Approccio educativo integrato alla mensa sostenibile:
un progetto pilota del FLAG Lazio Mare Centro in collaborazione con la Albert Sas

WEBINAR - MERCOLEDÌ 7 ottobre 2020

Strategie educative per combattere il FOOD WASTE a scuola

foodinsider.it

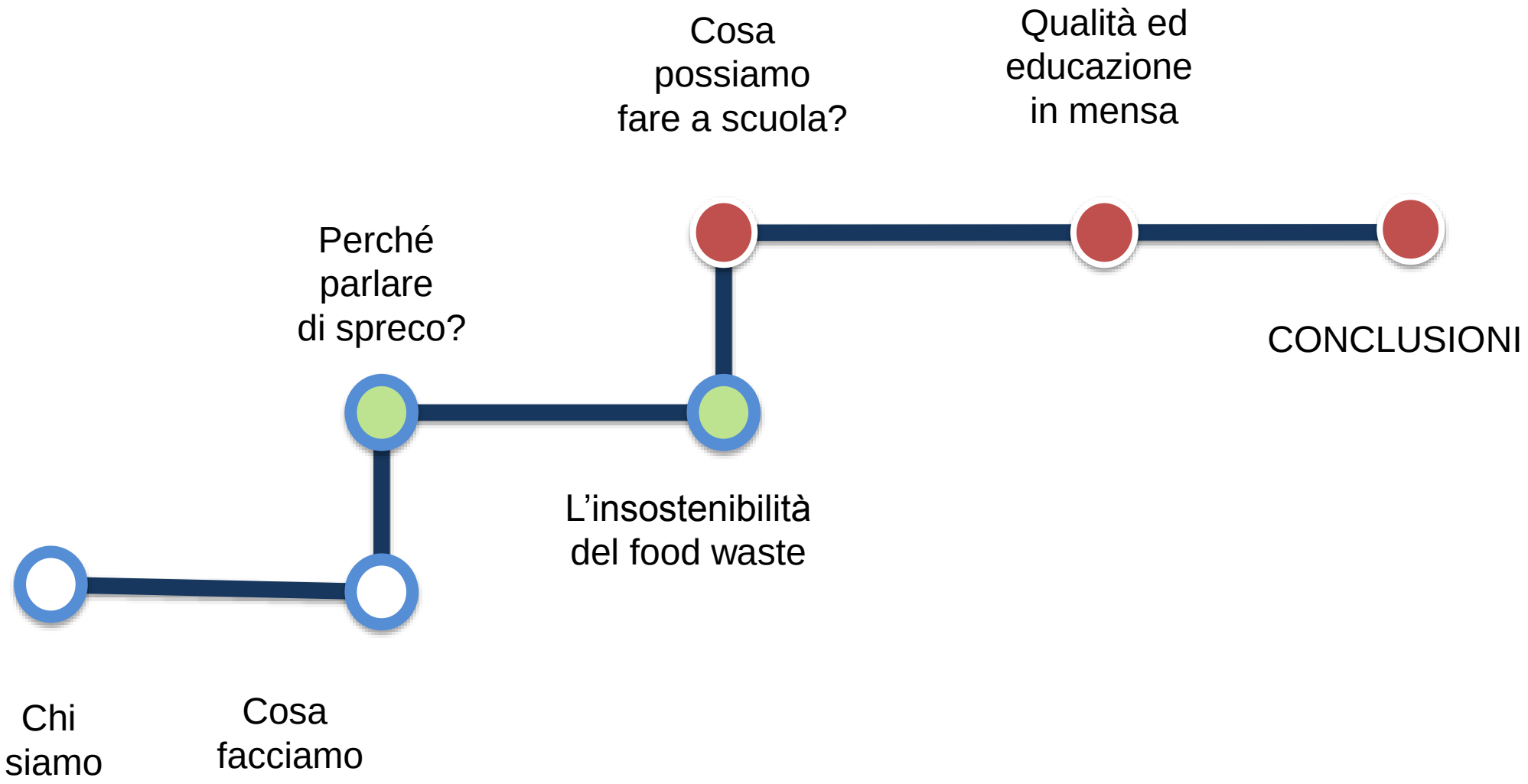
Claudia Paltrinieri

PARTNER

MEDIA PARTNER

CON LA COLLABORAZIONE DI

PARTNER ISTITUZIONALI


Chi siamo
Cosa facciamo
Perché parlare di spreco?
L'insostenibilità del food waste
Cosa possiamo fare a scuola?
Qualità ed educazione in mensa
CONCLUSIONI

COMUNICAZIONE

Come servire l'acqua in mensa in epoca di Covid?

Il Covid19 sta portando la **scuola** a **ricoprirsi di rifiuti**, tra mascherine, piatti usa e getta, ora anche la questione dell'**acqua** in mensa apre le porte alle **bottigliette di plastica**. Tre sono le opzioni possibili: **la brocca** servita da un adulto opportunamente attrezzato (mascherina e gel per le mani), o **la borraccia** o **la bottiglietta di plastica**. Quest'ultima sembra essere la **soluzione più facile** dal punto di vista organizzativo, a volte persino sollecitata dalle aziende sanitarie, ma la più costosa per le casse dei Comuni e soprattutto per l'ambiente. Dopo aver ricevuto diverse sollecitazioni sul tema dell'acqua in mensa abbiamo deciso di chiedere alla **dott.ssa Emilia Guberti** che coordina il gruppo di lavoro nazionale 'Alimenti e Nutrizione' della Società Italiana di Igiene, medicina preventiva e sanità pubblica (**SItI**) e che ha un'esperienza ultra-ventennale nell'ambito della Ristorazione scolastica in veste di direttore del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL di Bologna. A lei abbiamo **chiesto quale sia la soluzione migliore** per servire l'acqua ai bambini durante il consumo del pasto a scuola.

FORMAZIONE

INDAGINI

PROGETTI

BILBAO

ROMA

PARIGI

BUDAPEST

il buon cibo per il futuro

educazione
insegnare a trasformare il cibo in un efficace strumento di politica sociale, ambientale, economica

salute
generare salute, preservare la fertilità dei suoli, proteggere l'ambiente

bio
promuovere il consumo di cibo sostenibile: biologico e biodiversità

gusto
Educare al piacere del cibo e sviluppare skill per produrre piatti buoni, sani e sostenibili

rifiuti
prevenire gli sprechi di cibo, i rifiuti di plastica e contaminanti

valore
Utilizzare indicatori per misurare il valore prodotto da un'alimentazione sostenibile

4° capitolo

dedicato alle strategie antispreco

Perché parlare di

FOOD WASTE ?

… la motivazione

Un terzo del cibo nel mondo viene sprecato

1 persona su 9
nel mondo soffre di
fame

In Italia in ogni famiglia si sprecano 27,5 kg di cibo a persona

1 bambino su 7
in Italia va a dormire
affamato

ITALIA: 10 MILIARDI
di cibo buttato

CIBO BUTTATO = consumo di
risorse acqua, terra, energia

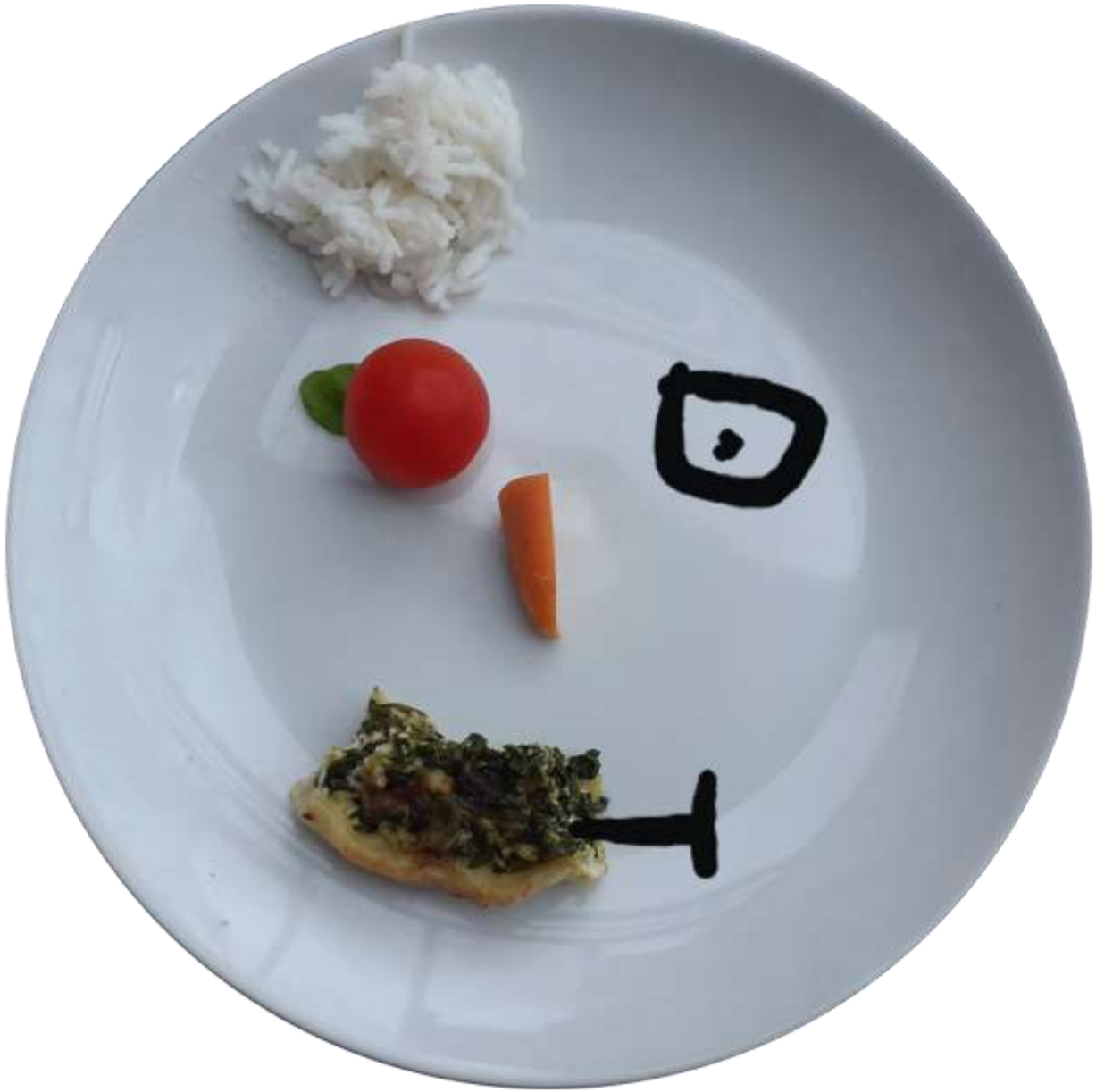
ITALIA: 1 bambino su 7
in condizioni di povertà

antieconomico
di cibo buttato

Buttare via il cibo è

insostenibile
risorse acqua, terra, energia

immorale
in condizioni di povertà



Il 30% - 33% del cibo servito in mensa viene buttato

120 gr di media buttati
per ogni bambino in mensa

“**SE** ASCOLTO DIMENTICO,
SE VEDO RICORDO,
SE FACCIO CAPISCO.

Proverbio cinese

foodinsider.it

E' quasi una tonnellata - una tonnellata di cibo?

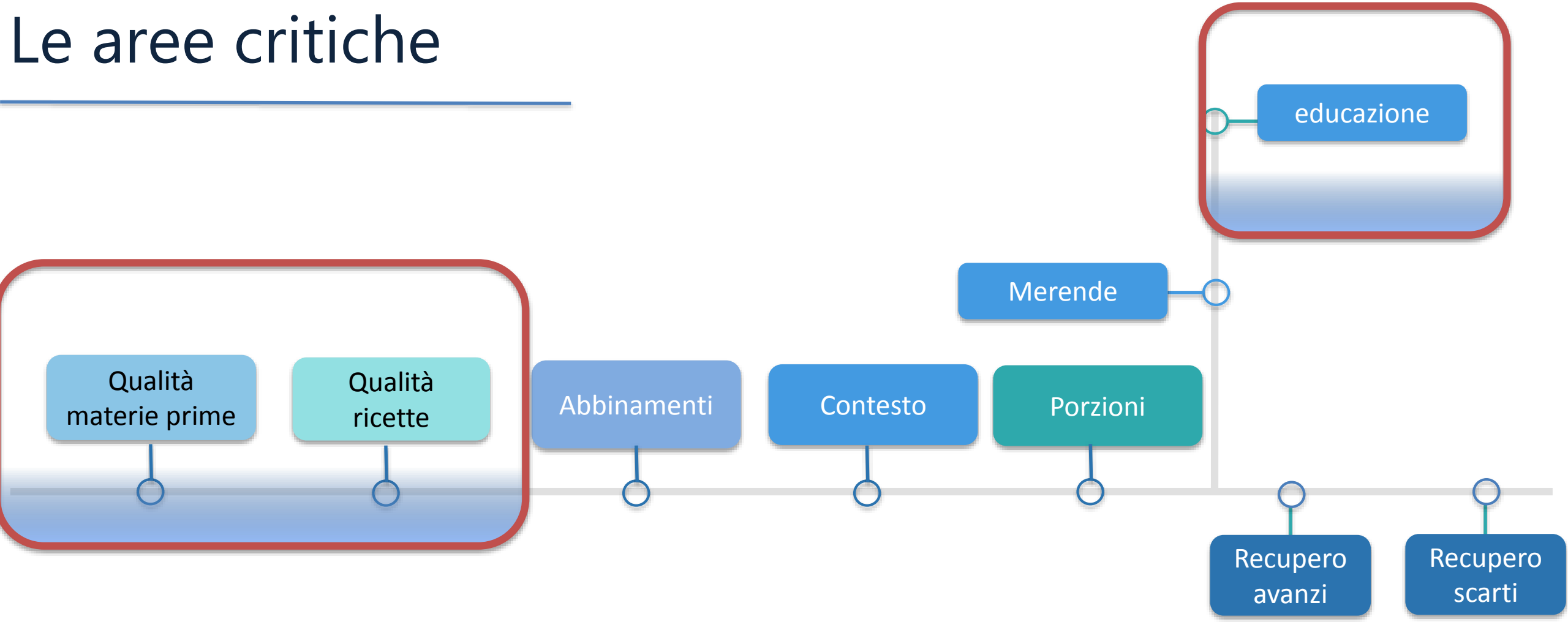
8% dei gas serra è causato dal FOOD WASTE

Cosa possiamo fare

A SCUOLA?

4° capitolo strategie antispreco

Le aree critiche



Il pesce come indicatore della qualità del menu

Capacità di cucinare

Varietà dei piatti

RIMINI
2 pesce fresco azzurro
Spaghetti alle vongole
Gamberi arrosto

MACERATA
Coda di rospo
Seppia
Sgombro
Tonno
Merluzzo

ANCONA
Palombo
Alici fresche
Salmone
Platessa
Merluzzo

AOSTA
2 Nudget di
Hamburg
Bastonc

SIRACUSA
2 funny fish
2 bastoncini

foodinsider.it

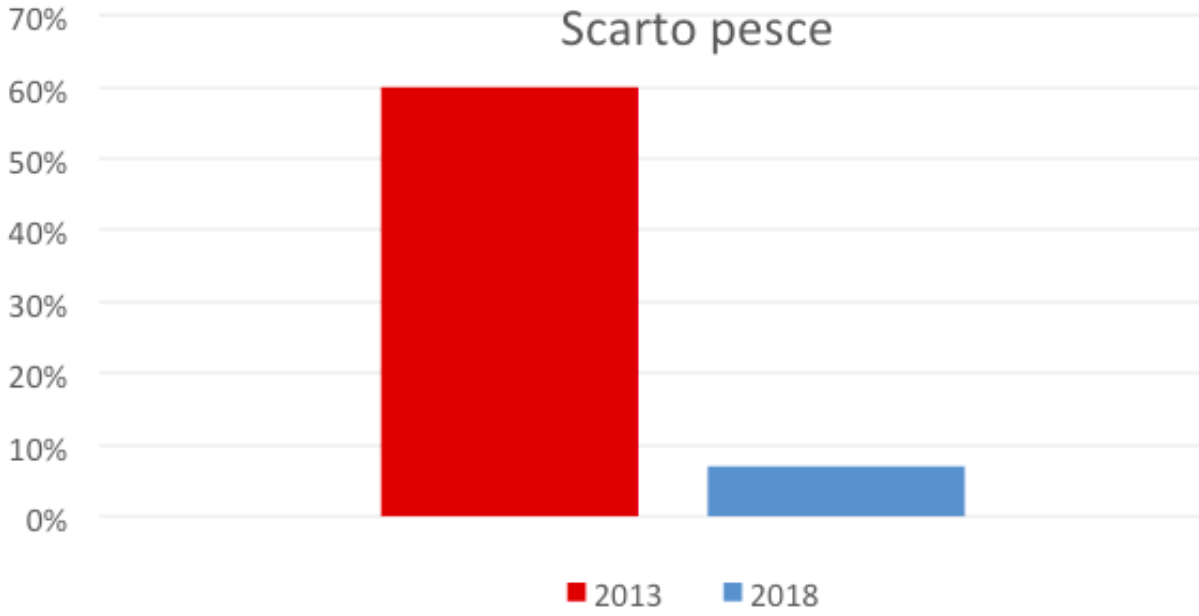
Progetto educativo per il consumo di pesce KM0

Pappa Fish
MANGIA BENE, CRESCI SANO
COME UN PESCE!

REGIONE MARCHE
ASSESSORATO ALLA PESCA

fep
fondo europeo per la pesca

- 50 Comuni Marche
- Promosso da Regione/ Finanziato dalla CEE
- Percorso di educazione
- Sviluppo economia: Nuove professionalità



La qualità del pesce e della ricetta: prodotto della mensa → al mercato

Risultati?

Commitment

REGIONE PUO' DIVENTARE UN DRIVER DEL CAMBIAMENTO

info@foodinsider.it
claudia.paltrinieri@foodinsider.it

maggiori info sul progetto Pappa-fish
info@alberts.it

www.foodinsider.it
https://www.facebook.com/mensescolastiche
https://www.instagram.com/foodinsider.it/
https://twitter.com/foodinsiderit