



# SPRECHI ALIMENTARI

Green school





## Gli sprechi alimentari

- Intervista sullo spreco alimentare
- Presentazione del lavoro
- Turni pesate
- Schede di raccolta dati
- Grafici di raccolta dati
- Il cibo dove non c'è
- I-book: la cucina degli avanzi
- Conclusioni

# INTERVISTE SULLO SPRECO ALIMENTARE

## SOPRALLUOGO E INTERVISTE SULLO SPRECO ALIMENTARE DOMANDE PER IL PERSONALE DELLA MENSA SCOLASTICA

Nome e ruolo della persona intervistata: SR. ANTONIOLA SERVIZIO

1. In quali giorni della settimana si effettua il servizio mensa? Da lunedì a venerdì

2. Mediamente quanti pasti servite in un giorno? 20

3. In quali giorni si ha un maggior avanzo di cibo? Tutti i giorni ugualmente

4. Quante teglie si preparano di: Primo 2 secondo 1 contorno 1  
Quanto pane 1 1/2 Quanta frutta 1

5. Quante teglie/porzioni avanzano in media al termine del servizio per il primo pochi residui  
secondo pochi residui il contorno pochi residui il pane pochi residui la frutta pochi residui

6. Quali sono le pietanze meno gradite agli studenti? Pesce e verdure

7. Se il personale addetto alla mensa si accorgesse che c'è un notevole avanzo di un determinato cibo come si procede? Il piatto viene riproposto nella medesima forma o si cerca di renderlo più appetibile?  
Se è molto si cerca di renderlo più appetibile

8. Vengono utilizzati prodotti biologici o a "km zero"? Se sì, quali? \_\_\_\_\_

9. Cosa succede al cibo che rimane nella teglia? viene mangiato dalla comunità  
della scuola la sera.

## SOPRALLUOGO E INTERVISTE SULLO SPRECO ALIMENTARE DOMANDE PER I RAGAZZI

Sondaggio rivolto agli studenti che usufruiscono della mensa:

Classe \_\_\_\_\_

Numero alunni che usufruiscono della mensa 22

Quanti sono soddisfatti del servizio? ~~22~~ (DIPENDE) 12

Quanti sono soddisfatti della varietà del menù? 5

Quanti sono soddisfatti del sapore dei cibi proposti? 8

Quanti vorrebbero cambiare alcuni piatti del menù? 22

Quanti pensano di sprecare troppo cibo? 1

Quanti vorrebbero ridurre lo spreco? 22

Proposte di miglioramento da parte degli studenti:

- 2 VOLTE AL MESE PIZZA
- IO AGGIUNGERE POLPETTE E DUCESSE
- PIÙ VOLTE A SETTIMANA IL DOLCE
- AGGIUNGERE PROSCIUTTO ALLA PASTA ALLA PANNA
- VARIARE LA FRUTTA
- AGGIUNGERE ALCUNI CIBI FRITTI (1 VOLTA AL MESE)
- E

## Presentazione del lavoro: la quantificazione degli scarti



Abbiamo valutato lo spreco alimentare nella nostra scuola quantificandolo direttamente in mensa, pesando gli scarti di cibo lasciati nei piatti. L'avanzo rimasto in teglia non è stato quantificato in quanto è distribuito alla mensa delle suore. Le pesature sono state necessarie per calcolare l'impronta carbonica derivante dallo spreco alimentare.



Le pesate sono state effettuate quotidianamente per un periodo di 4 settimane in novembre e altre quattro in febbraio, dato che il menù della mensa scolastica ha una ciclicità mensile.

Per effettuare le misurazioni abbiamo utilizzato una bilancia da cucina.



Le misurazioni sono state effettuate da noi studenti, con la supervisione di una suora. Le quantità di cibo sprecato, espresse in chilogrammi, sono state inserite nel modulo di calcolo per le emissioni di  $CO_2$ , insieme alla data in cui abbiamo effettuato la pesata.



# TURNI PESATE

TURNI PESATE SCARTI ALIMENTARI MENSA

CLASSE SECONDA

SETTIMANE	ALUNNI
PRIMA (dal 15 al 19 novembre)	Lara, Sveva (Alessandra)
SECONDA (dal 22 al 26 novembre)	Alessandra, Lorenzo (Alice)
TERZA (dal 29 novembre al 3 dicembre )	Alice, Giulia (Giorgia)
QUARTA (dal 6 al 10 dicembre)	Martina Apollonio, Sofia Grotti (Matteo)

SETTIMANE	ALUNNI
PRIMA (dal 1 al 4 febbraio)	Giorgia, Sasha (Rafael)
SECONDA (dal 7 all'11 febbraio)	Rafael, Sebastian (Alessandro)
TERZA (dal 14 al 18 febbraio)	Alessandro, Diego (Stefano)
QUARTA (dal 21 al 25 febbraio)	Stefano, Michele (Chiara)

In parentesi riserva nel caso sia assente il ragazzo/a addetto alle pesate

# PRIMA FASE PESATE

2^ MEDIA



FRITA

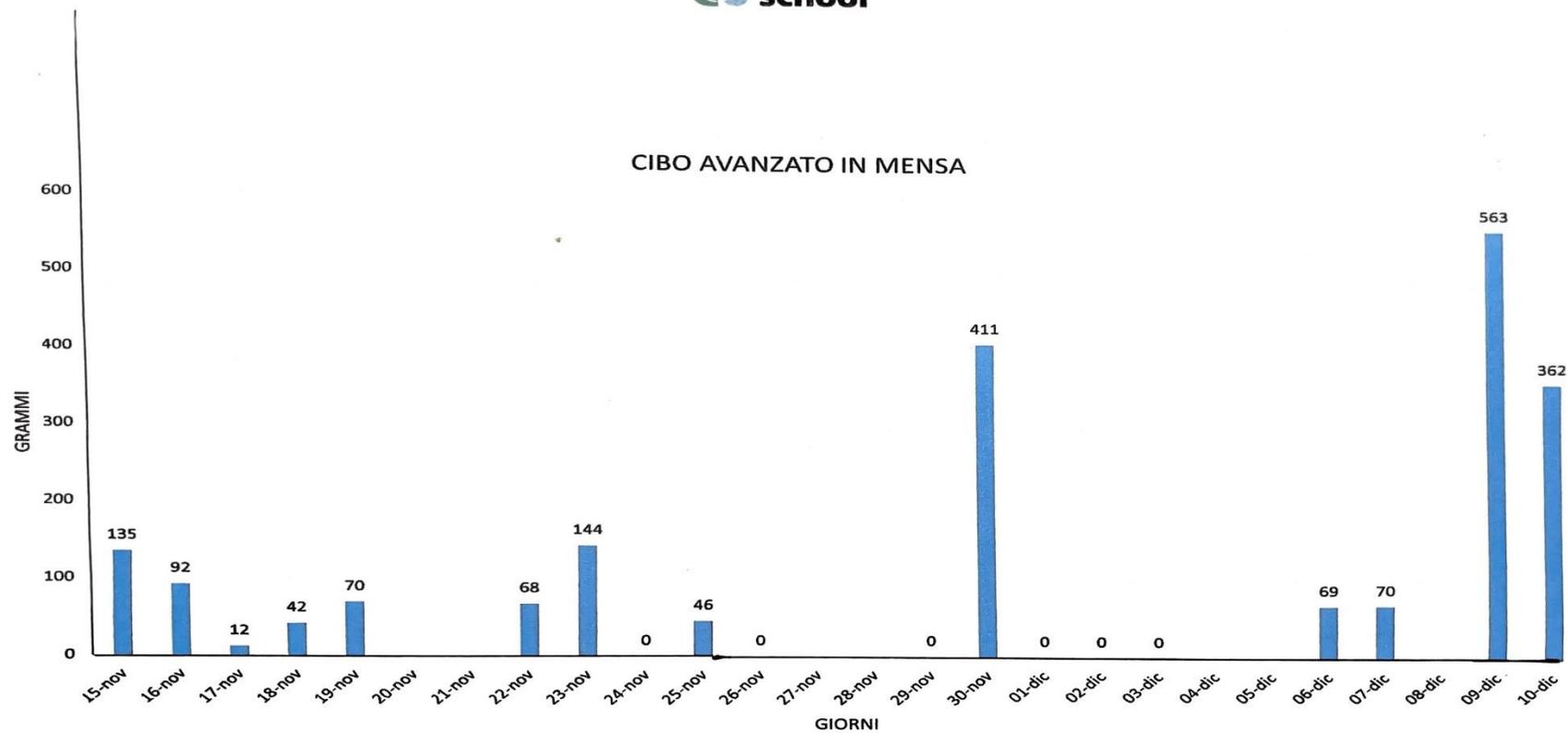


## SCHEDA RACCOLTA DATI SULLO SPRECO ALIMENTARE IN MENSA



Data	Nr pasti serviti	Avanzo in teglia 9				Avanzo in tavola 8					PIATTI MAGGIORMENTE SCARTATI	
		Primo	Secondo	Contorno	TOTALE	Primo	Secondo	Contorno	Pane	Frutta		TOTALE
15/11									8	127	135	FRUTTA
16/11							92				92	ARROSTO
17/11								12			12	CAROTE
18/11							23		19		42	CARNE
19/11								17	19	34	70	FRUTTA
22/11						12		56			68	PATATE
23/11							50	65	15	14	144	POMODORI
24/11											0	
25/11						5			12	29	46	FRUTTA
26/11											0	
29/11											0	
30/11						411					411	PIZZA
1/12											0	
2/12											0	
3/12											0	
6/12							27			42	69	FRUTTA
7/12										40	40	FRUTTA
9/12						280	95	119	69		563	PASTA
10/12							150	145	67		362	TORTA GAIO

# Rappresentazione grafica dei dati (15 novembre/10 dicembre)



# SECONDA FASE PESATE

CLASSE 2^A



DOPO

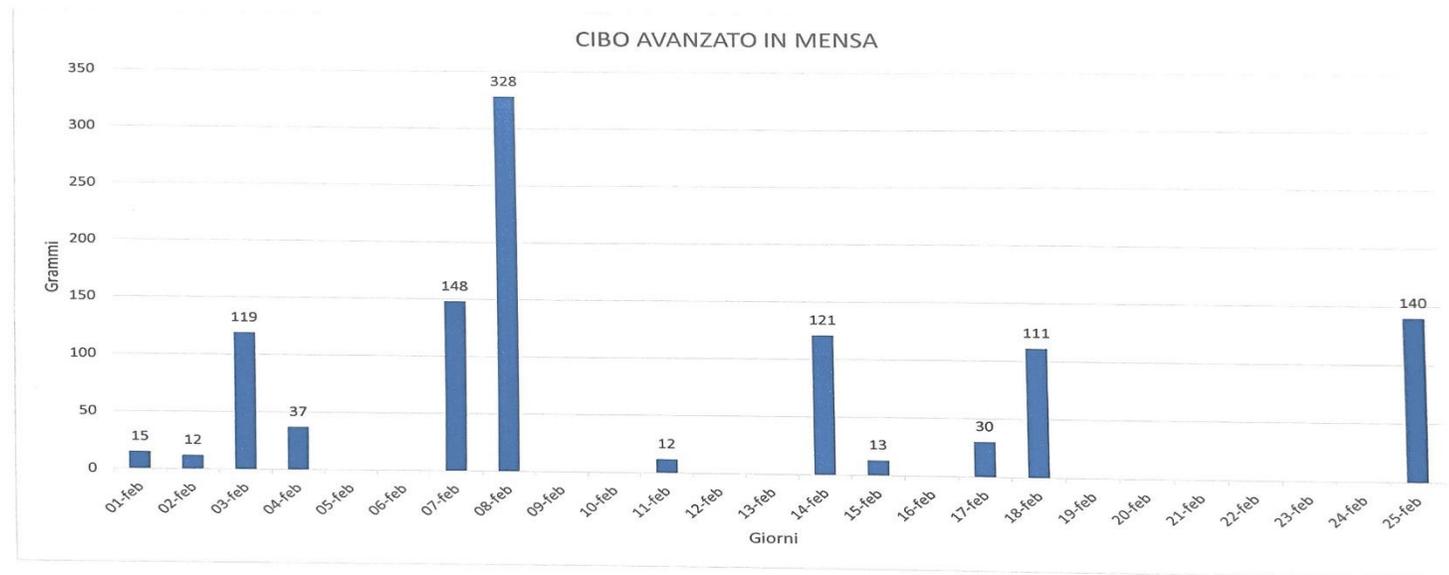


## SCHEDA RACCOLTA DATI SULLO SPRECO ALIMENTARE IN MENSA



Data	Nr pasti serviti	Avanzo in teglia				Avanzo in tavola					PIATTI MAGGIORMENTE SCARTATI	
		Primo	Secondo	Contorno	TOTALE	Primo	Secondo	Contorno	Pane	Frutta		TOTALE
1/2							15 g				15	CARNE
2/2									12 g		12	PANE
3/2						112 g			7 g		119	RISO
4/2						37 g					37	PASTINA
7/2								110 g		38 g	148	CONTORNO
8/2						328 g					328	PIZZA (CROSTIA)
9/2												
10/2												
11/2								12 g			12	CAVOLFIORI
14/2						25 g	36 g				121	CARNE
15/2							13 g				13	TONNO
16/2												
17/2								30 g			30	PATATE
18/2						62 g			49 g		111	TUNESTRONE
21/2												
22/2												
23/2												
24/2												
25/2						140 g						TUNESTRONE

# Rappresentazione grafica dei dati (1 febbraio/25 febbraio)





## TABELLA RIASSUNTIVA SPRECO ALIMENTARE

---

	Prima fase	Seconda fase
Avanzo totale in grammi	2084	1086

## IL CIBO DOVE NON C'E'



- Soffrire la fame
- I diversi modi in cui si manifesta la fame
- Denutrizione, malnutrizione, deperimento
- I micronutrienti
- Il Sahel



# LA CUCINA DEGLI AVANZI

Come complemento del lavoro sugli sprechi alimentari abbiamo pensato di creare un i-book di ricette preparate con cibo avanzato. Nella tabella sono riassunte le ricette che ognuno di noi ha realizzato. L'i-book si trova sul sito della scuola.

Marco	Martina	Sebastian	Martina	Matteo	Stefano	Lorenzo	Tania	Adam	Diego	Rafael	Alice	Sofia	Michele	Sveva	Lara	Chiara	Giulia	Giorgia	Sasha	Aurora
Ragù	Frittata di spaghetti	Frittura riciclata	Ravioli	Pizza	Lasagne	Empada de frango	Вареники (ravioli)	Torta degli avanzi	Polpette	Girelle all'uvetta e fichi	Sugo con gli avanzi	Frittata di pasta	Torta di pane	Frittelle di riso	Torta salata	Crocchette di patate	Frittata di pane	Crocchette di riso	Torta di pane, pancetta e formaggi	Crema di castagne

# CONCLUSIONI

Il lavoro che abbiamo fatto in questi mesi ci è servito ad imparare a sprecare meno cibo perché ci siamo resi conto che sprecare il cibo significa anche sprecare tutte le risorse (economiche, energetiche e materiali) che sono state impiegate per la sua produzione. Oltre che un problema etico e sociale (parlando della fame nel mondo ce ne siamo resi conto), lo spreco alimentare rappresenta anche un problema sul piano ambientale, andando ad impattare sulla quantità di rifiuti prodotti e sulle emissioni di gas serra.

Noi alunni della 2 media siamo riusciti a non emettere 3,17 Kg di CO<sub>2</sub>  
E NE SIAMO FIERI!!!!!!!!!!!!