



PROGETTO STREFOWA: il cibo incontra le scuole “Per non sprecare il mio futuro”

È iniziato il 1 luglio 2016 il progetto STREFOWA, finanziato nell’ambito del Programma di Cooperazione Territoriale Europea Europa Centrale. L’Agenzia di sviluppo del territorio LAMORO di Asti è uno dei partner del progetto che vede il coinvolgimento di soggetti provenienti da diversi Paesi europei: Austria, Repubblica Ceca, Italia, Polonia e Ungheria. L’obiettivo del progetto è di sperimentare azioni per contenere lo spreco alimentare e sensibilizzare la società civile sull’importanza etica, economica ed ambientale dell’adozione di comportamenti volti a ridurre lo spreco del cibo non consumato. Il progetto avrà una durata di 36 mesi. Il meeting di inizio progetto si è tenuto a Vienna il 5 e 6 Settembre presso la sede della BOKU University a Vienna.

Il tema del progetto è molto attuale: lo spreco del cibo genera delle ripercussioni a livello economico, a livello ambientale, a livello sociale ed etico. Purtroppo per motivi legati alla commercializzazione e alla vendita dei prodotti alimentari, grandi quantità di cibo diventano rifiuto perché non rispecchiano dei canoni estetici legati alla vendita del prodotto o hanno una scadenza ravvicinata.

LAMORO si inserisce in questo contesto per analizzare le iniziative attive sul territorio regionale e promuovere nuove azioni per la promozione del contenimento dello spreco di cibo. L’Autorità regionale ha espresso il suo interesse al progetto STREFOWA, dando il suo supporto sia nella fase di candidatura del progetto sia a progetto iniziato. La Regione Piemonte è sensibile al tema dello spreco del cibo perché ha attivato precedentemente al progetto STREFOWA il progetto “Una Buona Occasione” (con la Regione Valle d’Aosta e il Ministero per lo Sviluppo Economico), con l’obiettivo di sensibilizzare al tema del cibo che se sprecato diventa rifiuto e alla quantità di energia e risorse naturali che si sprecano di conseguenza.

LAMORO ha attivato alcuni contatti con le scuole primarie del territorio astigiano per promuovere la conoscenza degli sprechi in campo alimentare in termini qualitativi e quantitativi, dopo alcuni incontri organizzativi con l’Ufficio Scolastico Regionale per il Piemonte - Ufficio IV- Ambito Territoriale di Asti.

Gli incontri sono stati così organizzati:

- Scuola primaria “U. Cagni” : 24/05/2017
- Scuola primaria di Portacomaro: 29/05, 5/06-06/06,

Le attività con le scuole sono state orientate ad aumentare la consapevolezza dell’importanza del cibo e delle risorse naturali che hanno concorso alla generazione del cibo stesso: è fondamentale per poter promuovere dei comportamenti più responsabili e sostenibili all’interno delle generazioni più giovani che ereditano la Terra. Gli alunni delle scuole sono stati invitati a ragionare sulle origini dello spreco del cibo e sui modi per non sprecare e generare rifiuto a partire dal cibo avanzato sulla propria tavola: si sono sperimentati anche piccoli esercizi teorici di cucina casalinga per cucinare con gli avanzi della giornata.

Le attività con le scuole sono state condivise con i partner europei del progetto STREFOWA e vanno a creare un dossier di esperienze scolastiche per ogni partner, in modo da condividere le esperienze, poter confrontare le diverse realtà e trovare nuovi input da sviluppare in attività successive.

L'attività è stata così strutturata:

1. incontro conoscitivo con le insegnanti, scelta delle attività da svolgere in base alla disponibilità oraria e caratteristiche della classe;
2. preparazione del materiale definitivo e invio alle insegnanti per ultimo avallo;
3. -attività in classe con supporto e presenza delle insegnanti.

Gli incontri in classe sono così strutturati:

1. lettura di una favola a scopo introduttivo al tema dello spreco del cibo, invito a disegnare e rappresentare i passaggi salienti della favola;
2. introduzione alla cucina casalinga con avanzi di cibo e piccolo esperimento pratico con il pane avanzato nella mensa scolastica;
3. presentazione di EXPO MILANO 2015 e la Carta di Milano dei Bambini, insegnamenti sullo spreco delle risorse naturali e del cibo.

I messaggi trasmessi ai bambini per migliorarne la consapevolezza si sono focalizzati sul cibo: il cibo non va sprecato perché altrimenti diventa rifiuto e fa male all'ambiente; il cibo avanzato può essere cucinato in un altro modo per poterlo consumare e non farlo diventare un rifiuto.

