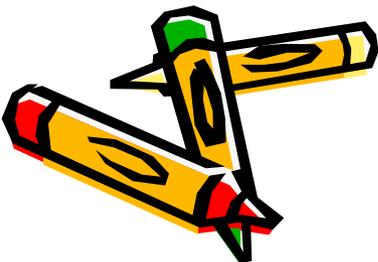


PROGETTO GREEN



SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO
"DANTE ALIGHIERI"

I.C. FERRINI - OLGiate OLONA
A.S. 2015-16



I nostri progetti del pilastro rifiuti

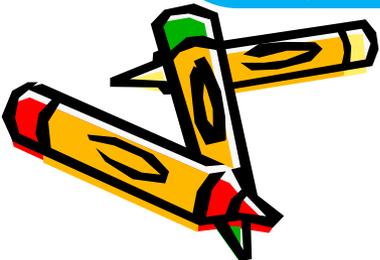


Differenziamo e ricicliamo



Buon appetito
Piatto pulito

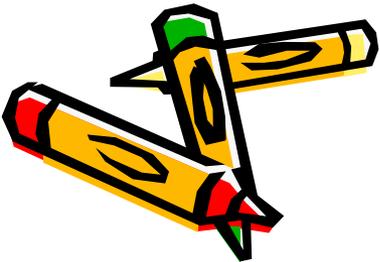
PILASTRO RIFIUTI



PROGETTO: PIATTO PULITO

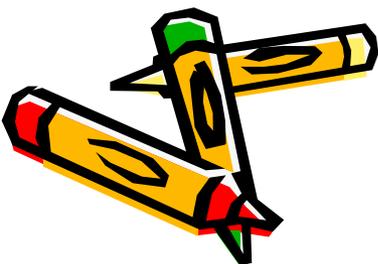
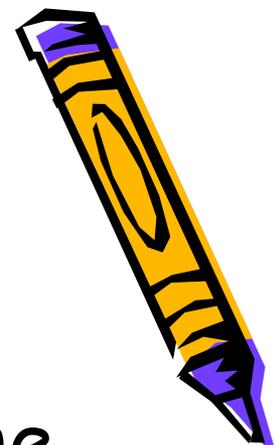
Le Fasi

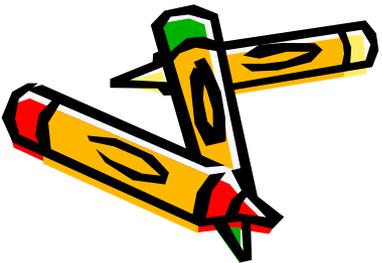
1. Conoscere e riconoscere il problema degli scarti anche in mensa
2. Valutare i gusti e le preferenze, giocando anche a inventare uno slogan e una filastrocca
3. Cercare soluzioni al problema
4. Sensibilizzare



ATTIVITA': Fase 1

- Monitoraggio avanzi per 4 settimane fotografando e pesando il contenuto di due contenitori: primo e secondo, anche con il supporto di incaricati nominati "Ecoguardie".
- Periodo 8 gennaio-3 febbraio (giorni di mensa: lunedì, mercoledì e venerdì)





- Tabulazione e valutazione dei risultati (con tabelle e grafici) per evidenziare i picchi di spreco.



TOTALE SPRECO PRIMI Kg			17,6
	lunedì	mercoledì	venerdì
I menù	0,6	1,7	1,2
II menù	0,6	2,1	1,9
III menù	0,7	0,6	1
IV menù	0,7	1,9	4,6
Tot.Giorno Settimanale	2,6	6,3	8,7

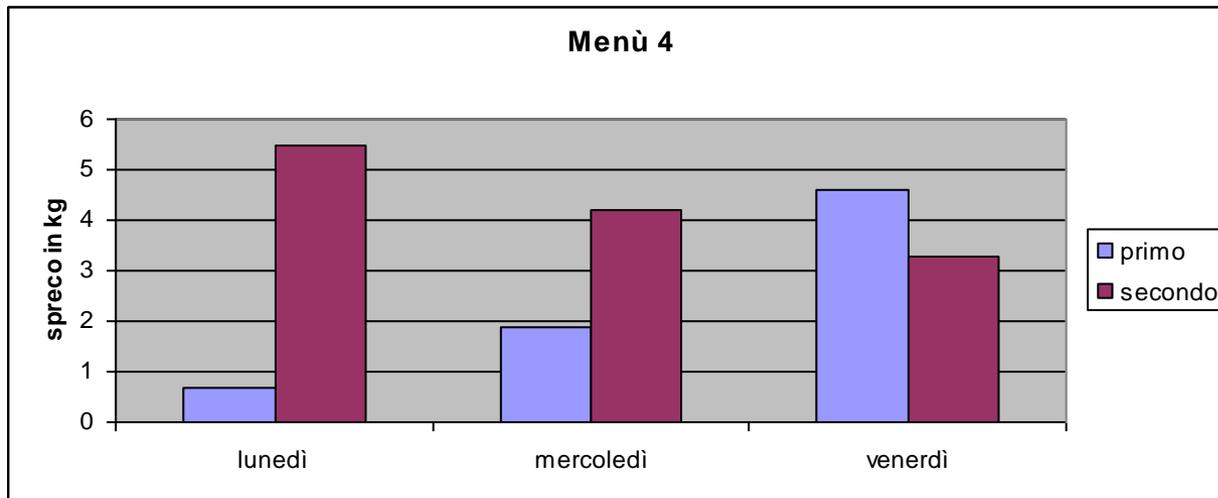
TOTALE SPRECO SECONDI Kg			30,2
	lunedì	mercoledì	venerdì
I menù	1,5	1,2	2,8
II menù	1,9	1,4	3
III menù	2,2	3,2	1
IV menù	5,5	3,2	3,3
Tot. Giorno Settimanale	11,1	9	10,1

Primi e
Secondi

47,8

Frutta e dessert 9,7



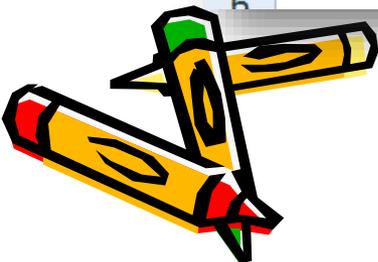


Alunni	tot 78	tot 72	tot 76
	Passato di verdure	Pennette con besciamella e cavolfiore	Risotto allo zafferano
	No primo 35	No primo 15	No primo 30
	Polenta e Bruscit	Coscia pollo al forno e insalata	Frittata co formaggio e piselli
	-	-	no secondo 20
nel contenitore dell'umido	Mele, secondo	torta, primo e secondo	1 teglia intera e altre di risotto, frittata e piselli



- Abbiamo calcolato il valore medio settimanale dello scarto pari a 11,95 kg che abbiamo convertito in anidride carbonica emessa.

	A	B	C	D	E	F	G
1	TABELLA CONVERSIONE CO2						
2	Rifiuti	media kg/settimana prima dell'azione	coefficiente calcolo CO2	Kg di CO2 emessa a settimana prima dell'azione	media kg/settimana durante l'azione	coefficiente calcolo CO2	Kg di CO2 emessa a settimana durante l'azione
3	Umido	11,95	1,78	21,27		1,78	0,00
4							
5	Totale	11,95		21,27	0		0,00
6							



- Nel frattempo, discussione sui dati sullo Spreco ("ABC dello spreco") e visione fotografie di "Una storia di troppi scarti".

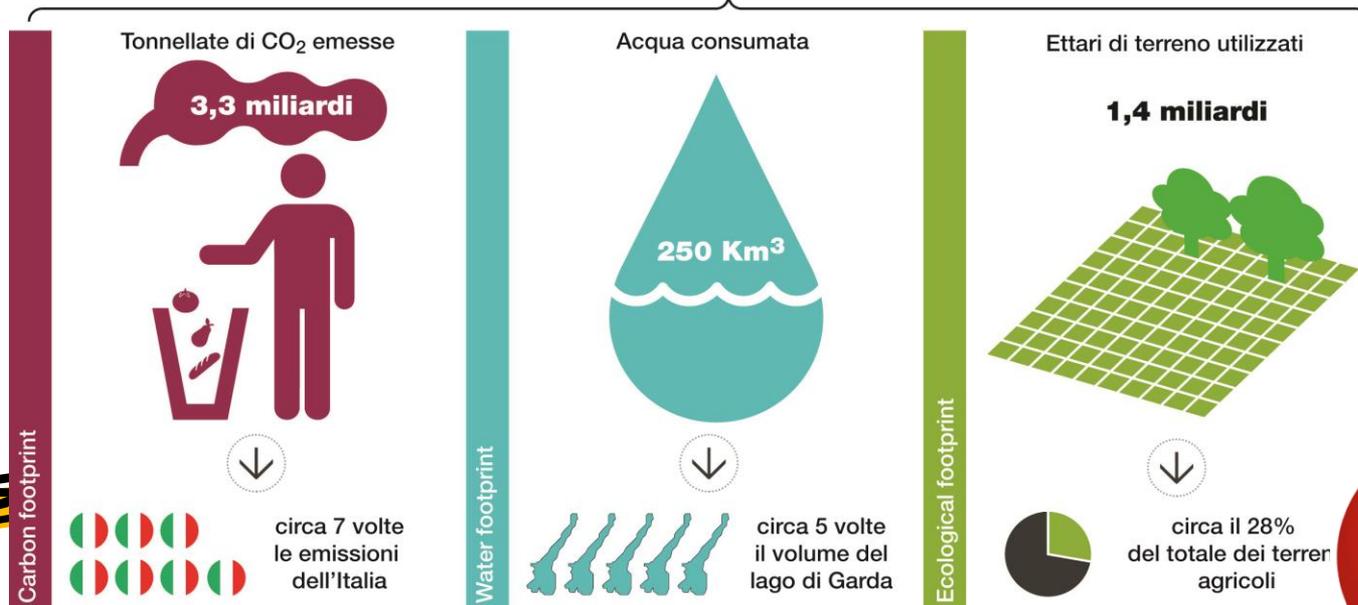


L'impatto sull'ambiente dello spreco di cibo

Fonte: FAO

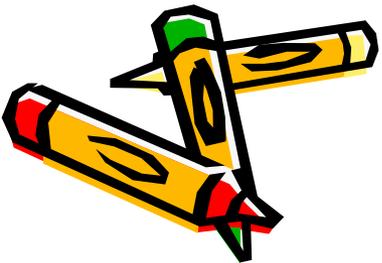
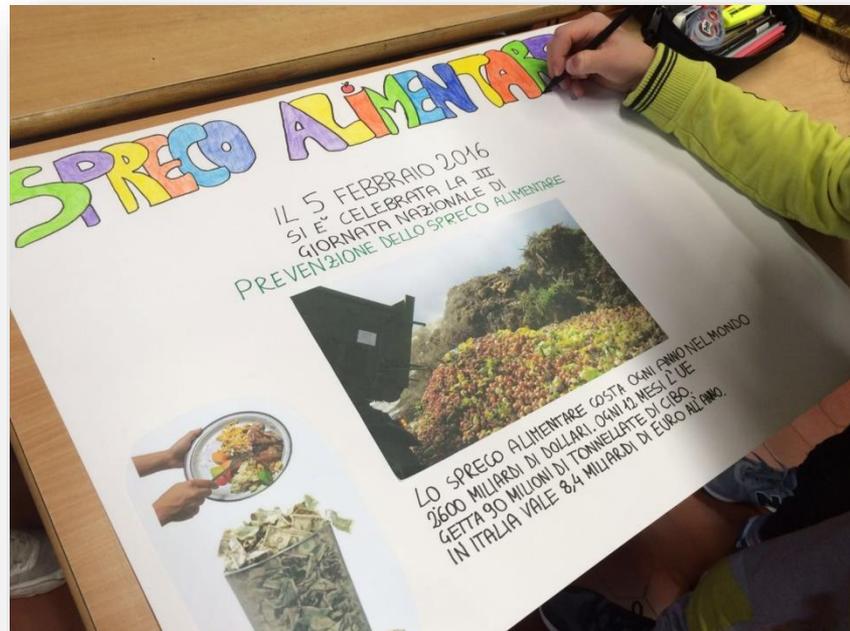
1,6 miliardi di tonnellate di cibo sprecate ogni anno

1,3 miliardi ancora commestibili

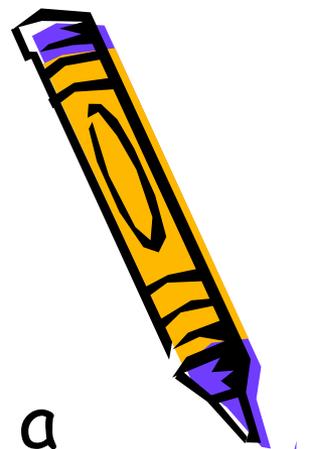




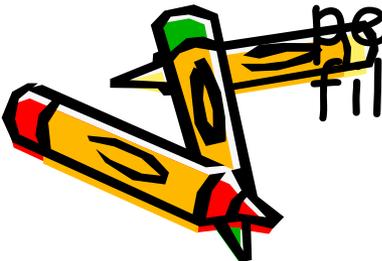
- Quindi lezioni su fabbisogno energetico, principi nutritivi, cibo buono/sano/equilibrato, problematiche di una cattiva alimentazione e problematiche sull'ambiente "Dove vanno a finire gli avanzi?". Riflessioni etiche sullo spreco.



ATTIVITA': fase 2



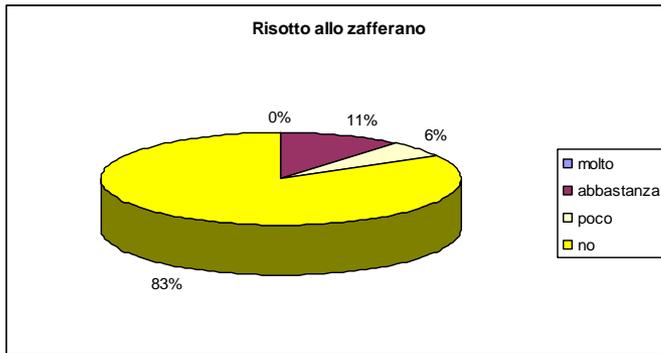
- Sondaggio pasti o alimenti non graditi a scuola (solo seconde)
- Proposte alimenti preferiti dai ragazzi
- Analisi dei risultati del sondaggio rispetto ai dati dello spreco
- Elaborazione di slogan (5 finalisti, uno per classe) e una canzoncina tipo filastrocca (solo seconde)



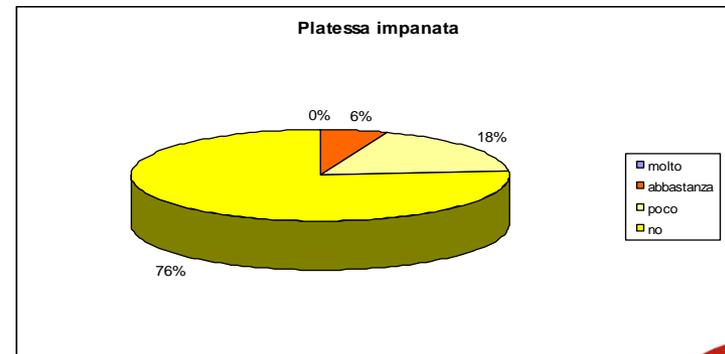
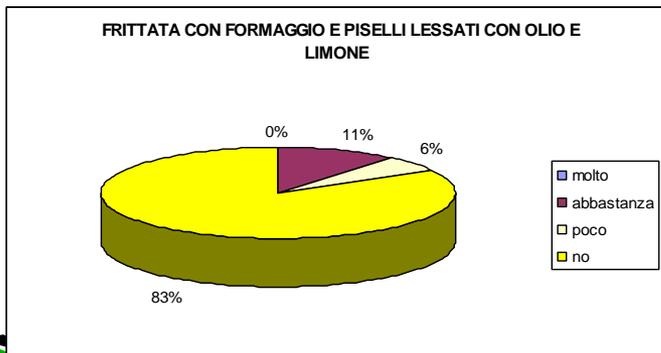
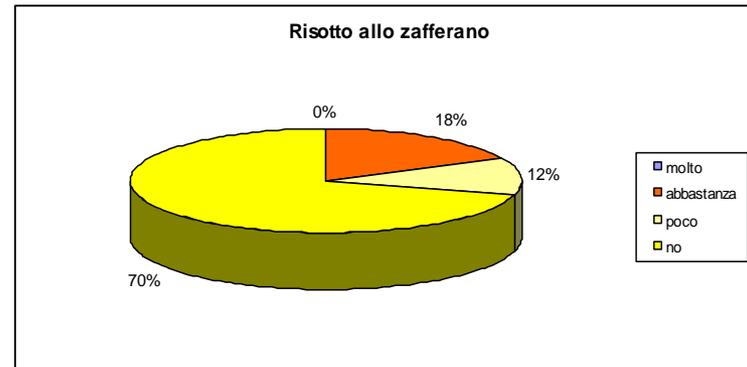
I risultati confermano lo scarso gradimento di alcuni piatti (e quindi lo scarto)



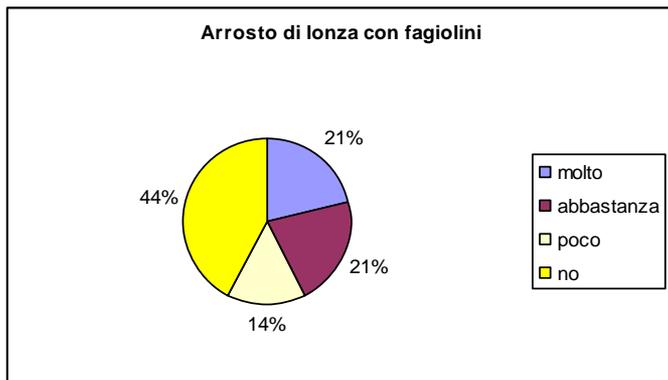
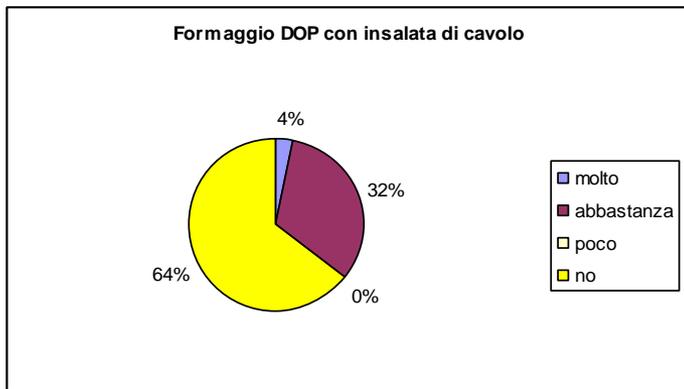
Dalla 2E



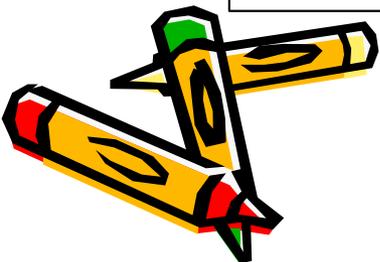
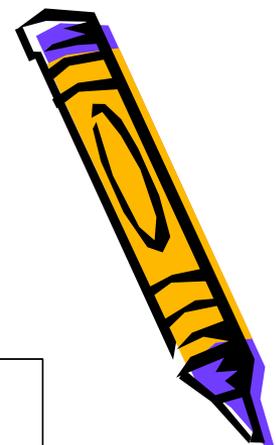
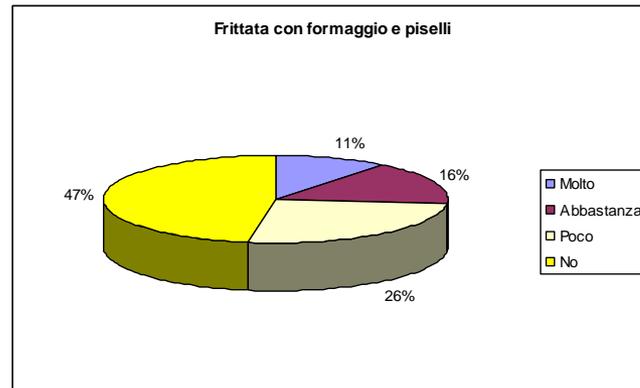
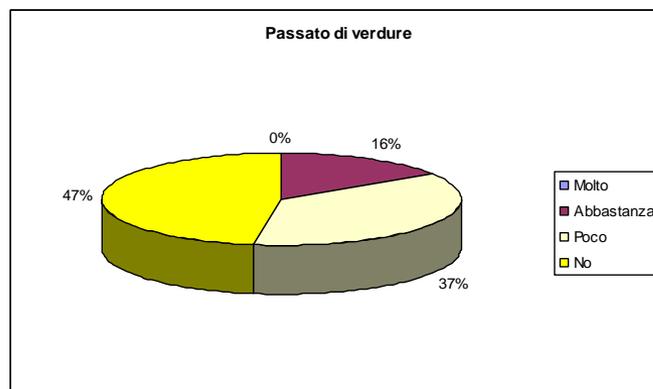
Dalla 2C



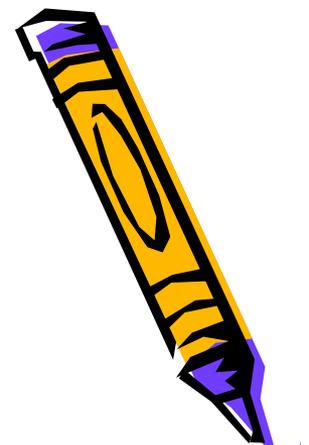
Dalla 2° A e 2° B



Dalla 2° D



I PRIMI IN CLASSIFICA



Ma i ragazzi
cosa
preferiscono?

PRIMI

Pasta all'amatriciana

Pasta alla carbonara

Pasta al ragù

Penne, panna e salmone

Pizza

SECONDI

Carne impanata con patatine

Salumi con verdura

Crocchette di pollo con patatine o insalata

FRUTTA O DESSERT

Fragole e altra frutta fresca

Tiramisù

Torta

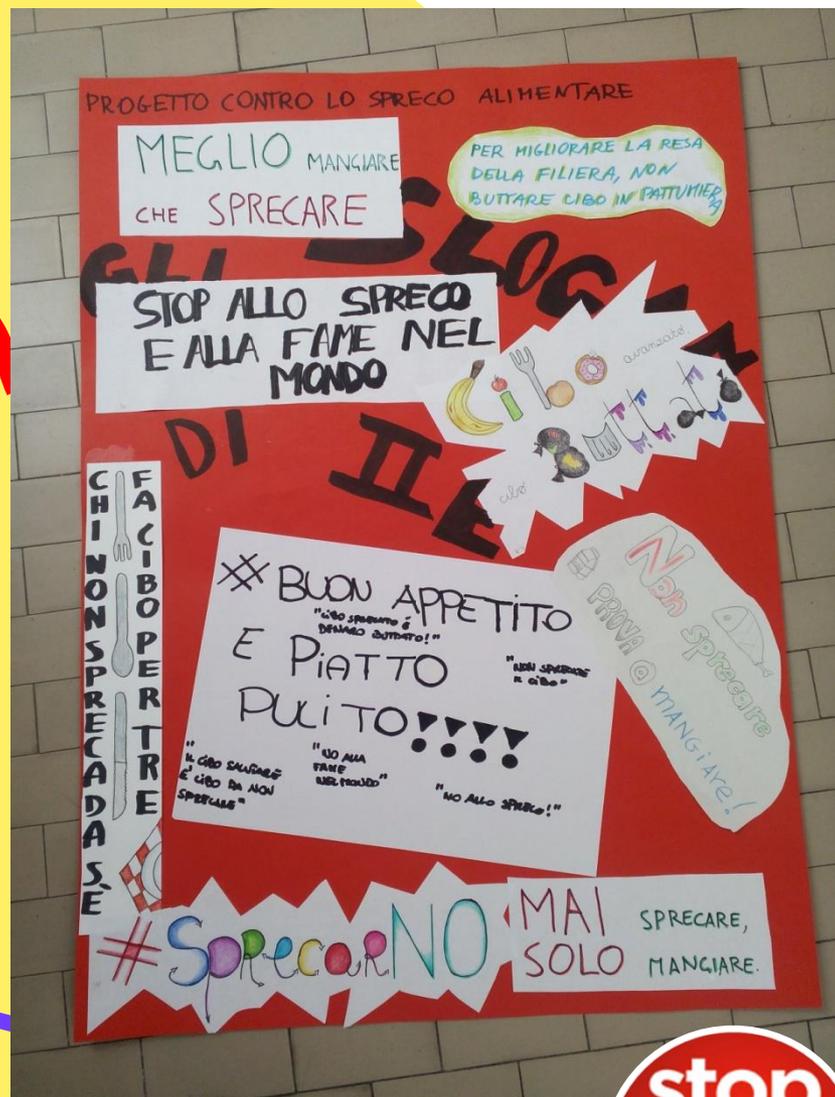
Gelato

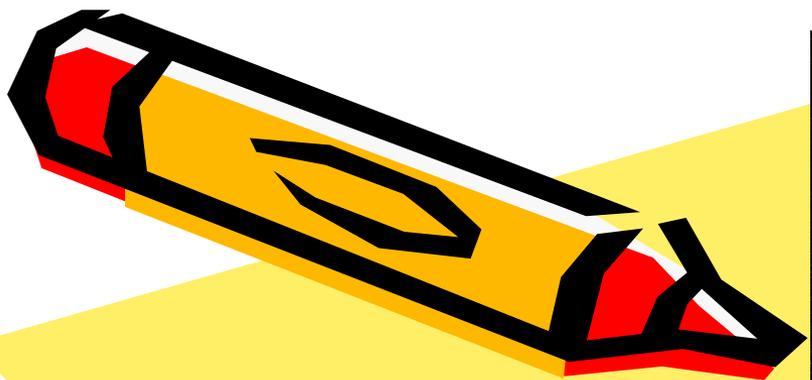
Budino al cioccolato e alla vaniglia





ALCUNI SLOGAN

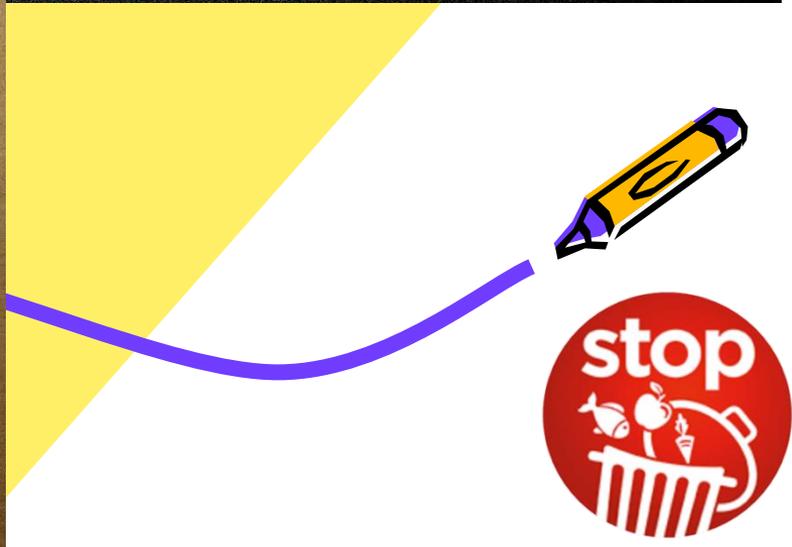


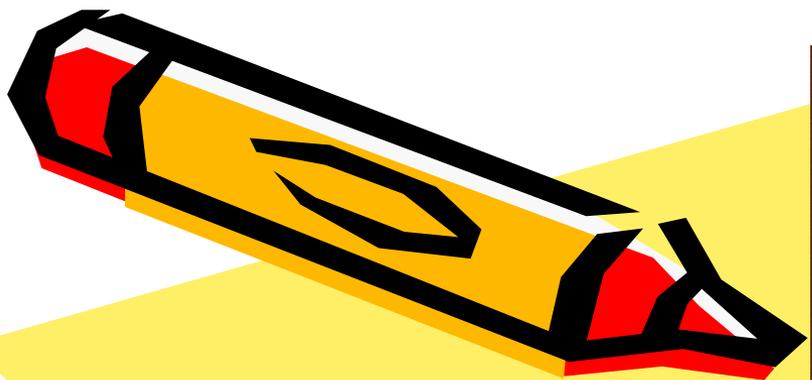


GLI SLOGAN PIU' VOTATI

VUOI CHE IO
FINISCA NEL
CESTINO ?
MEGLIO NEL
TUO INTESTINO!

MANI GIARE
SENZA SPREMIERE
E' UNO CESTO DA
IMPARARE



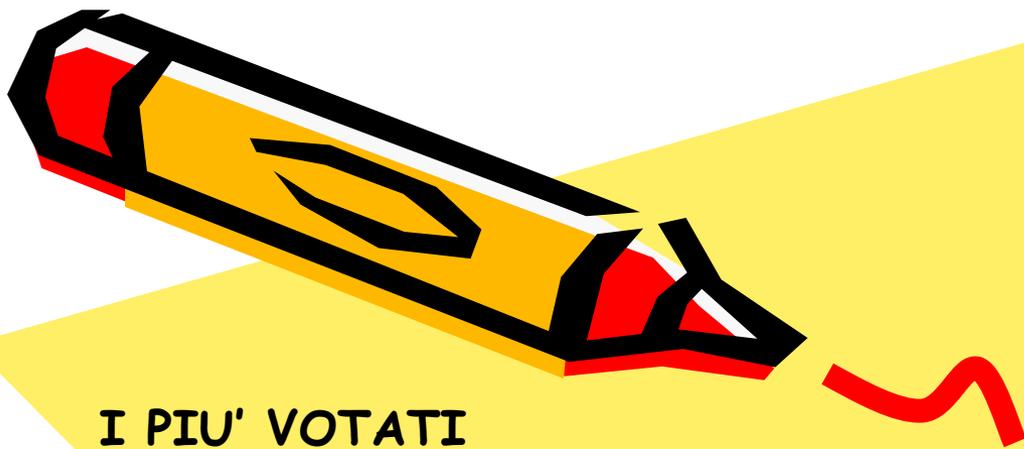


GLI SLOGAN PIU' VOTATI

SE DEL CIBO SAI DI AVANZARE
A NON PRENDERLO DEVI
IMPARARE
PERCHE' AL MONDO C'E' CHI
NON LO HA
TUTTO IL GIORNO A PENSARCI STA.

NON SPRECERE
UN' ABITUDINE
DI IMPARARE





I PIU' VOTATI

IO IL CIBO Non alimentare lo spreco.

NO

NON LO BUTTO, LO MANGIO

LOVE FOOD hate waste

TUTTO!

CAMPAGNA EUROPEA DI SENSIBILIZZAZIONE
SPRECO ZERO 2016
100% FOOD
ALIMENTAZIONE E RICICLAGGIO

NO ALLO SPRECO DI CIBO!
Giornate tonatiche dalla promozione ECU.

CARA MIA, SCONDI LA PIRELLI!

NO KIBO LA PENNA!

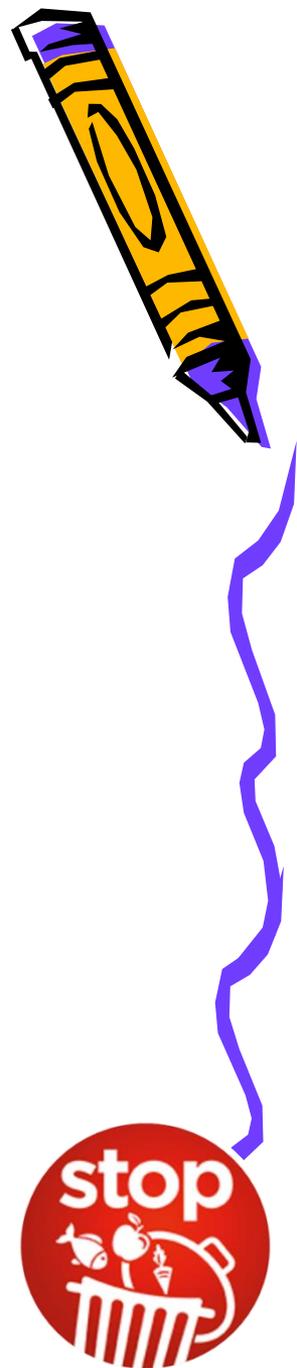
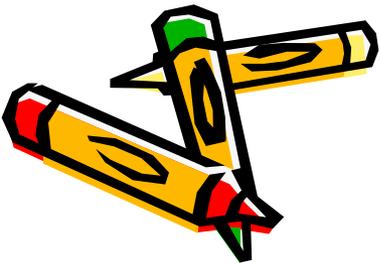
stop



LA FILASTROCCA

SE UN BRAVO CITTADINO VUOI DIVENTARE, QUESTO
VADEMECUM DEVI RICORDARE:

- NIENITE SPRECHI È LA REGOLA PRIMA, CHE
ALL'ECCELLENZA TI AVVICINA.
IL CIBO DA CUOCERE PESA CON CURA
NON CUCINARE OLTRE MISURA
- ANCHE QUANDO SCODELLI NEL PIATTO
ATTENZIONE: VERSA CON TATTO
- SE PER CASO AVANZA QUALCOSA:
RICICLA, REINVENTA
DIVENTERAI UNA CUOÇA FAVOLOSA
- SE POI L'ECCEDEENZA È TANTA
E TENUTA CON CREANZA,
SUVVIA SII GENEROSO
E REGALA AL BISOGNOSO
- SCEGLI SEMPRE IL PRODOTTO MIGLIORE
PER QUALITÀ GUSTO E SAPORE;
DAL 3 X 2 NON FARTI TENTARE
(SARANNO SPESSO CAVOLI AMARI)

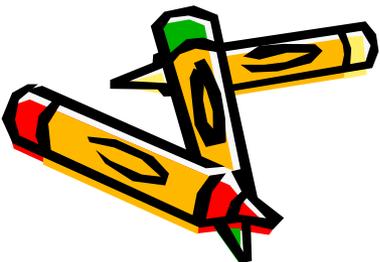


• LEGGI CON ATTENZIONE SULLE ETICHETTE
SENZA TRALASCIARE LE VIRGOLETTE,
MA GIÀ È BUONA PARTENZA
SE CONTROLLI LA DATA DI SCADENZA

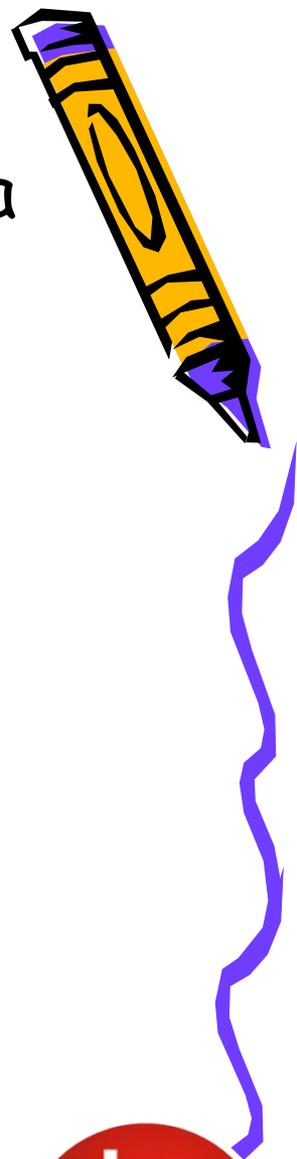
• NEL FRIGORIFERO DI CLASSE A RIPONI OGNI ALIMENTO
CON DISCERNIMENTO:
NEL RIPIANO INFERIORE
CI STANNO: POMODORI, RAVANELLI, ZUCCHINE E
CAVOLFORE

• NEL CONGELATORE IN CARTA ARGENTATA O
TRASPARENTE
AVVOLGI CON CURA L'ECCELENTE

• E PER LA FRUTTA?
LA TEMPERATURA AMBIENTE SFRUTTA
E SE HAI UN PICCOLO PODERE
PIANTACI
QUALCHE ALBERO O ORTAGGIO A PIACERE
SE A QUESTE REGOLE TI ATTERRAI UN GRAN BENE FARAI
A TE E ALLA FAMIGLIA
E A TUTTO IL CREATO CHE CI OFFRE OGNI MERAVIGLIA
NOI FIN DA ORA RINGRAZIAMO
E IN CORO **BUON APPETITO.....PIATTO PULITO**
AUGURIAMO
CON DENTRO IL CUORE E NELLA MENTE UN GODIMENTO
SANO E CONVENIENTE!



- Stiamo elaborando una versione reppata con strofe in dialetto, eccone l'inizio.



*Fialsroca dul regulamentu
par mangià pulidu e senza trasá*

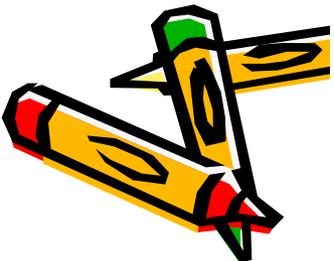
*Testo di Claudia Castano e Ginetto Grilli
Musica di Fabio Gallazzi e Umberto Rosanna*

intro Dum Dum Dum Dum

-R- Bon apétitu! E vànzan nanca un zicu!
Sètas giù e mangia in pasi A l'è inscì ca te me piasì.
Pesa tüsscossì, sta tenti al da pù.
Se par ti l'è sé un etu L'è non il casu da fan dü

-S- Compra sempar roba sana Lengi tütta a etichéta. Lassa perdi ul 3x2
se par ti a l'è sé una, Mo pizza ul furnèl, trüsa e ritrüsa, sbassa un po ul fögu
e lassela andá ... strumentale

-R- Bon apétitu! E vànzan nanca un zicu!
Sètas giù e mangia in pasi A l'è inscì ca te me piasì.



Siamo anche sul giornalino della scuola "Il Ficcanaso" e sul periodico comunale



Monitorare per non SPRECARE!

Quattro le settimane che hanno visto le classi seconde impegnate nel progetto BUON APPETITO... piatto pulito!

Non un semplice click o il visionare lo scarto della mensa, ma un vero lavoro di riflessione che è passato attraverso il monitoraggio degli avanzi di cibo, fotografando e pesando il contenuto di tre contenitori: primo, secondo e frutta anche con il supporto di incaricati nominati. Le nostre "Ecoguardie" impegnate a testimoniare gli alimenti non graditi a scuola. E in classe? Interessanti le riflessioni sul fabbisogno energetico, sui principi nutritivi, sul cibo buono, sano ed equilibrato e sui dati dell'impatto ambientale dello spreco alimentare. E' stato, anche, calcolato il quantitativo della CO2 prodotta dalle classi seconde della scuola convertendo il peso dei rifiuti umidi prodotti (scarto nei piatti): in 4 settimane scarti pari a 48,7 kg fra primi e secondi equivalenti a 85,08 kg di CO2 emessa.

Ogni classe ha quindi compilato un questionario sugli alimenti o piatti poco graditi, proponendo nuove portate ed elaborando degli slogan da affiggere in aula mensa. Ma non è finita qui! La classe 2ª E è scesa in campo vestendo gli abiti da Amministratori, inscenando un Consiglio Comunale, anche acceso, come da copione! Come ridurre gli sprechi? Come calcolare le eccedenze? Come le porzioni? Temi non certo semplici per i piccoli cittadini, ma calorosamente discussi. Il Sindaco eletto, insieme ai suoi Amministratori ha dichiarato piena fiducia al servizio mensa, ma genitori ed alunni hanno fatto insorgere dubbi, presto accolti serietà e rispetto.

Forse è troppo chiedere, riducendo le porzioni, la scelta tra due primi? Tra due secondi? E un bel dolce fatto in casa? Richieste certo golose, forse ambiziose da parte degli alunni. E i genitori?

Il sondaggio potrebbe essere la via di fuga... o meglio di conciliazione:

Ragazzi dichiarate i piatti preferiti e assolutamente salutari, al bando patatine e hamburger! E un pizzico di sale in più per colorare le grigie giornate d'inverno.

Il contenitore dell'umido non ne può più di accogliere avanzi tristemente ridotti a oscenità visive. I tavoli, nati per stare insieme, sono stanchi perché divenuti campi di battaglia.

Che ognuno svolga il proprio ruolo, alunni in primis, e adulti insieme; serietà e responsabilità accompagnino il momento del pranzo, festoso e condiviso, non certo note assordanti, né applausi insensati. Così decretato dal Sindaco e dai presenti.

E a suon di rap, forse qualcuno potrebbe ricordare che IL CIBO È ENERGIA, non buttarlo via!

Per la classe 2ª E, Arianna Puddu



Monitorare per non SPRECARE!

Il cibo è energia: non buttarlo via!

Quattro le settimane che hanno visto le classi seconde impegnate nel progetto BUON APPETITO... piatto pulito!

Non un semplice click o il visionare lo scarto della mensa, ma un vero lavoro di riflessione che è passato attraverso il monitoraggio degli avanzi di cibo, fotografando e pesando il contenuto di tre contenitori: primo, secondo e frutta anche con il supporto di incaricati nominati, le nostre "Ecoguardie" impegnate a testimoniare gli alimenti non graditi a scuola.

E in classe? Interessanti le riflessioni sul fabbisogno energetico, sui principi nutritivi, sul cibo buono, sano ed equilibrato.

E' stato, infatti, calcolato il quantitativo della CO2 prodotta dalle classi seconde della scuola convertendo il peso dei rifiuti umidi prodotti (scarto nei piatti): in 4 settimane scarti pari a 48,7 kg fra primi e secondi equivalenti a 85,08 kg di CO2 emessa.

Ma non è finita qui! La classe 2ª E è scesa in campo vestendo gli abiti da Amministratori, inscenando un Consiglio Comunale, anche acceso, come da copione!

Come ridurre gli sprechi? Come calcolare le eccedenze? Come le porzioni? Temi non certo semplici per i piccoli cittadini, ma calorosamente discussi. Il Sindaco eletto, insieme ai suoi Amministratori ha dichiarato piena fiducia al servizio mensa, ma genitori ed alunni hanno fatto insorgere dubbi, presto accolti con serietà e rispetto.

Forse è troppo chiedere la scelta tra due primi? Tra due secondi? E un bel dolce fatto in casa? Richieste certo golose, forse ambiziose da parte degli alunni. E i genitori?

Il sondaggio potrebbe essere la via di fuga... o meglio di conciliazione: dichiarate i piatti preferiti e assolutamente salutari, al bando patatine e hamburger! E un pizzico di sale in più per colorare le grigie giornate d'inverno.



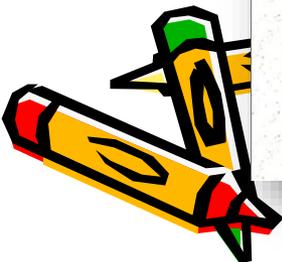
La povera pattumiera non ne può più di accogliere avanzi tristemente ridotti a oscenità visive, o i tavoli, nati per stare insieme, divenuti campi di battaglia.

Che ognuno svolga il proprio ruolo, alunni in primis, e adulti insieme; serietà e responsabilità accompagnino il momento del pranzo, festoso e condiviso, non certo note assordanti, né applausi insensati. Così decretato dal Sindaco e dai presenti.

E a suon di rap, forse qualcuno potrebbe ricordare che IL CIBO È ENERGIA, non buttarlo via!

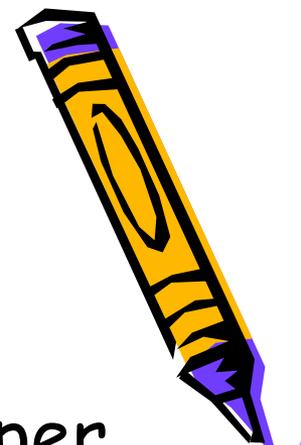
Arianna Puddu

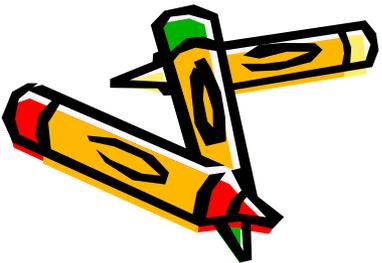
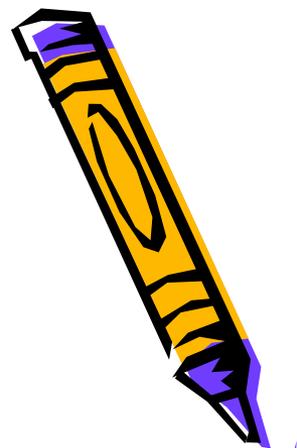
Scuola



ATTIVITA': fase 3

- Gioco su Consiglio comunale "Riunione per ridurre gli sprechi" (classe 2°E)
- Elaborazione delle proposte dei ragazzi (Position Paper) su piatti e porzioni, eccedenze

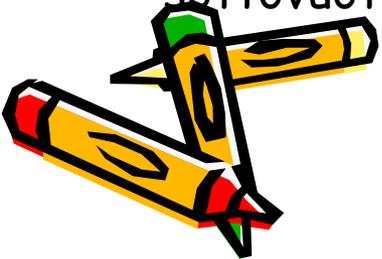
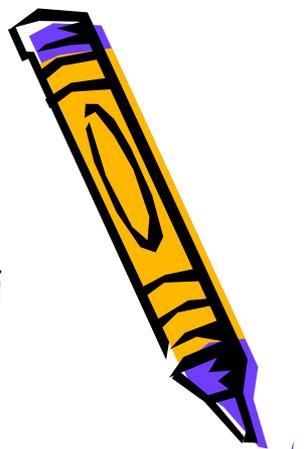




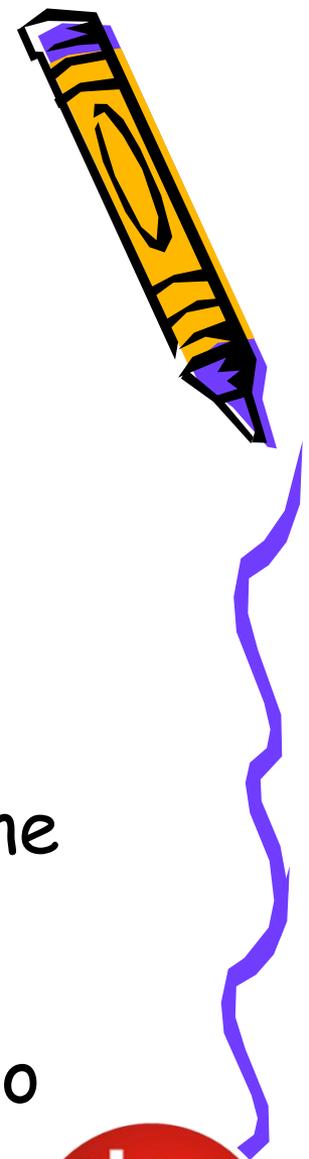
POSITION PAPER

Dal Consiglio Comunale svolto l'11/02/2016 per ridurre gli sprechi nella mensa:

- 1) Fare un sondaggio sulle preferenze dei ragazzi;
- 2) Proporre 2 piatti per portata o modificare il menù per i piatti meno graditi ogni 8 settimane;
- 3) Proporre porzioni più adeguate (ridurre la quantità e consentire una porzione "assaggio");
- 4) Fare condividere pane, frutta, dessert (dimezzando ogni alimento);
- 5) Distribuire le eccedenze alla Caritas (mediante uso di macchina sottovuoto).



ATTIVITA': fase 4

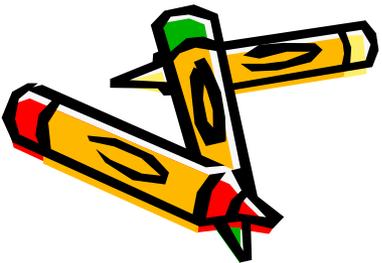
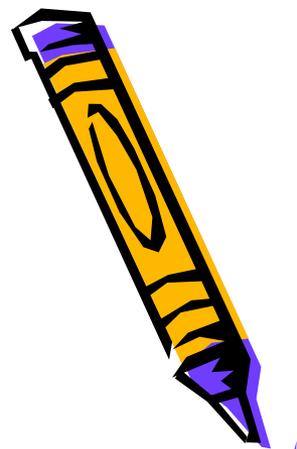


- Confronto con tecnologo alimentare/nutrizionista e referenti della ristorazione e del Comune
- Monitoraggio di controllo e condivisione delle analisi svolte con le altre classi
- Sensibilizzazione con incontro pubblico



Dopo il confronto:

- Qualche piatto è stato sostituito
- Per il prossimo anno:
- Incontri di educazione alimentare con il referente mensa
- Proposta di un "Menù Partecipato"

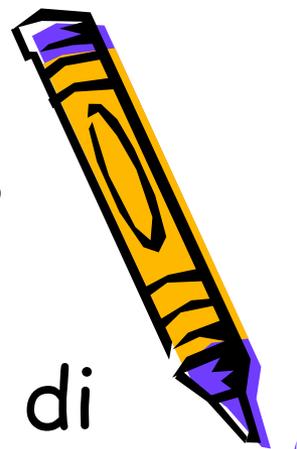


**AUGURIAMO BUON APPETITO,
PIATTO PULITO!**



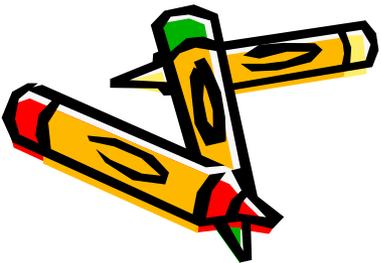
BASTA SPRECCARE, ABBIAMO FINITO!

ABBIAMO VERAMENTE FINITO?

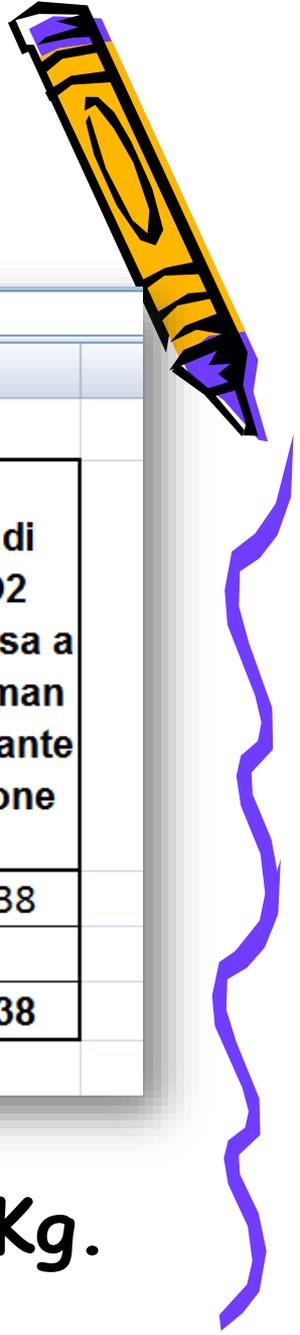


Il monitoraggio di controllo alla fine di aprile ha dato i seguenti risultati:

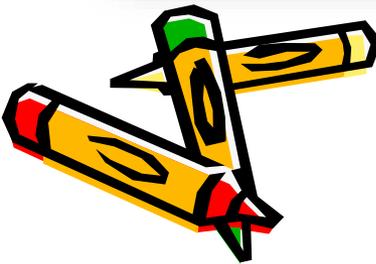
In una settimana abbiamo prodotto scarti pari a 9,2 kg che abbiamo convertito in CO₂ emessa (16,38 kg)



CO2 NON EMESSA IN ATMOSFERA



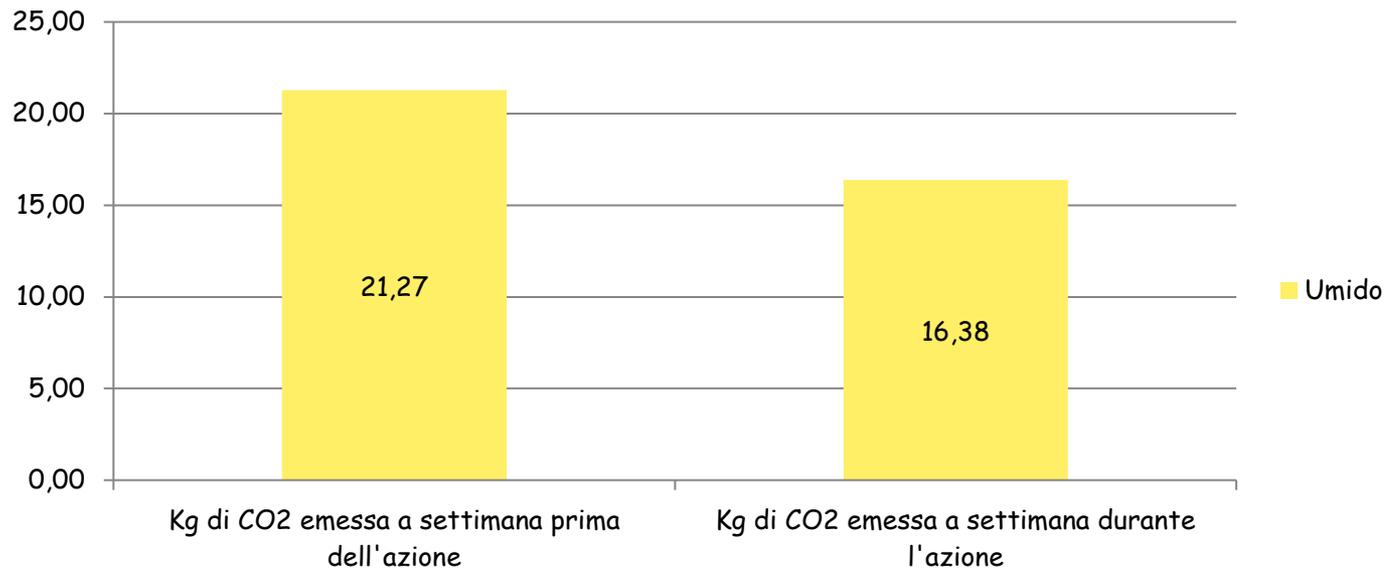
	A	B	C	D	E	F	G
1	TABELLA CONVERSIONE CO2						
2	Rifiuti	media kg/settimana prima dell'azione	coefficiente calcolo CO2	Kg di CO2 emessa a settimana prima dell'azione	media kg/settimana durante l'azione	coefficiente calcolo CO2	Kg di CO2 emessa a settimana durante l'azione
3	Umido	11,95	1,78	21,27	9,2	1,78	16,38
4							
5	Totale	11,95		21,27	9,2		16,38
6							



Risparmio di CO2 pari a 4,89 Kg.

ABBIAMO VERAMENTE FINITO?

CO2 emessa derivante dall'umido



Dobbiamo migliorare ancora e riuscire a ridurre ulteriormente lo spreco!

