

09/06/2023 12:57:05

## **?lo non spreco?, completato il progetto sull'educazione alimentare nelle scuole di Figline e Incisa Valdarno**

*Coinvolti gli alunni delle classi quinte delle sei scuole primarie nella autovalutazione degli scarti a tavola. E nella giornata finale servito il ?menù antispreco?*

Cous cous con pollo e verdure, hamburger vegetali di legumi con contorno di verdure gratinate, sorbetto alle fragole. È stato questo il gustoso **“menù antispreco” servito nei giorni scorsi alle scuole primarie del Comune di Figline e Incisa Valdarno**, alla conclusione del **progetto “lo non spreco”**, sviluppato da **Elior Italia**, in collaborazione con **Last Minute Market** e rivolto alla **lotta allo spreco alimentare e al consumo consapevole delle pietanze**.

Un menù, quello della giornata conclusiva, pensato in modo che si possa realisticamente riprodurre anche con gli avanzi del giorno precedente (e le cui ricette sono state pubblicate sui registri elettronici): un modo per **sensibilizzare i bambini e le loro famiglie sull'importanza del riutilizzo degli alimenti a casa**.

Nel corso di quattro settimane, gli alunni di dieci classi quinte delle **primarie San Biagio, Del Puglia, Matassino, Cavicchi, Massa e Petrarca** avevano **monitorato direttamente, con una vera e propria “autovalutazione”, gli scarti prodotti durante i loro pranzi**, segnando su apposite schede la quantità di primo, secondo e contorno consumata. Come prevedibile, lo spreco maggiore aveva riguardato i contorni, seguiti dai secondi e poi dai primi.

Successivamente è stata effettuata una **rilevazione, della durata di due settimane, da parte degli addetti al servizio mensa**, con raccolta e peso in maniera differenziata, degli scarti delle cinque portate (primo, secondo, contorno, pane e frutta), rilevando gli scarti, sia delle porzioni servite (scarto dei piatti) sia di quelle non servite (scarto delle teglie). In questo caso la portata più scartata è risultato il primo, seguita dai contorni e quindi nell'ordine da secondo, pane e frutta.

I risultati finali sono sostanzialmente in linea sia con quanto rilevato da LMM in iniziative di monitoraggi simili, sia con i risultati derivati da studi di istituti di ricerca internazionali.

Ma il cuore del progetto era nel far porre proprio ai bambini – che in classe erano stati preparati sull'argomento dai rispettivi insegnanti, a loro volta appositamente formati su questi temi – **l'attenzione al tema dell'educazione alimentare**, tanto che anche **il loro comportamento a tavola è apparso più consapevole con il trascorrere delle settimane**.

Quello dello spreco alimentare è **uno dei grandi problemi della nostra epoca**. È stimato infatti dalla FAO (attraverso il progetto Save Food) che circa 1/3 degli alimenti prodotti per il consumo umano nel pianeta non venga consumato e vada perduto durante la filiera o sprecato nelle fasi finali di consumo.

Addirittura, nei paesi più industrializzati **oltre il 50% di tutto lo spreco si origina nel contesto domestico** (spesso per cause da attribuire e comportamenti poco virtuosi del consumatore), mentre nei paesi in via di sviluppo le criticità principali riguardano le fasi di raccolta e post raccolta (per problemi legati a difficoltà tecniche e di conservazione degli alimenti).

“La nostra Amministrazione da sempre è **molto sensibile ai temi dell’educazione alimentare nelle nostre scuole**, a cominciare dalla qualità dei cibi, biologici e prodotti da aziende toscane, portati quotidianamente in tavola, come avvenuto nel recente passato con “A pranzo nell’Alveare”, dedicato alla scelta dei prodotti locali per le mense – spiega l’assessora alla scuola Francesca Farini – “Io non spreco” è stato sicuramente un **modo nuovo e interessante per stimolare i bambini sul tema del consumo consapevole**, rendendoli parte attiva del progetto e ottenendone grande coinvolgimento e sensibilità ai temi trattati. Crediamo che in questo senso la scuola possa affiancare la famiglia nell’individuazione di un **percorso virtuoso nell’ambito della sana alimentazione**. I riscontri sono stati sicuramente molto positivi e la nostra volontà per il prossimo futuro sarà quella di **coinvolgere anche i bambini di fasce di età più piccole** in progetti simili”.

***Nelle foto alcuni momenti della giornata conclusiva e l’assessora Farini con le responsabili del progetto e alcune delle insegnanti della primaria San Biagio***

---

Gabriele Fredianelli  
Ufficio Stampa  
Comune di Figline e Incisa Valdarno  
mail [ufficiostampa@comunefiv.it](mailto:ufficiostampa@comunefiv.it)  
tel +39 055 912 5318  
cell +39 334 683 9848

Comune di Figline e Incisa Valdarno - Piazza del Municipio, 5 - 50063 - Figline e Incisa Valdarno (FI)