

16ª EDIZIONE

QV LA NAZIONE

CRONISTI in CLASSE 2018

UBI Banca

CONAD
Persone oltre le cose

FONDAZIONE ZEFFIRELLI ONLUS

MANUTENCOOP

Scuola media
Redi

Bagno a Ripoli

L'abbattitore antisprechi

L'impegno di Bagno a Ripoli per il recupero del cibo delle mense

MERCOLEDÌ 6 dicembre, nella sala della chiesa Pentecoste a Bagno a Ripoli si è svolto l'apericena per raccogliere i 5000 euro necessari all'acquisto di un abbattitore per la corretta conservazione del cibo non distribuito nelle mense scolastiche di Bagno a Ripoli. In questo modo la Caritas può assegnarlo a chi ne ha bisogno.

L'iniziativa, che segue quella già in corso nella scuola Marconi di Grassano, è stata condotta dall'IC Mattei, dalla Siaf, la società che gestisce le mense scolastiche comunali e dalla Caritas.

Il Comune di Bagno a Ripoli ha sostenuto l'impresa, così come spiega il sindaco Francesco Casini alle alunne della II A: «Il cibo è una risorsa fondamentale che non va sprecata. È importante creare una comunità del cibo, una comunità che sia consapevole dell'importanza di ciò che mangiamo; noi partiamo prima di tutto da chi è più piccolo, insegnandogli un'etica del cibo che vuol dire anche non buttare via quello che si ha nel piatto e nel prendere solo ciò che si mangia».



Alla Siaf di Bagno a Ripoli con il responsabile Antonio Ciappi

Con questo spirito nasce il progetto di educazione alimentare Recuperiamo perché condividiamo con il coinvolgimento dei soggetti che operano nel territorio di Bagno a Ripoli: scuole, società di ristorazione, servizi educativi del comune, Caritas.

L'iniziativa dell'apericena è stata un vero successo, confermando la sensibilità e l'attenzione sociale sia degli organizzatori che dei parteci-

panti. Nella sola serata di dicembre, a cui hanno partecipato quasi 800 persone, è stata raccolta la cifra necessaria per l'acquisto dell'abbattitore.

«È stato un evento importante per tutta la comunità» commenta Amalia Bergamasco, dirigente dell'IC Teresa Mattei, «e in special luogo per la nostra scuola, in prima linea nell'organizzare iniziative con un'identità altamente educativa e a

sostegno dei più deboli».

Aggiunge Valentina Salani, vicaria dell'IC: «Tutta la scuola ha portato il proprio contributo alla riuscita della manifestazione: i più piccoli allestendo la sala con disegni e cartelloni, i più grandi partecipando nel ruolo di camerieri».

Giulia, Chiara e Florinda, della classe II A, confermano: «C'erano proprio tutti e i cibi erano buonissimi!»

CHE COS'È un abbattitore lo ha spiegato Antonio Ciappi, direttore della Siaf: «L'abbattitore raffredda i cibi cotti da poco tempo e li porta a una temperatura di circa 7°C, poi porta gli alimenti in tempi brevissimi a bassa temperatura; tutto ciò blocca la crescita dei batteri che fanno andare a male i cibi. Il cibo così abbattuto ha una scadenza di 5 giorni entro i quali viene distribuito dalla Caritas e consumato». E nel futuro c'è il progetto di scarto zero, con il recupero dei cibi avanzati nei piatti da trasformare in humus fertilizzante per i coltivatori fornitori della mensa: un esempio di economia circolare.

L'ANALISI

Lo spreco
Un paradosso
mondiale

UN GRANDE paradosso riguarda il consumo del cibo: da una parte del mondo il troppo cibo viene buttato e la gente si ammala perché mangia troppo, dall'altra le persone muoiono per le carenze alimentari.

I dati della FAO (Food and Agriculture Organization) sono allarmanti: tra l'agosto 2010 e il gennaio 2011 i paesi industrializzati hanno sprecato circa 222 milioni di tonnellate di cibo, quantità sufficiente per sfamare tutta l'Africa Subsahariana.

Lo squilibrio pone prima di tutto un problema etico: non è giusto sprecare cibo quando milioni di persone muoiono di fame. Ma lo spreco alimentare ha ripercussioni anche sull'economia e sull'ambiente, perché produrre sempre di più fa esaurire le risorse e la gestione dei rifiuti rovina i territori.

Ma dove avvengono gli sprechi maggiori? Le perdite e gli sprechi di cibo si trovano a diversi livelli della filiera, dalla produzione al consumo finale; si perde cibo nella produzione ma anche nella trasformazione, nel trasporto e nella distribuzione all'ingrosso, dove viene scartato il cibo un po' sciupato esteticamente che non corrisponde ai gusti dei compratori. Dove si può limitare fortemente lo spreco è nei punti vendita e soprattutto nel consumo domestico. A casa si possono adottare buone abitudini, per esempio comprare solo il necessario, cucinare usando avanzi e scarti, non fare porzioni eccessive. Anche a scuola possiamo fare il nostro: prima di aprire la seconda merendina, pensiamo: «Ma la mangerò davvero?».

L'INTERVISTA LA GRANDE DISTRIBUZIONE DEI NOSTRI SOGNI SA LIMITARE GLI SPRECHI

Supermercati che non buttano via niente



I cronisti della II A intervistano Antonio Mannini, Conad Gavinana

NOI della classe II A ci siamo chiesti come potrebbe essere il nostro supermercato ideale; ovviamente dovrebbe essere ben fornito di prodotti freschi, possibilmente biologici ed economici, spazioso, comodo da raggiungere... ma la caratteristica che ci è sembrata più importante è: efficiente nella gestione delle rimanenze alimentari. Questo perché non ci sembra giusto buttare cibo ancora buono quando c'è gente che ne ha bisogno!

Sappiamo poi che esiste la legge italiana 166/2016 detta antispreco, che impone la consegna delle rimanenze integre e non scadute a onlus che le distribuiscono a chi ne ha bisogno.

Per approfondire, abbiamo intervistato Antonio Mannini, proprietario del supermercato Conad di Gavinana.

Signor Mannini, come gestite il problema delle rimanenze nel vostro supermercato?

«Seguiamo tre strategie successive nella gestione delle rimanenze. Prima di tutto limitiamo al massimo le rimanenze negli scaffali, impiegando il riordino automatico per i prodotti confezionati e i riordino a flusso teso per quelli freschi. In questo modo, attraverso algoritmi, riusciamo a riempire gli scaffali secondo i bisogni reali e a ridurre l'invenduto».

Ma qualcosa avanza sempre?

«Una minima parte sì; allora due giorni prima della scadenza vendiamo i prodotti a metà prezzo: anche così limitiamo gli scarti. Ciò che rimane, ancora non scaduto, lo forniamo alle onlus che lo distribuiscono a chi ne ha bisogno».

Ma anche noi consumatori abbiamo la responsabilità di limitare gli sprechi: al supermercato compriamo ciò che ci serve, scegliamo i prodotti di stagione o a più lunga scadenza; a casa organizziamo la spesa in modo intelligente per esempio mettendo in vista i prodotti da mangiare prima.

LA REDAZIONE

LA PAGINA è stata realizzata dagli studenti della classe II A della scuola media Granacci, IC "Teresa Mattei" di Bagno a Ripoli: Matilde Biagiotti, Thomas Bigazzi, Florinda Bosi, Sara Caselli, Giulia Dafichi, Sa-

ra D'Avanzo, Anna De Seris, Mihnea Dumitru, Matteo Durazzini, Giuseppe Ferraro, Iulia Florea, Emma Franchi, Florian Fusha, Tommaso Lapi, Leonardo Marchese, Eleonora Mazzone, Benedetta Moretti, Ric-

cardo Scopino, Eleonora Soldi, Sabin Stefanu, Michelangelo Stoppa, Leonardo Tattini, Chiara Vandelli. La dirigente scolastica è la dottoressa Amalia Bergamasco e l'insegnante-tutor è Alessandra Felici