

BUONE PRATICHE. In Italia ogni anno il valore degli alimenti sprecati raggiunge i 15 miliardi

Le cuoche della scuola materna a lezione per evitare gli sprechi

Progetto della Fism che coinvolge 177 istituti di città e provincia

Mangiare tutto ciò che c'è nel piatto: una buona norma, tutt'altro che scontata. Ogni anno in Italia, il valore dei prodotti alimentari "sprecati" raggiunge i 15 miliardi di euro. Un trend che colpisce anche il territorio e contro cui la Fism Verona, la Federazione delle scuole dell'infanzia e dei nidi a ispirazione cattolica, ha dichiarato battaglia attraverso un progetto di sensibilizzazione che coinvolge i 177 istituti di città e provincia, a cui si aggiungono 72 nidi integrati, i bimbi e i genitori.

Il progetto di sostenibilità alimentare, di cui la Fism sarà parte attiva, si chiama Real Food ed è promosso dalla cooperativa sociale Panta Rei, in collaborazione con le Acli e il patrocinio di **Fondazione Cattolica**.

Teri pomeriggio l'iniziativa ha preso il via mobilitando un esercito di 80 cuoche - le "regine dei fornelli" delle scuole Fism - che sono tornate di nuovo sui banchi per imparare i trucchi per combattere lo spreco alimentare. «È importante trasmettere ai bimbi, per esempio, che non devono farsi riempire il piat-

to dalle operatrici della mensa per poi avanzare, ma piuttosto chiedere il bis in un secondo tempo. Le operatrici, dal canto loro, possono contribuire a fornire ai bimbi delle nozioni sulla corretta alimentazione come la stagionalità di frutta e verdura, le porzioni giornaliere consigliate», ha spiegato Martina Tommasi che per Acli segue il progetto Rebus per il recupero delle eccedenze alimentari all'interno delle mense scolastiche negli istituti del Comune di Verona, che vengono destinate alle famiglie in stato di bisogno.

«Dopo questo primo step, a settembre coinvolgeremo i genitori e gli stessi bimbi con speciali laboratori formativi», spiega Francesca Balli, vicepresidente Fism e referente per il coordinamento pedagogico. Ad attuarli, la Panta Rei con «un ciclo di laboratori pratici ed esperienziali sulla conoscenza della materia prima e il tema dello spreco», dice Elena Brigo presidente della cooperativa che ha già dato vita a un sistema di recupero e riutilizzo del surplus alimentare, creando impiego a soggetti deboli. • I.N.



Una cuoca di scuola materna con i piccoli allievi

