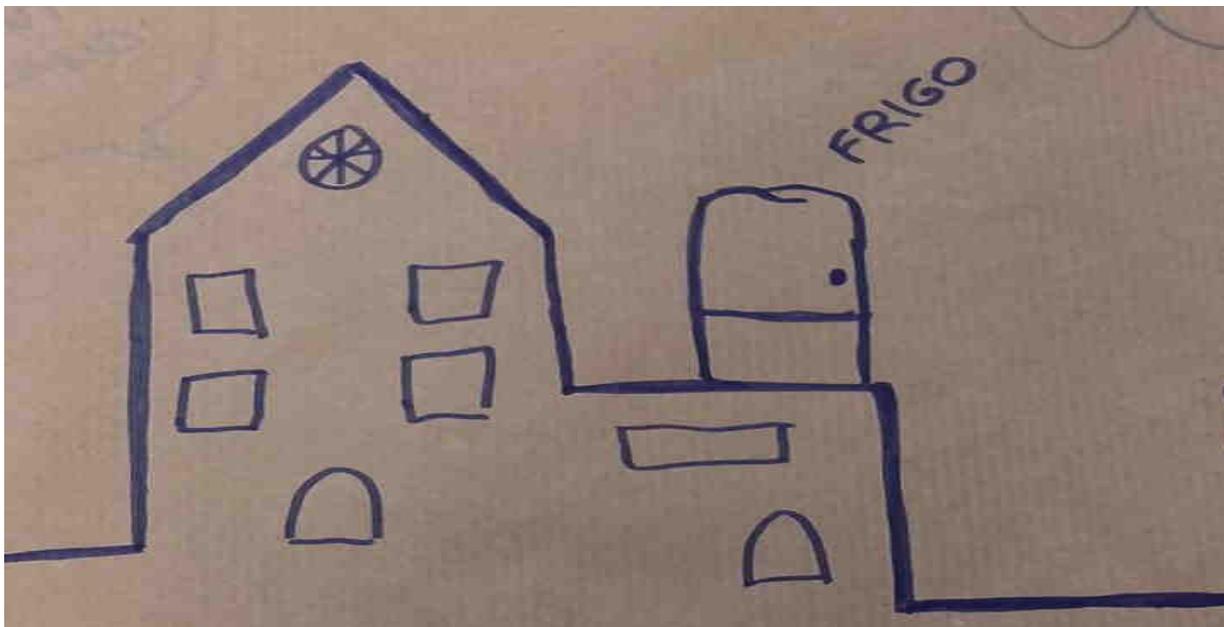


CONSIGLI e PROPOSTE PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE



FAI ANCHE TU LA TUA PARTE!



PERCHE' RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE
E' COMPITO DI CIASCUNO DI NOI!

Progetto Riusa Riduzione Udine Spreco Alimentare

Comune di Udine

ufficio Progetti Educativi 3-14 anni

Consiglio Comunale dei Ragazzi

Ist. Comprensivo 1	sc. sec. di primo grado G. B. Tiepolo (classi 1A e 2D)
Ist. Comprensivo 2	sc. sec. di primo grado P. Valussi (classe 1E)
Ist. Comprensivo 3	scuola primaria L. D'Orlandi (classe 5)
Ist. Comprensivo 6	scuola primaria E. Girardini (classi 4° e 4B) scuola primaria G. Carducci (classi 4° e 4B) sc. sec. di primo grado E. F. Bellavitis (classe 2°A) sc. sec. di primo grado G. Marconi (classe 2D)

Assessore referente:

Raffaella Basana, Assessore allo Sport, all'Educazione e agli Stili di vita

Progetto curato da:

Comune di Udine Progetti Educativi 3-14 anni

Last Minute Market Bologna

In collaborazione con l'ufficio di Progetto O.M.S. ufficio Città Sane

Stampa

Centro stampa Comune di Udine

Anno Scolastico 2015-2016

Il progetto.

Il progetto Riusa Riduzione Udine Spreco Alimentare, nasce come una delle azioni concrete che il Comune di Udine ha intrapreso nell'ambito della lotta allo spreco alimentare, per dar seguito al Patto sul cibo sottoscritto a Milano il 15 ottobre 2015 in occasione di Expo e finalizzato a promuovere l'utilizzo corretto del cibo e a ridurre lo spreco alimentare. Il progetto Riusa si rivolge in prima istanza ai giovani cittadini attraverso il Consiglio Comunale dei Ragazzi e le scuole.

Si tratta di un progetto educativo di sensibilizzazione al tema dello spreco alimentare e della corretta alimentazione e prevede una partecipazione attiva e propositiva dei giovani cittadini, che sono stati coinvolti in incontri di conoscenza e approfondimento del tema.

Gli alunni insieme agli esperti di Last Minute Market hanno condotto una semplice ricerca sullo spreco alimentare nella loro vita quotidiana: a casa e a scuola (in mensa). Dall'analisi dei dati emersi su quantità, tipologia e motivazione dello spreco, è seguito un momento di riflessione e condivisione, che ha visto studenti di scuole diverse lavorare insieme per elaborare buone pratiche. Il risultato finale è un elenco di "consigli" pratici e concreti, che ciascuno di noi può attuare nella sua quotidianità, e una forte azione di sensibilizzazione per tutti.

La lotta allo spreco, secondo i giovani cittadini, non può prescindere dall'impegno individuale di ciascuno e dalla riscoperta della generosità e di una nuova socialità che ci permette di condividere con gli altri e di rispettare l'ambiente e le sue risorse.

1. Donare le eccedenze.

Donare le eccedenze ad associazioni che aiutano persone in difficoltà o animali da affezione.

Sarebbe meglio non generare eccedenze, ma nel caso sia inevitabile, è sicuramente preferibile donare quanto non consumato a chi ne ha bisogno piuttosto che gettarlo nella spazzatura.

Ricordiamoci che si parla di prodotti perfettamente salubri e ben conservati: non si deve donare cibo avariato, scaduto o in generale non in buone condizioni.



2. Ascoltare gli studenti.

Ascoltare gli studenti per la realizzazione dei menù nelle mense scolastiche e strutturare la mensa in forma self-service.

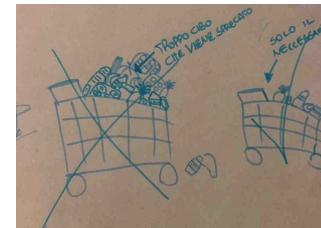
In questo modo si potrebbero realizzare menù più adatti ai gusti degli studenti e gli stessi potrebbero scegliere le porzioni preferite, sia da un punto di vista qualitativo (tipologia) che quantitativo (quantità della porzione da mettere nel piatto).



3. Fare una spesa intelligente.

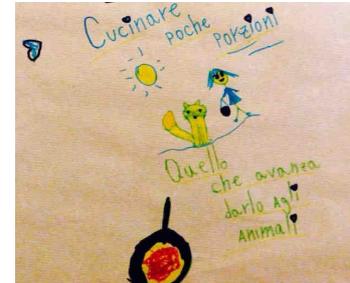
Fare una spesa intelligente ci consentirebbe di acquistare ciò che è veramente necessario.

A questo scopo è fondamentale controllare la dispensa prima di fare la spesa, fare una lista dettagliata e rispettarla, e se possibile un programma dei pasti e dei menù dei giorni successivi. In sostanza quando ci rechiamo al supermercato proviamo ad essere razionali e realistici.



4. Servire le porzioni corrette.

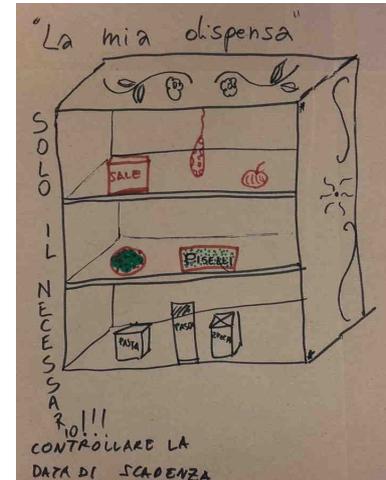
A casa, al ristorante o in mensa scolastica, è fondamentale servire porzioni non troppo abbondanti per non trovarci poi lo spreco nei nostri piatti.



5. Leggere bene le etichette.

Leggere bene le etichette e le informazioni presenti sulle confezioni ci consente di controllare le date di scadenza e conoscere le modalità di conservazione e cottura.

Sarebbe inoltre utile avere da parte dei produttori informazioni più chiare ed evidenti in particolare sulla gestione dell'alimento.



6. Vendere e acquistare i prodotti "brutti".

Vendere o acquistare i prodotti "brutti" o non perfetti da un punto di vista estetico.

Spesso siamo noi consumatori che non acquistiamo prodotti che hanno piccoli difetti e questi poi vengono inevitabilmente non venduti e sprecati.

Si potrebbero inoltre vendere i prodotti sfusi una volta che le confezioni esterne si danneggiano (nel caso di confezioni multiple), oppure scontare i prodotti con la confezione danneggiata o in scadenza o quei prodotti che hanno difetti esclusivamente estetici (spesso succede con i prodotti ortofrutticoli).



7. Limitare le offerte.

Limitare le offerte (per esempio i "3x2"). Chiaramente non tutte le offerte sono negative e costituiscono una condizione sfavorevole per il consumatore, ma in alcune situazioni possono favorire acquisti eccessivi e inutili.

Maggiore attenzione in questo senso potrebbe aiutare il consumatore ad acquistare effettivamente quanto necessario.



8. Mettere davanti i prodotti che scadono prima.

Mettere davanti i prodotti che scadono prima, questo vale sia per la dispensa che per il frigorifero.

Uno degli errori più comuni consiste nel dimenticarsi un alimento nel fondo della dispensa o del frigorifero e ritrovarlo solo una volta scaduto.

Questa semplice pratica ci potrebbe aiutare ad evitare il problema.



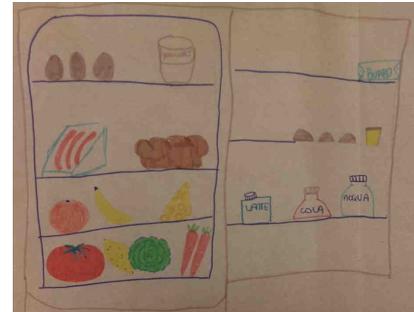
9. Utilizzare correttamente

il frigorifero.

Il frigorifero lavora bene se non troppo pieno e se gli alimenti sono disposti in maniera ordinata e corretta.

Sarebbe importante controllare la temperatura e leggere bene le istruzioni fornite dal produttore.

Infine è fondamentale tenerlo pulito in modo tale da evitare contaminazioni dannose per i nostri alimenti che ne compromettono conservabilità e salubrità.

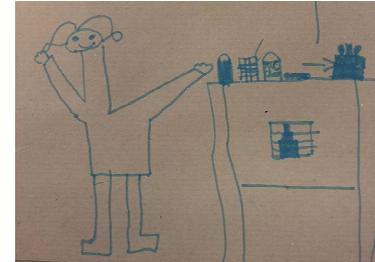


10. Salvare e riutilizzare gli avanzi.

Congelare gli avanzi è una buona soluzione per poterli consumare in tutta sicurezza nei giorni successivi.

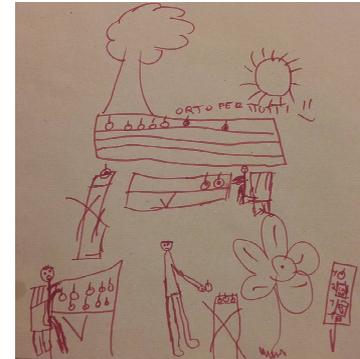
Se pensiamo di consumarli in breve tempo possiamo semplicemente tenerli in frigorifero in contenitori ben sigillati.

Inoltre possiamo cercare nuove ricette per cucinare gli avanzi e inventare nuovi piatti.



11. Campagne di comunicazione o progetti di formazione.

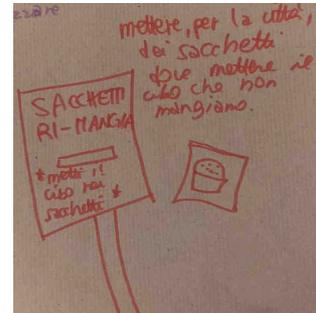
La prima cosa da fare sarebbe quella di realizzare campagne di comunicazione sulla corretta conservazione degli alimenti e percorsi di sensibilizzazione e formazione per i cittadini, in particolare per le scuole.



12. Promuovere le "my-bag".

Non più doggy-bag, gli avanzi al ristorante o in mensa se gestiti correttamente possono essere portati a casa e consumati nei giorni successivi.

Promuovere questa buona pratica nei ristoranti della città consentirebbe anche di sensibilizzare la comunità sul tema degli sprechi alimentari.

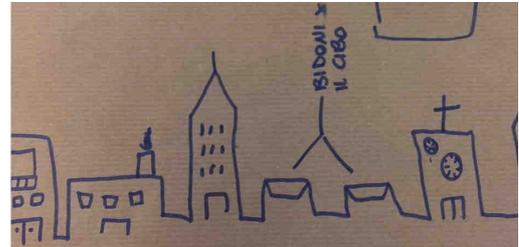


13. Condividere i prodotti in scadenza con i vicini o gli amici.

Perché non organizzare cene e pranzi con amici e vicini quando abbiamo dei prodotti che stanno per scadere?

Può essere un buon modo oltre che di sprecare meno, di migliorare la socialità.

Anche la tecnologia, con sempre nuove APP ci può aiutare a condividere quanto non consumiamo a casa.



Consiglio Comunale dei Ragazzi della città di Udine

COMUNE DI UDINE

U.O. Progetti Educativi 3-14 anni

O.M.S. Città Sane

Last Minute Market

Stampato presso il Centro Stampa Comune di Udine