



## COMUNICATO STAMPA

### **Progetto “Ecoscuola: Educo, Riduco, Riuso” – un monitoraggio contro lo spreco alimentare**

Riparte questa settimana il monitoraggio degli scarti alimentari nelle mense scolastiche delle scuole primarie di Castelfranco Emilia, previsto nell’ambito del progetto “**Ecoscuola: Educo, Riduco, Riuso**” che mira al conseguimento degli obiettivi dell’Agenda 2030 dell’ONU, per promuovere un più consapevole cambio di mentalità circa le abitudini di consumo e gli stili di vita, in particolare, per ridurre l’utilizzo della plastica, aumentare pratiche di economia circolare e ridurre lo spreco alimentare.

“Anche quest’anno, grazie al supporto di **Last Minute Market**, spin-off accreditato dell’Università di Bologna” commenta l’assessore all’Istruzione Pubblica, **Rita Barbieri** “riusciremo a proporre, nelle scuole del territorio, un’attività di monitoraggio delle eccedenze alimentari in mensa, percorsi di formazione sui temi del riciclo e del riuso al personale della scuola, percorsi laboratoriali rivolti agli alunni. L’obiettivo è accrescere la consapevolezza sullo spreco alimentare nei bambini, perché possano diventare adulti più sensibili nel difendere le ricchezze di cui disponiamo”.

Il monitoraggio ha l’obiettivo di tenere sotto controllo gli scarti nella mensa scolastica, per analizzare le cause dello spreco e identificare eventuali misure correttive. Durante il monitoraggio vengono raccolti e pesati in maniera differenziata gli scarti delle cinque portate del menù scolastico; in seguito, sono pesati gli scarti sia delle porzioni servite nei piatti, sia di quelle non servite e rimaste nei “gastronorm”. L’attività di raccolta, separazione e pesatura degli scarti è condotta direttamente dagli operatori presenti in mensa opportunamente formati sulle modalità operative. La raccolta differenziata, invece, è curata dai bambini e dalle bambine che sparecchiano alla fine dei pasti.

Quest’anno, inoltre, il progetto vedrà alcune novità rispetto all’anno scorso: i laboratori, infatti, saranno proposti anche agli alunni delle scuole secondarie di primo grado, e il monitoraggio sarà ampliato in due fasi.

Una prima fase di monitoraggio è prevista sul menù autunno-inverno, attualmente in vigore, la seconda fase, sul menù primavera-estate: infatti, più è lungo il tempo di verifica e più i risultati saranno affidabili per farci conoscere come, cosa e quanto si spreca.

L’iniziativa “Ecoscuola” fa parte del progetto “**Castelfranco non spreca**”, sviluppato anche grazie al contributo di **ATERSIR, Agenzia Territoriale dell’Emilia-Romagna per il Servizio Idrico e i Rifiuti**, e nasce dall’attenzione della Città di Castelfranco Emilia alle tematiche legate alla riduzione dei rifiuti e alla prevenzione degli sprechi “tema importantissimo per

il suo valore ambientale, sociale, economico e culturale: infatti, con c'è una corretta alimentazione se si spreca cibo o si sprecano risorse.” aggiunge l'assessore alla Transizione ambientale ed energetica, **Sarah Testoni** “Questo progetto, inoltre, è estremamente importante per attuare la transizione all'economia circolare, per la quale occorre affiancare ad una corretta raccolta differenziata dei rifiuti, un percorso di sensibilizzazione e di buone pratiche per produrre sempre meno rifiuti, limitando, ad esempio, l'uso di prodotti usa e getta”.

Nell'anno scolastico 2021/2022, grazie alla sostituzione delle stoviglie monouso, nelle scuole di Castelfranco Emilia sono state risparmiate 159 tonnellate di rifiuti di plastica, tra piatti, bicchieri, posate e bottiglie.

UFFICIO STAMPA  
Città di Castelfranco Emilia