equi (per tutte le persone) e sostenibili (per l'ambiente).