

Uniti contro lo spreco a Gravellona Toce

Anche nella nostra cittadina l'invito alla sensibilizzazione contro lo spreco alimentare rivolto dalla Regione Piemonte e dal Ministero dello Sviluppo Economico attraverso il progetto **Una Buona Occasione** viene accolto con interesse sia dall'Amministrazione, sia dalla Scuola.

Una Buona Occasione è il nome dato al progetto promosso da Regione Piemonte, Regione Valle D'Aosta e Ministero dello Sviluppo Economico per diffondere una cultura alimentare più matura e consapevole, che rispetti e non sciupi le risorse del nostro pianeta.

L'originalità del progetto sta nell'approccio al tema della lotta agli sprechi alimentari: mentre normalmente ci si concentra sulla destinazione delle eccedenze per sottrarle alla spazzatura e darle alle food bank ('banche del cibo') o agli enti caritativi, **Una Buona Occasione** si propone di incidere sulle cause che contribuiscono a formare l'eccedenza, cercando così di prevenirla. Per intenderci, se la raccolta differenziata dei rifiuti è un'attività utile e degna di grande considerazione, ancor più incisive si rivelano tutte le iniziative finalizzate alla riduzione della quantità di rifiuti. Lo stesso discorso vale per gli sprechi alimentari: è importante riuscire a limitare la quantità complessiva delle eccedenze, considerato che ne rimarrà sempre una grande disponibilità da destinare a scopi caritativi.

Amministrazione e Scuola nella nostra cittadina hanno condiviso la necessità di diffondere il messaggio base di **Una Buona Occasione** e, grazie alla proficua collaborazione di associazioni locali e della società che gestisce il servizio di ristorazione scolastica, proporranno alla cittadinanza e ai ragazzi diverse attività, tutte riconducibili ad un unico slogan: **Uniti contro lo spreco: riflettere e sperimentare per cambiare.**

Centrate sull'educazione alimentare saranno le giornate che SIR dedicherà alla:

- scuola materna, **meze di aprile**, Costruiamo il calendario della Frutta: la stagionalità della frutta è qualcosa che si può imparare anche giocando, e che ci aiuta a consumarla consapevolmente
- scuola primaria, **martedì 5 aprile**, *Il bon Ton a tavola*: grazie alla guida di un Maître di sala e del tecnologo alimentare, i bambini impareranno a comportarsi a tavola acquisendo, attraverso l'esperienza diretta, le buone regole di educazione da tenere a tavola durante il pasto
- scuola secondaria di primo grado, **martedì 12 aprile**, *Ricicliamo*: i ragazzi saranno sensibilizzati ad una buona e corretta educazione alimentare, nel rispetto dell'ambiente (riciclo di plastica, vetro e lattine)

Sempre il 12 aprile, nel pomeriggio, i ragazzi del progetto scientifico tecnologico saranno impegnati in un laboratorio proposto da Adiconsum sul tema specifico della lotta allo spreco: quali conoscenze di base ci mancano per non cadere nei tranelli

delle etichettature? Quali buone prassi si possono coltivare a livello familiare per evitare di sciupare le derrate alimentari?

Anche i bambini del doposcuola della scuola primaria saranno chiamati a riflettere sulla stesso tema, attraverso la visione (**venerdì 8 aprile**) un cartoon prodotto dalla Regione Piemonte, Settore Tutela dei consumatori, Centro Sperimentale di Cinematografia – Animazione Piemonte, realizzato in collaborazione con Slow Food Italia e Film Commission Torino Piemonte.

Perché il cibo sugli scaffali del supermercato viene continuamente sostituito? Dove finiscono i prodotti considerati “di scarto”? Lo scopriranno Pol, cane vagabondo e la sua amica Tina. Insieme si impegneranno per recuperare il cibo da un assurdo spreco, affrontando senza paura un famelico mostro tritattuto.

La leggerezza di linguaggio del cinema d’animazione sapranno parlare con efficacia ai ragazzi di uno dei temi fondamentali del mondo contemporaneo -la lotta agli sprechi alimentari- ed a seguire saranno proposte attività ludiche per stimolare la riflessione sul tema.

La settimana seguente (**venerdì 15 aprile**) *dalle immagini e dalle parole* contro lo spreco, si passerà *ai fatti*, attraverso un’attività laboratoriale ispirata al tema del “riuso” domestico del primo e più comune alimento: il pane.

La buona pratica che da sempre ci porta a non buttare il pane, nella nostra Comunità ha storicamente prodotto addirittura uno dei piatti tipici di Gravellona, la nota Torta del Pane e Latte. Chi ne conosce la storia? Chi la racconta ancora ai bambini? Grazie alla collaborazione di SIR, dell’Associazione Culturale Felice Pataroni e all’Associazione Commercianti bambini e ragazzi del Doposcuola potranno ascoltare un pezzo di storia gravellonese, sperimentare la lavorazione degli ingredienti e, infine, gustare il prodotto di questo delizioso modo di riciclare il pane avanzato.

Ad una sollecitazione più forte a riflettere sulla cultura dello spreco sarà invitata la cittadinanza, attraverso la visione del film/documentario **Just eat it!** del giovane regista Grant Baldwin, che denuncia quanto essa sia radicata nella nostra società e nel nostro sistema produttivo (**martedì 12 aprile, Biblioteca Civica, ore 21, ingresso libero**), presentato da Cristina Pasquali, Condotta Slow Food Verbania.

La pellicola racconta di come Grant e la produttrice Jen Rustemeyer siano riusciti a sopravvivere per sei mesi spendendo solo 200 dollari e mangiando avanzi e prodotti scartati. Ma lo spreco non è solo questione di scarsa attenzione dei comuni consumatori, è anche il risultato di un sistema produttivo che impone regole strette e, spesso, poco sensate che portano a scartare il cibo anche per motivi futili, come avviene per le banane... che devono rispettare precisi standard “estetici” di curvatura, altrimenti vengono buttate.

Il film non è solo un viaggio nel mondo dello spreco, ma anche un invito a impegnarci a fare meglio, partendo dai nostri frigoriferi ...e dalla semplice considerazione che, stando ad alcune ricerche recenti, tra un secolo sulla Terra ci saranno 13 miliardi di abitanti, quasi il doppio rispetto a oggi. Educarci a sprecare di meno è necessario da subito e nel film ci sono già alcuni consigli base. Imparare a fare la spesa giorno per giorno, comprando solo quello che si intende consumare. Oppure creare una zona nel frigorifero dove stipare i prodotti che stanno per scadere, così da ricordarsi più facilmente di consumarli.

Non UNA, ma tante buone occasioni che, ci auguriamo, possano stimolare e sostenere il cambiamento, a partire dalle mura domestiche di ciascuno di noi.