

Cronisti in classe **QN il Resto del Carlino** 2022 **20^a edizione**



CLASSE 2^ªE SCUOLA MARINELLI FORLIMPOPOLI

Spreco alimentare, facciamo la nostra parte

La pandemia che fatto registrare numeri da capogiro: in Unione Europea si buttano 88 milioni di tonnellate ogni anno

LA REDAZIONE

Gli alunni reporter di Forlimpopoli

Gli alunni reporter della classe 2^ªE sono: Samuele Arlandi, Chiara Camporesi, Michelle Castellini, Emilia Clarici, Lorenzo Conti, Emma Cucchi, Emma Domeniconi Prugnoli, Tommaso Fantini, Sebastian Ferrari, Frida Fiumana, Marco Fornasari, Gabriel Guidi, Marco Lacchini, Giacomo Longo, Manuele Marchese, Nicola Mazzavillani, Noemi Miniero, Giovanni Neri, Martina Neri, Frida Plachesi, Anna Righi, Serena Scarpellini, Andrea Stefanetti, Benedetta Turchi, Pietro Vitagliano, Nina Vitali. Sostenuti dal loro insegnante Rosario Lucarelli.

Per spreco alimentare si intende lo smaltimento, sotto forma di rifiuti, di cibo ancora commestibile. L'intera fase della catena alimentare è interessata da questo problema. Le conseguenze dello spreco alimentare sono tante, ad esempio, secondo gli ultimi dati Fao, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, circa 690 milioni di persone nel mondo soffrono la fame e circa un terzo del cibo mondiale finisce nella spazzatura. Inoltre, lo spreco alimentare produce un danno al pianeta perché il cibo finisce nelle discariche, generando dei gas che alimentano l'effetto serra e favoriscono, quindi, il surriscaldamento climatico.

Possiamo dunque affermare che la nostra alimentazione ha un impatto negativo sul pianeta. Sprecare il cibo non è solo un fatto morale ma contribuisce anche all'esaurimento delle risorse naturali che risultano essere già di gran lunga limitate. Solo nei paesi dell'Unione Europea la cifra relativa allo spreco ammonta a 88 milioni di tonnellate all'anno con una perdita in euro di 143 miliardi. Questo atteggiamento non favorisce certamente il perseguimento dell'obiettivo numero 2, 'zero hunger', dell'Agenda 2030 per uno sviluppo sostenibile.



La classe 2^ªE della scuola secondaria di primo grado Marinelli di Forlimpopoli

Con l'inatteso lockdown del 2020, dichiarato per contrastare il Covid19, solo in Italia gli acquisti alimentari superflui, dettati da un timore per un perdurare della chiusura totale, quindi il rischio di non poter quotidianamente acquistare cibo per il proprio nucleo familiare, hanno fatto registrare uno spreco di non poco conto, soprattutto se si

pensa al fatto che, alla fine, le direttive politiche hanno lasciato aperta la possibilità di recarsi a fare la spesa.

Si aggiunga altresì l'impossibilità per le ong, durante il suddetto periodo, di non poter intervenire con le iniziative a sostegno della fame nel mondo (raccolta di alimenti da supermercati donati da tutti noi, e altro come vestiti, materiale didattico, ecc...). Spesso, si getta il cibo anche solo per un difetto estetico, perché, in quanto destinato alla vendita (settore terziario), non è in-

tegro e perfetto, per un qualsiasi motivo legato alla produzione. Ciò, ovviamente, avviene soprattutto nei paesi occidentali.

Si tratta, quindi, di un fenomeno che comprende sia i singoli individui, sia le grandi catene alimentari, come i supermercati. I singoli individui ogni giorno sprecano piccoli avanzi di cibo che, se sommati tra loro, ne formano una quantità importante e significativa. Si aggiungano pure i prodotti in scadenza che le catene alimentari sono costrette a gettare.

Bisognerebbe, dunque, definire delle regole per diminuire questo fenomeno. Tuttavia, una nota di merito la si può registrare relativamente alla tecnologia e nella fattispecie l'innovativa applicazione 'Too good to go' che consente di limitare lo spreco alimentare in quanto offre la possibilità di acquistare, a basso costo, cibo avanzato a certi esercizi gastronomici.

Classe 2^ªE
Scuola secondaria di primo grado
M. Marinelli
Forlimpopoli



A CASA

Utilizzare frutti e verdure maturi per preparare dolci o marmellate

PROPOSTA

Diamo il via a una raccolta settimanale per aiutare chi è in difficoltà economica

Approfondimento

Come si fa a non buttare troppo cibo? Ecco il decalogo delle buone pratiche

Per impegnarsi a ridurre lo spreco è necessario seguire alcuni accorgimenti quotidiani

Per ridurre lo spreco alimentare dobbiamo impegnarci tutti a non sciupare il cibo che potrebbe essere destinato, per esempio, alle persone bisognose. Gli allievi della scuola secondaria di primo grado di Forlimpopoli propongono un arricchimento a sensibilizzazione dello spreco alimentare che, com'è risaputo, trova un significato contrario nei paesi in via di sviluppo, andando a definire la locuzione po-

co piacevole di 'fame nel mondo'. Riprendendo il decalogo delle buone prassi, si propongono in coda al seguente elenco, alcune osservazioni:

1 - Preferire prodotti a lunga conservazione e acquistarne nella giusta quantità, magari definendo una lista specifica; **2** - Al ristorante ordinare il necessario e ricordarsi che ciò che non viene consumato può essere portato a casa; **3** - Prima di gettare frutta e verdura, considerata eccessivamente matura, valutare la possibilità di utilizzarla per la preparazione di dolci, marmellate, succhi, ecc... **4** - Utilizzare una strategia domestica nel riporre gli alimenti, lascian-

do in primo piano quelli che hanno una scadenza imminente. **5** - Non sottovalutare, cosa che spesso avviene, l'utilità della fase di surgelamento: ciò che non viene consumato può essere conservato. I giovani di Forlimpopoli propongono: una raccolta collettiva e settimanale per le persone con disagi economici, che, colpiti ulteriormente dal caro bollette, non riescono a sopportare alle esigenze familiari; piuttosto che buttare il cibo, offrirlo ai nostri amici a 4 zampe, senza compromettere la loro salute; sensibilizzare gli allievi che mangiano a scuola a portare a casa i cibi che avanzano durante la pausa pranzo.