

# *Lo spreco alimentare*

*Se lo conosci lo eviti*

**Rotary**

Italia, Malta e S. Marino





## Obiettivo del progetto

Sensibilizzazione degli studenti (e delle famiglie) sul tema dello spreco alimentare



## Perché si tratta di un progetto importate

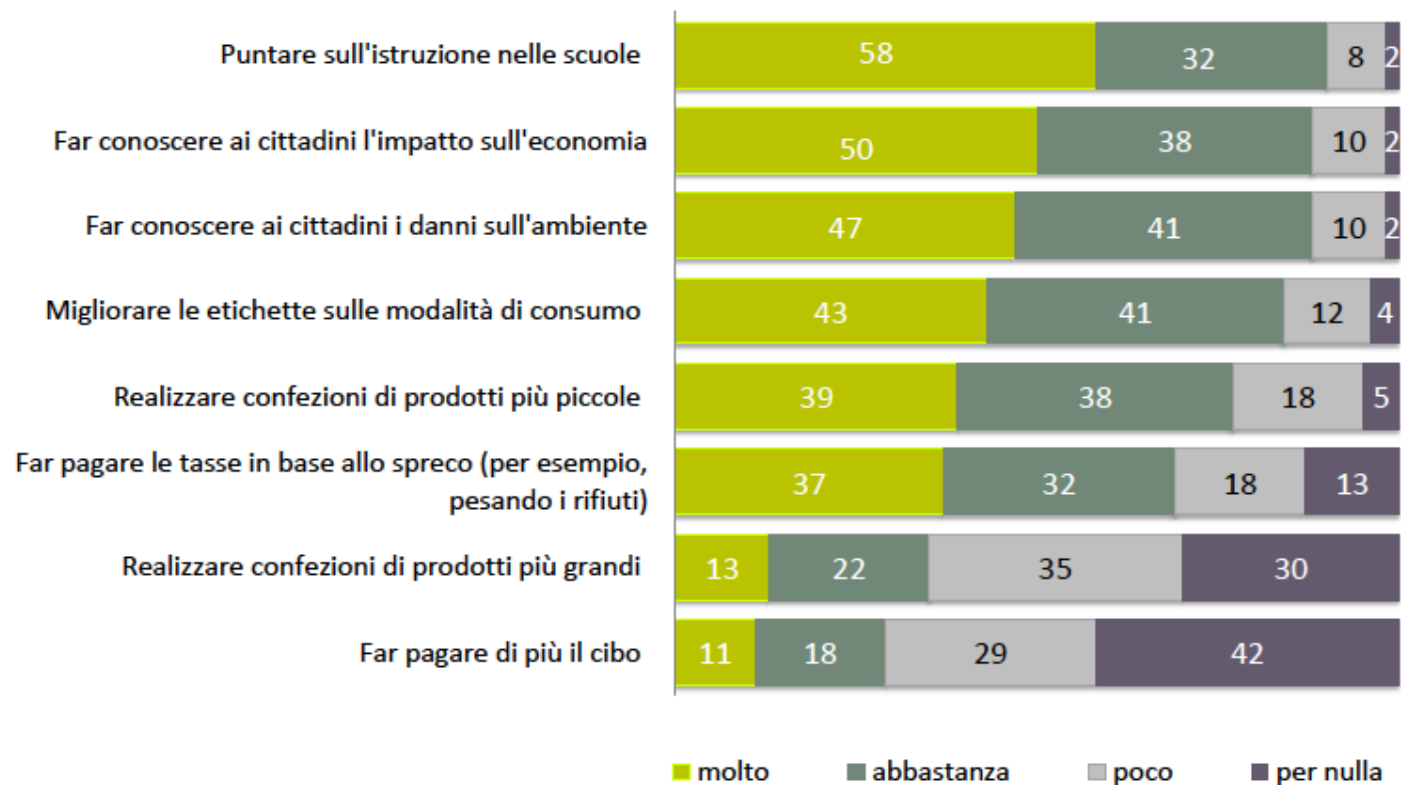
1. Perché nel mondo si spreca 1/3 di tutto il cibo prodotto
2. Perché nei paesi sviluppati più della metà di tutto il cibo sprecato viene gettato nelle nostre case

È quindi fondamentale sensibilizzare la collettività partendo dai più giovani.

# ed è sempre più importante...

## I provvedimenti utili contro lo spreco alimentare

Indichi quanto ritiene utili i seguenti provvedimenti per ridurre gli sprechi alimentari.



Dal rapporto Waste Watcher Last Minute Market SWG 2018 emerge che in cima ai provvedimenti che gli italiani (9 su 10 = 90%) auspicano per contrastare lo spreco alimentare ci sono le iniziative di sensibilizzazione rivolte alle scuole.

*Siamo nella direzione giusta!*

# Il materiale a disposizione

## «Manuale»



Rotary Italia, Malta e S. Marino	
INDICE	
Introduzione .....	3
Il Rotary contro lo spreco alimentare .....	4-5
Spreco meno vuol dire mangiare meglio .....	6-7
Quanto sprechiamo .....	9
l'impatto sull'ambiente .....	11
Che cosa sprechiamo .....	13
Dove, quando e perché sprechiamo .....	15
Perché sprechiamo nella produzione primaria o nella trasformazione .....	17
Perché sprechiamo nella distribuzione .....	19
Perché sprechiamo in casa o al ristorante .....	21
Ritorno gli sprechi quando facciamo la spesa .....	23
Ritorno gli sprechi in dispensa e nel frigorifero .....	25
Ritorno gli sprechi a tavola .....	27
Quiz: Quanto sappiamo dello spreco alimentare? .....	28-29-30
Bibliografia .....	30-31

3 | Il servizio Rotary

## Power point

Strutturato sotto forma di quiz (10 domande e risposte integrate con video di approfondimento), con l'obiettivo di fornire le basi sulle principali cause che originano lo spreco alimentare e le buone pratiche per ridurlo

10. Ultima domanda, che cosa ci aiuterebbe a sprecare di meno in cucina?

1. Buttare via tutti gli avanzi.
2. Cucinare...
3. Cucinare...

**Cucinare e servire porzioni corrette**

Se facciamo la lista della spesa, ma poi cuciniamo troppo e serviamo porzioni esagerate, non abbiamo risolto più di tanto il problema dello spreco.

Ricordiamoci di cucinare quanto necessario, e servire porzioni corrette, così se dovesse avanzare qualcosa, lo possiamo conservare in frigorifero e consumare nei pasti successivi.

# Per saperne di più:

- Del manuale (patrocinato dalla Regione Emilia Romagna) sono state stampate 20.600 copie
- Sono coinvolti 41 club del nostro Distretto su 54
- Il progetto è rivolto ai ragazzi che frequentano la quarta, la quinta elementare e prima media
- A ciascun alunno è consegnato il manuale ed un rotariano, con il supporto della presentazione, ne spiegherà il contenuto
- le classi devono presentare il loro lavoro per il concorso (testo scritto, disegno o manifesto) entro il 28 febbraio 2019
- ogni club seleziona un solo lavoro da sottoporre alla giuria entro il 15 marzo 2019
- entro il 31 marzo 2019 la Giuria designa il vincitore
- La classe vincitrice di ogni distretto rotariano sarà premiata a FICO il 10 maggio 2019 e vincerà una visita guidata del Parco Agroalimentare.



*Grazie!*

**Rotary**

Italia, Malta e S. Marino



*Un progetto Rotary Italia, realizzato in collaborazione con Last Minute Market e la supervisione scientifica di Andrea Segrè.*

