

Sommario Rassegna Stampa

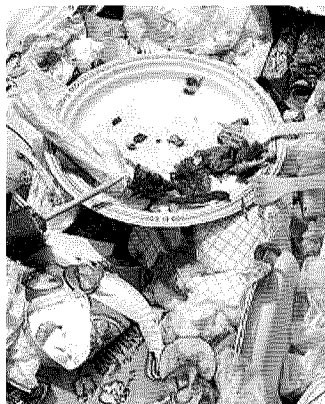
Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica			
	Universita' Cattolica - Brescia			
1	IL GIORNALE DI BRESCIA	09/02/2017	<i>MENSE, 1 ETTO DI SCARTI AL GIORNO PER ALUNNO</i>	2
15	IL GIORNALE DI BRESCIA	09/02/2017	<i>MASTER SOSTENIBILITA' L'ANALISI IN CATTOLICA</i>	3

Mense, 1 etto di scarti al giorno per alunno

Dodici le scuole bresciane esaminate nella ricerca dell'Asa della **Cattolica**

BRESCIA. Ogni giorno, nelle mense scolastiche, in media un etto di cibo finisce dal piatto al cestino. Questo l'esito della ricerca condotta in dodici scuole elementari di città e pro-

vincia, coinvolgendo oltre mille bambini, dall'Alta Scuola per l'Ambiente dell'Università **Cattolica** di Brescia. Un'analisi che ha dato il via al progetto «anti-spreco». **A PAGINA 15**



Spreco. Troppo cibo viene buttato

Ogni famiglia getta nel bidone circa 30 euro ogni mese



Non solamente in classe, nelle mense scolastiche e sugli scaffali dei supermercati. Il problema degli sprechi alimentari è una piaga che affligge moltissime famiglie più o meno benestanti. Che, spesso senza rendersene nemmeno conto, gettano nella spazzatura una parte consistente di quanto acquistato. A rivelarlo sono gli ultimi dati diffusi, lo scorso autunno, dall'Osservatorio Waste Watcher per la campagna Spreco Zero 2016.

Messi nero su bianco i numeri sembrano quasi inconcepibili. In media, infatti, ogni famiglia italiana getta nella spazzatura l'equivalente di circa 30 euro mensili di cibo, pari a circa 600 grammi di alimenti.

Il motivo di questi sprechi? Il 48% ha dichiarato di comprare troppo; il 25% non sa conservare il cibo nel modo corretto; il 9% si fa sedurre da offerte e compra alimenti che poi non consuma; l'8 cucina (inutilmente) per un reggimento; mentre «solamente» il 6% dà la colpa ai distributori, che metterebbero in vendita cibo troppo vecchio. Un mea culpa generale, che però costa al Paese, anche in termini economici. Lo spreco infatti, «vale» circa 16 miliardi di euro di cibo: quasi l'1 per cento del Pil nazionale. Eppure le abitudini sono dure a morire: il 2% butta nella pattumiera quasi ogni giorno cibi che si potrebbero usare, il 4% lo fa 3 o 4 volte alla settimana, il 14% fino a due volte la settimana, il 30 meno di una volta alla settimana e la metà degli italiani giura di non farlo quasi mai. Troppo pochi.

Mense, ogni alunno butta un etto di cibo al giorno: così si interviene

L'Asa della **Cattolica** ha promosso una ricerca in dodici scuole bresciane e attività di formazione

Sostenibilità

Ilaria Rossi

i.rossi@giornaledibrescia.it

■ Ogni giorno, in media, un etto di cibo della mensa finisce nel bidone della spazzatura. Come dire che, in buona sostanza, ogni bambino getta nel cestino della scuola un piatto abbondante di maccheroni. Tutti i giorni.

L'analisi. È questo il dato che emerge da una ricerca condotta dall'Alta Scuola per l'Ambiente dell'Università **Cattolica** di Brescia fra poco più di mille bambini di dodici scuole elementari di Brescia e provincia. Un risultato che non lascia indifferenti: perché se è vero che il 73% dei piccoli intervistati ha la sensazione di non sprecare molto cibo, la pesatura effettuata a fine pasto nelle mense racconta tutta un'altra storia. Nella spazzatura finiscono in media fra i novanta e i cento grammi per alunno, con qualche distinzione fra gli istituti e anche qualche esempio virtuoso.

Ma l'analisi della spreco è

stata solo il punto di partenza del progetto «Think, Eat, Don't Waste. Previene lo spreco alimentare, educa», diretto dal professor Luigi Malavasi, coordinato dalla dottoressa Sara Bornatici di Asa e cofinanziato dalla Fondazione Cariplo. «Il nostro obiettivo - conferma la Bornatici - era quello di promuovere fra i bambini un percorso di formazione, insegnando loro a ridurre al minimo gli sprechi».

Il percorso. Nel progetto sono stati coinvolti, come già si diceva, dodici istituti comprensivi (che avessero più di nove classi) sparsi sul territorio: Azzano Mella, Boario, la scuola «Crispi» di Brescia, Coccaglio, Erbanno di Darfo, Flero, Mairano, Montecchio di Darfo, Pongarale, Ponte Zanano, Sarezzo e Zanano. In totale 1.079 alunni hanno risposto ad un questionario dedicato alla loro mensa e, dopo i risultati delle operazioni di pesatura, hanno partecipato alle molteplici attività di formazione.

Claudio Luisi del Banco Alimentare è salito in cattedra nelle singole classi, per far riflettere i bimbi sul valore del cibo e sulle reali conseguenze degli sprechi, per se stessi e per gli altri. I piccoli alunni so-

no poi scesi in campo in prima persona: in 550 hanno «lavorato» come volontari nei negozi e supermercati in occasione della XX Giornata della Colletta Alimentare. Infine hanno lavorato con gli insegnanti per capire come invertire la rotta: a volte basta non infilzare il pane con la forchetta perché possa essere riutilizzato. «Vorremmo arrivare a creare un vademecum - dice la dottoressa Bornatici - . Inoltre a marzo torneremo a pesare i rifiuti e premieremo la scuola meno sprecona». //



Lezione in mensa. L'educazione alimentare comincia fra i piccoli nelle mense scolastiche

Master sostenibilità l'analisi in **Cattolica**

Il progetto

■ La ricerca «Think, eat, don't waste!» che analizza lo spreco alimentare nelle scuole bresciane, sarà presentata oggi pomeriggio all'interno del convegno «Partecipare la sostenibilità». Un incontro organizzato dall'Alta scuola per l'Ambiente che si terrà in Università **Cattolica** (sala Chizzo-

lini) a partire dalle 15. Dopo l'introduzione di Pierluigi Malvasi, direttore dell'Alta Scuola, sono in programma tra gli altri gli interventi del consigliere regionale Michele Busi e di Marco Magnelli, direttore del Banco Alimentare della Lombardia, oltre a quelli dei ricercatori della **Cattolica**. Caterina Braga, per esempio, presenterà lo studio «Smart women in smart cities», ricerca condotta analizzando la

percezione delle cittadine bresciane per quel che riguarda il rapporto tra ambiente e salute e le possibili ripercussioni delle criticità ambientali (aria respirabile, acqua potabile, terra inquinata) sulla qualità della vita.

Il convegno rappresenta il secondo appuntamento dedicato al lancio del master «Gestione e comunicazione della sostenibilità», in partenza a marzo, che approfondirà i temi dell'economia circolare, della formazione e dei green jobs, strumenti utili per coniugare ecologia e vitalità economica. Per informazioni: asa. **unicatt.it** // **DB**

