



# vallibbt news

HOME ANNUNCI APPUNTAMENTI LETTURE OBOLO S.PIETRO MOSTRE CONTATTI

POSTED ON 30/09/2018 BY WEBMASTER

## Un seminario contro lo spreco di cibo sul territorio astigiano



Ridurre lo spreco di cibo si può, ad Asti si costituisce una rete associativa per l'educazione e le buone prassi a livello locale

Una rete locale impegnata nella promozione delle buone prassi per ridurre lo spreco alimentare, oltre che in attività sociali, educative, formative sul cibo rivolte agli studenti, ai docenti, alle famiglie dell'area astigiana, piemontese, agli studenti universitari del polo Rita Levi - Montalcini di Asti provenienti dalle altre regioni.

Questo il senso del seminario "Strategie per ridurre lo spreco di cibo ed energia, le buone prassi sul territorio astigiano", svoltosi oggi ad Asti nell'ambito della "Notte Europea dei Ricercatori 2018". Nell'aula sono intervenuti cinquanta studenti (classi quinte) dell'Istituto Enogastronomico "Penna" di San Damiano d'Asti con i loro insegnanti, oltre ad operatori e cittadini.

Ad introdurre il panel significativo di relatori è intervenuto il vice presidente di Uni Astiss Piero Mora: *"il tema della lotta allo spreco di cibo - dice - è diventato centrale ed ha*

### Articoli recenti

Un seminario contro lo spreco di cibo sul territorio astigiano

Un'occasione speciale per scoprire l'arte del "lambiccare"

Da ottobre contro l'inquinamento il sistema del semaforo

Aperte le iscrizioni al 30° Rally del Tartufo

Il XII Progetto Diderot per le scuole coinvolgerà 110 mila bambini e ragazzi

La XIII "Notte dei Ricercatori", ad Alessandria, giovedì 27 e venerdì 28 settembre

Torna "Città e cattedrali a porte aperte"

Una pattuglia ferma quattro giovani durante un "parkour" nel cimitero di Repergo

### Archivi

settembre 2018

agosto 2018

luglio 2018

giugno 2018

maggio 2018

aprile 2018

marzo 2018

*saputo coinvolgere altri soggetti oltre a quelli istituzionali che da tempo si impegnano su questo fronte. Anche ad Asti abbiamo "buone pratiche" che vanno valorizzate. Possiamo dire, dunque, che negli anni è cresciuta la sensibilità e l'attenzione. Ma molto rimane ancora da fare. Credo che l'obiettivo sia arrivare rapidamente allo spreco zero e per farlo occorre partire dai giovani e dalle scuole. Un analogo approccio occorre sul fronte del risparmio di energia, dove grazie al progresso della ricerca e alle tecnologie, si possono ottenere risultati significativi salvaguardando l'ambiente".*

A Francesco Scalfari il compito di coordinare i vari interventi. Sul progetto europeo Central Europe STREFOWA per il contenimento dello spreco di cibo e sul progetto RURAL AGREE per la valorizzazione della produzione primaria, è intervenuta Sonia Abluton, collaboratrice del direttore Umberto Fava dell'Agenzia di Sviluppo LAMORO (Langhe Monferrato Roero) sui progetti Interreg ed Erasmus + che ricadono sull'area piemontese e italiana. *"Le attività progettuali, che si concluderanno a marzo del prossimo anno - dicono - hanno coinvolto centinaia di bambini e ragazzi delle scuole primarie e superiori. Lo scopo è quello di instillare nei giovani una nuova mentalità nei consumi alimentari, con lo scopo di non sprecare, sia attraverso attività in classe e ricerche, sia attraverso la creazione e l'uso di applicazioni informatiche sui cellulari e le moderne tecnologie per razionalizzare la spesa quotidiana. Con i nostri partner europei - concludono - abbiamo adottato strategie con le amministrazioni, le associazioni, gli operatori locali per giungere ad una riduzione progressiva degli sprechi, contribuire alla salvaguardia dell'ambiente e delle risorse destinate all'uomo".*

Raffaella Ponzio, di Slow Food è intervenuta sul tema "Cibo buono, giusto e pulito, alimentazione sostenibile e slow meat", ha presentato alcuni dei temi emersi nell'ambito della recente edizione del Salone del Gusto e Terra Madre. A seguire l'agricoltore Stefano Scavino ha illustrato il progetto applicato nella sua azienda agricola a Costigliole d'Asti di selezione delle sementi autoctone di alcune varietà orticole, peperoni e carciofi in particolare, entrate nell'orbita di valorizzazione dei presidi slow food.

L'attività di ricerca universitaria applicata nel quotidiano e, in particolare, nei consumi delle mense scolastiche della Città di Torino è stata presentata da Elisabetta Mantella, ricercatrice con laurea in Tecnologie Alimentari per la Ristorazione, Dipartimento di Agraria Università di Torino dal titolo "Esperienze di valutazione dello spreco nelle scuole". Elisabetta ha presentato gli interessanti risultati dell'indagine sui consumi e sulle preferenze di gusti di 25 mila bambini delle primarie torinesi; è emerso che attraverso attività educative mirate è possibile accrescere i consumi di verdura e frutta, bilanciando la dieta giornaliera di pasta e carne che i bambini prediligono, riducendo gli sprechi di prodotto.

Luca Rossi, direttore IPLA Piemonte, Istituto per le piante da legno e l'ambiente ha presentato un video realizzato a livello nazionale sullo spreco di cibo, sulle attività di raccolta nei supermercati e sulla corretta raccolta differenziata di rifiuti e scarti organici. Ridurre lo spreco alimentare, dice, è possibile oltre che conveniente per l'ambiente e l'economia in quanto si produce di meno, si consumano cibi di migliore qualità, si riduce la produzione di rifiuti.

Giuseppe Ferrero, direttore del Banco Alimentare di Asti ha infine illustrato l'attività di raccolta e distribuzione di prodotti alimentari a lunga scadenza, oltre che di prodotti freschi per il consumo giornaliero, svolta nel magazzino di corso Palestro ad Asti in collaborazione con la centrale di Torino. Il Banco, che si avvale dell'aiuto di alcune associazioni di volontariato e centri di ascolto nelle parrocchie, favorisce l'incontro con centinaia di famiglie sul territorio donando cibo, ma, soprattutto, intrattenendo rapporti di amicizia e condivisione con chi ha bisogno, in particolare con le situazioni dei nuovi poveri, gli italiani che perdono il lavoro, oltre che con i nuclei familiari formati nelle realtà urbane provenienti da vari continenti. (GG)

CONVEGNI

febbraio 2018

gennaio 2018

dicembre 2017

novembre 2017

ottobre 2017

settembre 2017

agosto 2017

luglio 2017

giugno 2017

maggio 2017

aprile 2017

marzo 2017

febbraio 2017

gennaio 2017

dicembre 2016

novembre 2016

ottobre 2016

settembre 2016

agosto 2016

luglio 2016

giugno 2016

maggio 2016

aprile 2016

marzo 2016

febbraio 2016

gennaio 2016

dicembre 2015

novembre 2015

ottobre 2015

settembre 2015