

Scuole in campo contro lo spreco

di Carlo Bridi

Il rapporto fra cibo, salute, sprechi, fame ed obesità è particolarmente importante per bambini e ragazzi. Su questo tema l'Associazione Scuola Senza Frontiere (ASSFRON), in collaborazione con il Dipartimento della Conoscenza della Provincia di Trento e con l'APSS sta portando avanti un progetto che nell'anno scolastico 2016-2017 ha toccato in Trentino oltre 160 scuole di ogni ordine e grado. L'importanza di approfondire questo tema emerge da alcuni dati diffusi in occasione della giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare svoltasi lo scorso 5 febbraio su iniziativa del Ministero dell'Ambiente, per l'organizzazione della quale un ruolo centrale è stato svolto dal prof. Andrea Segrè presidente della Fondazione Mach oltre che fondatore e presidente di Last Minute Market.

Siamo nell'era dei grandi paradossi

Oggi, afferma la campagna "Spreco Zero" lanciata dall'osservatorio di Segrè, siamo di fronte a dei grandi paradossi inaccettabili per il nostro tempo: sulla terra, infatti, 795 milioni di persone soffrono la fame. È l'Africa Subsahariana la regione con la più alta incidenza della fame. Quasi un milione di bambini in Africa soffre di malnutrizione grave e la loro sopravvivenza è appesa a un filo condizionata dall'accesso e disponibilità di cibo. Ogni anno 6.9 milioni di bambini muoiono prima di compiere i 5 anni, uno su tre per cause legate alla malnutrizione. Secondo un altro dato reso noto da una recente indagine dell'Associazione Italiana Pediatri sono 8000 i bambini che ogni giorno muoiono prima di raggiungere i cinque anni di vita per problemi legati all'alimentazione nella più completa indifferenza dell'opinione pubblica.



Nelle mense scolastiche dal 25 al 40% del cibo finisce nelle immondizie.

Tra i rifiuti con maggiore frequenza pesce, verdure cotte, spinaci, piselli ma anche frutta e verdura.

Ridurre gli sprechi alimentari non è solo necessario ma è anche possibile, come spiega da alcuni anni nelle scuole trentine l'Associazione Scuola Senza Frontiere che con il Dipartimento Conoscenza e l'Azienda sanitaria sta portando avanti un progetto di sensibilizzazione.



Gli sprechi del cibo

Tutto questo, mentre a livello mondiale un terzo del cibo destinato al consumo umano si perde o si spreca lungo la filiera alimentare (dati FAO), parliamo di 1,3 miliardi di tonnellate di cibo ancora edibile che trasformiamo in rifiuto. Nei Paesi occidentali lo spreco supera il 50%. Questo, oltre a creare una scandalosa situazione per le molte persone che soffrono la fame, provoca il 31% delle emissioni di CO₂ nell'atmosfera con un enorme danno all'ambiente.

Il problema degli sprechi è presente anche da noi, per questo il tema merita di essere posto all'attenzione dell'opinione pubblica oltre che degli amministratori ad ogni livello. La legge 166/2016 e l'ormai prossima legge provinciale in materia si muovono nella direzione di favorire il recupero del cibo in scadenza, come già avviene quotidianamente da parte di Trentino Solidale e periodicamente dal Banco Alimentare che permette di alimentare giornalmente migliaia di persone. Secondo l'indagine di Waste Watcher di Last Minute Market/Swg il 75% del cibo viene sprecato dalle famiglie e dalle mense. Un caso che abbiamo avuto modo di approfondire direttamente è quello dello spreco nelle mense scolastiche del Trentino. Dati precisi non ne esistono, anche se c'è la volontà della Giunta Provinciale e del Consorzio dei Comuni di affrontare il tema, ma è opinione comune raccolta fra gli addetti ai lavori, che nelle mense scolastiche la quantità del cibo che finisce nelle immondizie vada dal 25 al 40%. Sono particolarmente alcune pietanze - peraltro fondamentali per la crescita dei ragazzi - a finire con maggiore frequenza nelle pattumiere: il pesce, le verdure cotte, gli spinaci, i piselli ma anche frutta e verdura sono spesso rifiutati da bambini e ragazzi. Una situazione nettamente migliore si registra in quelle scuole che hanno la cucina per rifornire la mensa interna alla scuola.

L'importanza della sensibilizzazione nelle scuole

Il progetto dell'Associazione Scuola Senza Frontiere prevede di affrontare con gli scolari/ studenti i temi del rapporto fra cibo e ambiente, cibo e salute, in un'ottica di responsabilizzazione personale di ciascuno di noi perché ciascuno dia il proprio contributo per cambiare le cose. "Il modo migliore per evitare gli sprechi è quello di prevenirli prima che vengano fatti" afferma la campagna di prevenzione. Di qui l'importanza di una vasta azione di sensibilizzazione cominciando dalle scuole di ogni ordine e grado. Le esperienze maturate da ASSFRON negli ultimi anni dimostrano che una riduzione degli sprechi alimentari non solo è necessaria ma è anche possibile. Certo, è necessario che il progetto sia condiviso dal corpo docente, dirigenti e insegnanti. Per questo è importante il supporto del Dipartimento della Conoscenza. Anche il concorso indetto fra tutte le scuole trentine da ASSFRON con il prezioso supporto del Dipartimento e dell'APSS, va in questa direzione.

Il rapporto cibo salute

L'altro pilastro su cui si basa il progetto di presenza nelle scuole dell'associazione trentina è quello del rapporto fra cibo e salute. Due pediatri di lungo corso Dario Piccoli e Albina Andrenacci, e il fisiatra Giuseppe Frattin hanno messo generosamente e gratuitamente a disposizione la loro esperienza per una vasta azione di informazione nelle scuole trentine. Il rapporto fra cibo e salute è affrontato con un linguaggio adatto alle varie età supportati anche da un video realizzato da ASSFRON ad hoc.

I medici sottolineano con insistenza l'importanza di una dieta alimentare che comprenda tutti i cibi con particolare attenzione al consumo di carni e pesce, i "mattoncini lego" come li definisce il dott. Piccoli, indispensabili nell'età della crescita, ma anche il consumo di legumi, proteine vegetali e di frutta e verdura di stagione e possibilmente a km zero sono fondamentali per una crescita corretta dei ragazzi. L'importanza del movimento, della postura, dell'attività fisica è costantemente sottolineata dal fisiatra Frattin che ricorda come un modello di vita sano da giovani assicura una vita sana da adulti.

Il dramma della fame nei paesi impoveriti

Anche il tema della fame nel sud del mondo viene affrontato con una proposta concreta rivolta ai ragazzi: quella di sostenere la realizzazione e la gestione di orti scolastici che hanno una duplice valenza: contribuire ad una corretta dieta alimentare a scuola e insegnare i metodi di coltivazione in Karamoja, (UG) dove opera come vescovo il missionario comboniano trentino mons. Giuseppe Filippi che assicura il buon fine delle offerte raccolte da ASSFRON nelle scuole. Il progetto si avvale del sostegno dell'Assessorato alla Cooperazione allo Sviluppo della Provincia autonoma di Trento.