COMUNE DI COMO

PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE "PORTAMI A CASA CON TE!"

Scheda riassuntiva

- il Servizio Ristorazione scolastica, su indicazione del Consiglio Comunale, ha inserito nei progetti di educazione alimentare dell'anno scolastico 2016-2017 l'iniziativa "***Portami a casa con te!***", che recepisce anche i contenuti della Legge antispreco n. 166 del 19 agosto 2016

- il progetto è stato condiviso con il Settore Ambiente, le Guardie Ecologiche Volontarie e l'Associazione Legambiente per favorire una campagna informativa più efficace e mirata, volta a sensibilizzare gli insegnanti, le famiglie e gli alunni coinvolti (secondo ciclo scuole primarie)

- la finalità dell'iniziativa è far comprendere come un semplice gesto, quello del recupero, rappresenti un momento utile per comunicare il valore del cibo e riflettere sulle dinamiche legate alla produzione e alla disponibilità di cibo e ai suoi significati economici, sociali e culturali. Buttare il cibo significa, infatti, buttare nella spazzatura anche la terra, l'acqua, l'energia che ci sono volute per coltivare le materie prime, raccoglierle, trasformarle, cucinarle. La possibilità di portare a casa parte del pasto non consumato può così diventare una "buona pratica" di riciclo e rappresenta un'occasione per riutilizzare il cibo avanzato cucinando nuove ricette

- il programma per la realizzazione del progetto è stato il seguente:
  - incontri con Cuoche, Referenti Commissioni mensa, Docenti e Genitori, tenuti, a seconda delle competenze, dalla Responsabile del Servizio Ristorazione scolastica e dall'Associazione Legambiente, per l'illustrazione dell'iniziativa;
  - corsi e laboratori nelle singole classi, effettuati dalla ditta appaltatrice della raccolta rifiuti Aprica e dai GEV (guardie ecologiche volontarie), per sensibilizzare gli alunni al valore del cibo;
  - fornitura di sacchetti agli alunni iscritti al servizio ristorazione scolastica delle classi terze, quarte e quinte della città (n.1650);
  - laboratorio finale di cucina con realizzazione di un dolce con ingredienti a base di pane avanzato e mele

- il sacchetto antispreco, termico, lavabile e riutilizzabile, è stato scelto previa acquisizione di alcuni campioni da diverse ditte, al fine di verificare l'idoneità al trasporto scuola-casa del pasto non consumato a mensa (pane, frutta e prodotti da forno)

- la stampa personalizzata con disegno e slogan predisposto dal Comune è stata realizzata dalla ditta fornitrice dei sacchetti

- il report finale sul gradimento dell'iniziativa è stata l'occasione per riproporla il prossimo anno scolastico 2017-2018, coinvolgendo anche gli alunni del 1° ciclo di scuola primaria (classi prime e seconde).