



SPRECO

ALIMENTARE



Educazione
alimentare



Menù
partecipato



Buone
pratiche



Frutta a
merenda

SPRECO ALIMENTARE: i nostri progetti



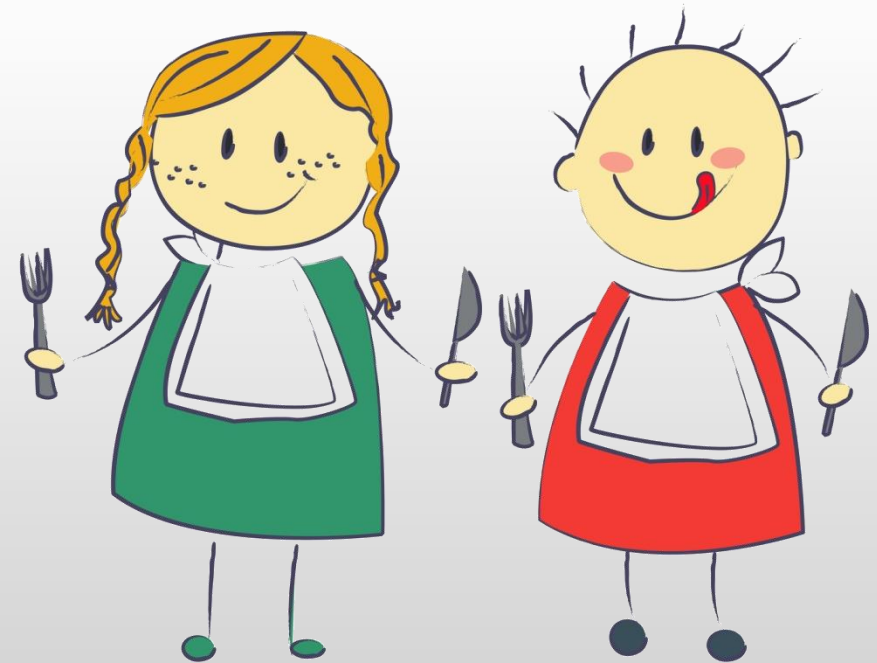
Educazione alimentare



Le **classi prime** hanno incontrato la dott.ssa Guidetti che ha spiegato gli effetti dello zucchero sul nostro corpo

Le **classi seconde** hanno approfondito le tematiche legate all'alimentazione nelle ore di scienze e tecnologia

Le **classi terze** hanno assistito ad un incontro tenuto dal tecnologo alimentare e dalla referente della ditta appaltatrice della mensa sulle linee guida da seguire per costruire un menù adatto alle esigenze nutrizionali dei ragazzi di 11-14 anni





Menù partecipato



**RICONOSCERE IL
PROBLEMA DEGLI
SCARTI A MENSA**

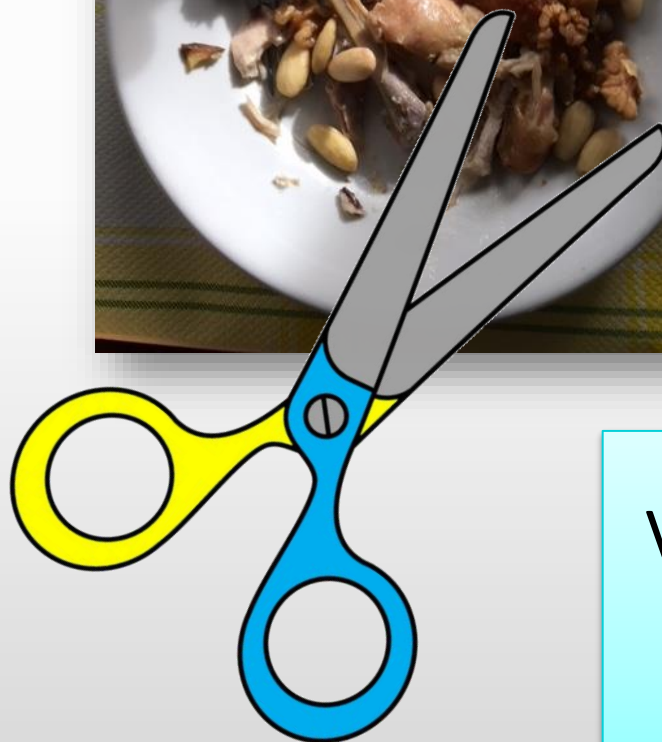
SENSIBILIZZARE

**I NOSTRI
OBIETTIVI**

**RIDURRE LO SPRECO A
MENSA**

**GESTIRE LE ECCEDENZE
ALIMENTARI**

Ormai sono
due anni
che
lavoriamo
sullo spreco



VOGLIAMO CONTINUARE A
IMPEGNARCI PER RIDURRE
GLI SPRECHI ...

... Perché sprechiamo ancora troppo!



Dato medio settimanale a.s. 16-17: 10 kg

Le **classi seconde** hanno creato degli slogan e in occasione della giornata contro lo spreco alimentare li hanno presentati a tutte le classi prime



sprecozero



5 Febbraio
Giornata nazionale contro
lo spreco alimentare



UNA MELA BUTTATA
E' UN'OCCASIONE
SPRECATA
PERCHE' IL CIBO
E' UN TESORO
PREZIOSO QUANTO
L'ORO!

**NON SPRECHIAMO
RICICLIAMO**



2
B

PIETANZA NON
MANGIATA occasione
SPRECATA

SE NEL PIATTO
LASCI DEL
CIBO NON 
SEI UN
FIGO 

MANGIA LA VERDURA E

**NON BUTARLA
IN SPAZZATURA**

2
C


Non buttarmi nel cestino
preferisco
il tuo pancino!
SPRECHI

Non buttarmi nel cestino
preferisco
il tuo pancino!


**SE C'È LA
FRUTTA SI MANGIA
TUTTA**  



E MANGIA
COSÌ!!

Non Alimentare lo **SPRECO**

Alimenta chi ha **FAME**


**SE LO SPRECO VUOI EVITARE
FINISCI QUEL CHE HAI PRESO
DA MANGIARE**

MANGIARE È
MEGLIO CHE
BOTTARE

**NON SPRECHIAMO,
RICICLIAMO**


2
E

SEMPRE meglio
NON MANGIATE 
Piuttosto
C'è
SPRECARSI 



**Il menù della
mensa è proprio
buono!**

**... Per forza!
È quello ideato da
noi ragazzi delle
terze!**





Mangio
consap**E**volmente
se**N**za
sci**Ù**pare
PARTECIPATO

I ragazzi delle classi terze hanno elaborato delle proposte



MENU' INVERNALE

3c

	LUNEDI'	MERCOLEDI'	VENERDI'
1	-RISOTTO CON LA SALSICCIA -COTOLETTA(1/2) -INSALATA DI POMODORI -MELA	-GNOCCHI CON SUGO DI POMODORO -HAMBURGER CON ZUCCHINE LESSE -MACEDONIA DI STAGIONE	-PASTA CON TONNO -FORMAGGIO FRESCO CON CAROTE E MAIS -MANDARINO
2	-PASTA ALL'AMATRICIANA -ARROSTO (1/2) CON SPINACI -ARANCIA	- PASTA ALL'OLIO -BASTONCINI DI PESCE CON INSALATA - TORTA DELLA NONNA	- RISO AL LATTE - SALSICCIA CON PEPERONI -BANANA
3	-PASTA AL RAGU' -COSCIA DI POLLO CON CAROTE -MELE ROSSE	-RISO CON BROCCOLI -TACCHINO CON PATATINE STICK -POMPELMO	-RAVIOLI BURRO E SALVIA -CROCCHETTE DI POLLO -INSALATA CON FINOCCHI E CAROTE -MANDARINO
4	-PROSCIUTTO (1/2) CON INSALATA E POMODORI -LASAGNA -UVA	-PASTA TRICOLORE - FORMAGGI FRSCHI CON SPINACI AL BURRO -TORTA AL CIOCCOLATO	-PASTA AL PESTO -HAMBURGER DI TACCHINO CON INSALATA DI POMODORI -MELOGRANO



Poi si sono confrontati con il tecnologo alimentare e la referente della ditta appaltatrice della mensa



E grazie alla collaborazione di tutti è stato ideato il nostro ...



COMUNE DI OLGiate OLONA MENU INVERNALE "PARTECIPATO"

SCUOLA SECONDARIA ANNO SCOLASTICO 2017/2018



	1° Settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lunedì	Riso olio e grana/ Risotto alla salsiccia Crocchette di pollo Zucchine al forno Frutta fresca	Insalata Mista Prosciutto Crudo (1/2porz) Pizza Margherita Frutta fresca	Fusilli tricolore burro e salvia Coscia di pollo al forno Patate arrosto Mix di frutta secca e uvetta	Fusilli al pesto Bruscitt Purè di patate Frutta fresca
Mercoledì	Ravioli ricotta e spinaci con burro e salvia Arrosto di vitello Fagiolini al forno Torta	Passato di verdure con crostini Salsiccia al forno Patatine stick al forno con ketchup Yogurt alla frutta	Insalata colorata Affettato a rotazione (1/2porz) Lasagne alla bolognese Frutta fresca	Crema di verdure con crostini Piadina Insalata di finocchi e carote Budino creme caramel
Venerdì	Pennette al ragù Formaggio Grana Padano D.O.P Carote e mais in insalata Frutta fresca	Riso all'olio con lenticchie al sugo Filetto di merluzzo panato al forno Insalata verde e finocchi Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Tonno in olio di oliva Insalata con fagioli Frutta fresca	Tortiglioni all'amatriciana Formaggio fresco 50gr (Primosale/Mozzarella) Carote julienne Frutta fresca



PRODOTTI BIOLOGICI:
Legumi secchi
Pasta di semola di grano duro
Riso
Pomodori pelati
Misto d'uovo pastorizzato
Frutta e Verdura fresca (agricoltura IT)



PRODOTTI DOP:
Asiago
Grana Padano



PRODOTTI IGP:
Mela della Valtellina
Bresaola della Valtellina



PRODOTTI SOLIDALI
Lenticchie secche

In vigore da lunedì 06/11/2017, con la quarta settimana.

COMUNE DI OLGiate OLONA

MENU ESTIVO PARTECIPATO



SCUOLA SECONDARIA

ANNO SCOLASTICO 2017/2018

 Pellegrini

	1° Settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lunedì	Fusilli Tricolori burro e salvia Merluzzo panato al forno Melanzane e Zucchine al forno Frutta fresca	Fusilli al pesto Coscia di pollo Insalata mista Barretta al cioccolato con cereali	Tortiglioni al pomodoro e basilico Insalata di filetto di merluzzo Patate al forno Frutta fresca	Gnocchetti sardi al ragù Formaggio fresco spalmabile / Grana Padano Pomodori * Frutta fresca
Mercoledì	Insalata di riso/pasta** Prosciutto crudo Melone*/ Carote grattugiate Gelato	Mezze penne al pomodoro Salamella Patate stick con ketchup Frutta fresca	Crema di verdure di stagione Piadina Insalata mista (mezza razione) Yogurt	Fusilli al pomodoro fresco Crocchette di pollo Zucchine al forno Torta pere e cioccolato
Venerdì	Gnocchi al pomodoro e basilico Insalata Caprese (pomodoro* e mozzarella) Frutta fresca	Tortelloni di magro olio e salvia Tonno in olio di oliva Pomodori* Frutta fresca	Riso olio e grana Arrosto di tacchino agli aromi Fagiolini in insalata Frutta fresca	Insalata mista Salame Pizza Frutta fresca



PRODOTTI BIOLOGICI:
Legumi secchi
Pasta di semola di grano
duro
Riso
Pomodori pelati
Misto d'uovo pastorizzato
Frutta e Verdura fresca
(agricoltura IT)



PRODOTTI DOP:
Grana Padano



PRODOTTI IGP:
Mela della Valtellina
Bresciana della Valtellina



PRODOTTI SOLIDALI
Lenticchie secche

In vigore dal 3 Aprile 2018 (1° settimana) *pomodori disponibili in base alla stagionalità, in alternativa insalata mista; melone distribuito dalla seconda metà di maggio alla prima metà di settembre. **in caso di clima freddo sarà servito "risotto allo zafferano".



Abbiamo pesato gli avanzi





I dati delle pesate

Settimana dal 9 al 13/10/17	Settimana dal 8 al 12/1/18	Settimana dal 19 al 23/2/18	Settimana dal 19 al 23/3/18	VALORE MEDIO SETTIMANALE A.S. 2017-18
6,1 kg	10,4 kg	9,12 kg	7,42 kg	8,26 kg



Abbiamo confrontato i dati con quelli degli anni precedenti

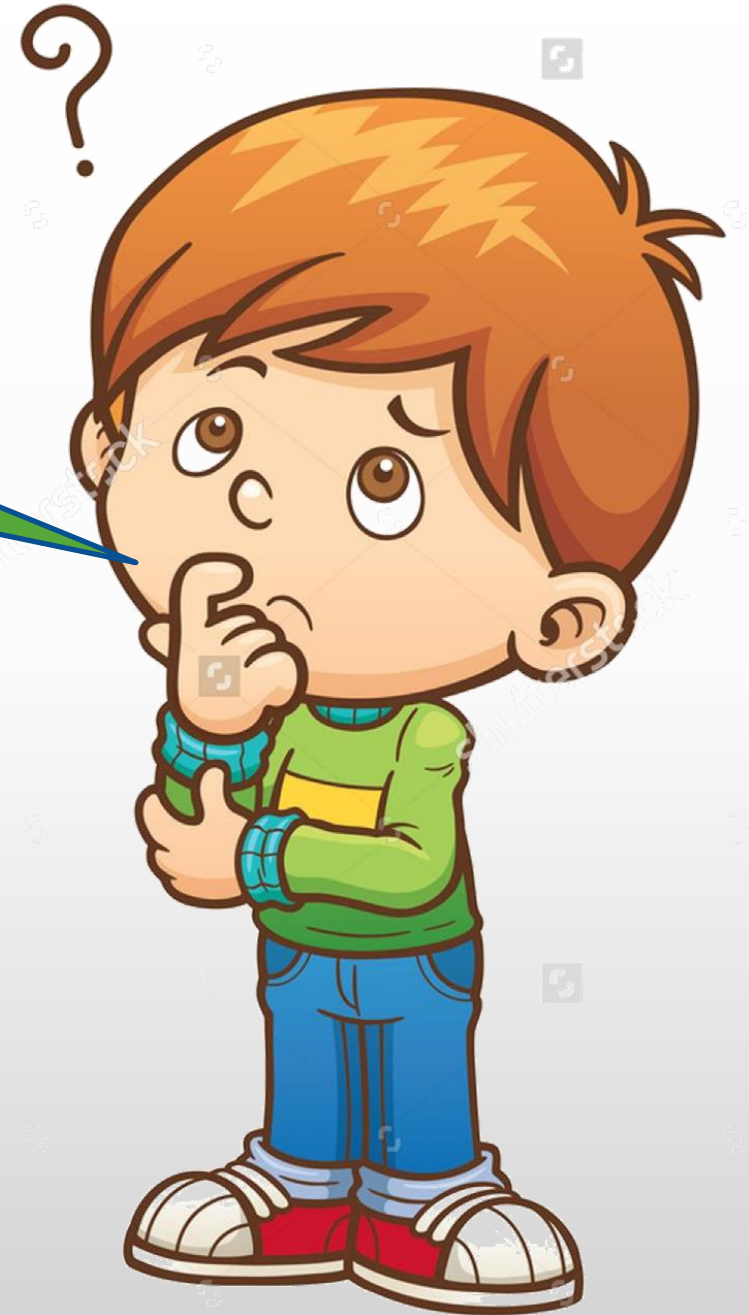
GENNAIO 2016	APRILE 2016	VALORE MEDIO SETTIMANALE A.S. 2016-17	VALORE MEDIO SETTIMANALE A.S. 2017-18
11,95 kg	9,2 kg	9,9 kg	8,26 kg

media kg/settimana durante l'azione (a.s. 2017-18)	coefficiente calcolo CO2	Kg di CO2 emessa a settimana durante l'azione
8,26	1,78	14,70


equivalgono a
14,7 kg settimanali di CO2

E le
eccedenze
alimentari che
fine fanno?

RECUPERIAMO
TUTTO!





BUONE PRATICHE



BUONE PRATICHE

Progetto “Ristorazione Amica”: recupero delle eccedenze non deperibili per la Caritas



Comune di
Olgiate Olona



Istituto Comprensivo
B. C. Ferrini



Caritas
Ambrosiana



RI-storazione
amica



PROGETTO DI RECUPERO DELLE ECCEDENZE
ALIMENTARI DALLE MENSE SCOLASTICHE
DA DESTINARE A FINI CARITATEVOLI

Progetto “Mensa Solidale”:



IL GIORNO



E da quest'anno, dal 6 Febbraio 2018, si recupera anche l'eccedenza di primi e secondi!

OLGIATE O. Il Comune ha attivato una convenzione con la «Mensa del Padre Nostro» per evitare che il cibo venga buttato
Scuole contro lo spreco: le eccedenze ai bisognosi

in breve

**Stop agli sprechi
Il cibo avanzato
va al “Padre nostro”**

Olgiate Olona

■ **BASTA SPRECHI** di cibo alla mensa scolastica. Il Comune di Olgiate Olona ha sottoscritto un accordo con l'associazione Mensa del Padre Nostro di Castellanza che da anni recupera le eccedenze alimentari e le distribuisce alle famiglie bisognose. Secondo il protocollo d'intesa ciò che non sarà consumato dagli alunni delle scuole sarà destinato dai volontari a chi ha bisogno. Attualmente la Mensa del Padre Nostro assicura sostegno a oltre 100 famiglie e fornisce viveri alle Caritas del territorio, alle mense dei frati di Legnano e Busto Arsizio.



COMUNE DI OLGIATE OLONA

ufficiostampa@comuneolgiateolona.it

Comunicato stampa

Olgiate Olona, 23 febbraio 2018

Ecceденze alimentari: Olgiate Olona dona alla *Mensa del Padre nostro*

L'assessore ai Servizi educativi Sofia Conte, che ha fortemente voluto la convenzione, ricorda che *“La legge “del Buon Samaritano” (legge n. 155/203), rende possibile donare il cibo avanzato, che non è stato sporzionato e somministrato, ad organizzazioni senza fini di lucro, in modo che possa essere recuperato e distribuito ai più bisognosi. Davanti al fenomeno dello spreco alimentare non basta indignarsi o limitarsi al, pur positivo, impeto di generosità. Bisogna abituarsi a una modalità operativa sistematica. Anche le nostre mense scolastiche, nel loro piccolo, possono fare molto per recuperare le eccedenze alimentari.”* L'assessore Conte tiene anche a sottolineare che *“le scuole olgiate si hanno ottenuto per due anni consecutivi il riconoscimento Green School, un progetto coordinato dalla Provincia di Varese e Agenda 21 Laghi con il supporto di CAST ONG e la supervisione scientifica dell'Università degli Studi dell'Insubria, che certifica annualmente le scuole della provincia di Varese che si impegnano concretamente a diventare delle eccellenze in termini di sostenibilità riducendo la propria impronta ecologica attraverso comportamenti ed azioni virtuose e promuovendo una cultura ambientale tra gli studenti, le famiglie, le istituzioni e in generale all'esterno, tra la comunità.”*



Olgate Olona I N F O R M A

Mi piace questa Pagina · 8 marzo ·

VareseNews
www.varesenews.it

OLGIATE OLONA

Recupero del cibo avanzato alla mensa scolastica

Il Comune ha attivato una convenzione con la ONLUS "Mensa del Padre Nostro" di Castellanza

Secondo il **sindaco Gianni Montano** questa nuova iniziativa «si aggiunge alle attività di educazione alimentare già organizzate dalle nostre scuole, al fine di contenere gli sprechi, sviluppare una maggiore coscienza dei bisogni in relazione alle risorse disponibili e sensibilizzare le nuove generazioni alla condivisione e alla solidarietà. Nelle scuole, dunque, si è lavorato coi ragazzi, spiegando loro perché questo progetto è così importante, e nei prossimi mesi sarà organizzato un incontro con la Deputata Maria Chiara Gadda, prima firmataria della legge sullo spreco alimentare.





BUONE PRATICHE

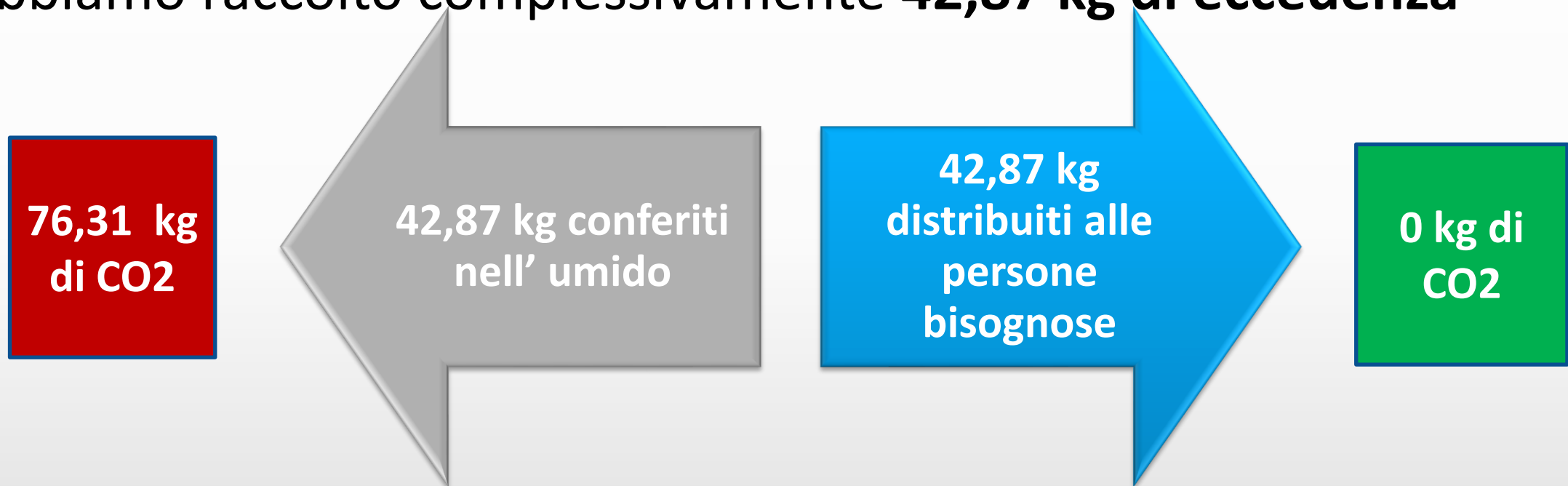


I dati delle pesate dell'eccedenza di primi e secondi

<u>Settimana dal 19 al 23/2/18</u>	Settimana dal 19 al 23/3/18)	<u>Settimana dal 9 al 13/4/18)</u>	VALORE MEDIO SETTIMANALE A.S. 2017-18
8,82 kg	14,25 kg	19,8 kg	14,29 kg

I nostri calcoli: CO2 risparmiata

Quest'anno nelle 3 settimane di monitoraggio in tutto l'istituto abbiamo raccolto complessivamente **42,87 kg di eccedenza**



Risparmio: 76,31 kg di CO2 nelle 3 settimane di monitoraggio

Risparmio medio: 25,44 Kg di CO2 settimanale

BUONE PRATICHE



Progetto “Caraffa”: acqua del rubinetto in mensa



BUONE PRATICHE



Progetto “DONACIBO”: come ogni anno, anche quest’anno, dal 5 al 10 marzo abbiamo raccolto in tutte le classi generi alimentari non deperibili.



La Luna
BANCHE DI SOLIDARIETÀ

Settimana del
Donacibo

Porta dei generi alimentari non deperibili e donali al posto di raccolta nella tua scuola. Gli amici del Banco di Solidarietà li distribuiranno alle persone bisognose della zona.

dal
5 al 10
marzo
2018

«Siamo chiamati a tendere la mano ai poveri, a incontrarli, guardarli negli occhi, abbracciarli, per far sentire loro il calore dell'amore che spezza il cerchio della solitudine. La loro mano tesa verso di noi è anche un invito ad uscire dalle nostre certezze e comodità, e a riconoscere il valore che la povertà in sé stessa costituisce.»
Papa Francesco

La povertà è il riconoscimento del bisogno di cui è fatto il nostro cuore. «Il povero di spirito è uno che non ha nulla eccetto che una cosa per cui è di cui è fatto, vale a dire un'aspirazione senza fine [...]: un'attesa senza confine.»
don Julián Carrón

IL BANCHE DI SOLIDARIETÀ
BDS

BUONE PRATICHE



Progetto “DONACIBO”: l’Associazione La LUNA – Banco di Solidarietà distribuirà i generi alimentari raccolti alle persone bisognose





LA FRUTTA A MERENDA



Ecco come
cambiano le
nostre abitudini
alimentari grazie
al progetto!



Gli alunni sono
stati invitati a
portare una
merenda sana da
casa con
frequenza libera



Anche noi prof.
aderiamo al
progetto....solo
merende
sane!!!

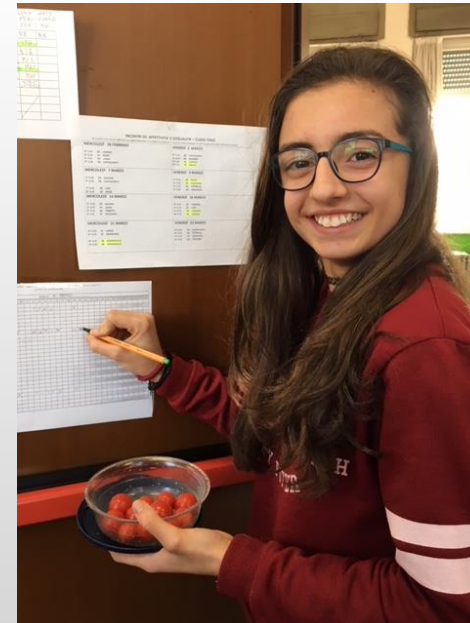


LA FRUTTA A MERENDA



Mensilmente in ogni classe è stato individuato l'alunno che ha consumato più merende vegetali (durante l'intervallo gli alunni che hanno consumato una merenda sana hanno apposto una crocetta in corrispondenza del proprio nome in una tabella affissa in classe).

Quest'anno il progetto coinvolge non solo le prime e le seconde, ma anche le terze.



La classe **1B** vincitrice nell'a.s. 2016/17 ha effettuato a settembre 2017 la **gita premio** in Valle Olona



La classe 2B vincitrice nell'a.s. 2016/17 ha effettuato a settembre 2017 la **gita premio** a Varese. I ragazzi hanno assistito ad uno show cooking con lo chef Simone Rugiati nell'ambito del Progetto di Cooperazione Interregionale Italia-Svizzera.

Lo show era inserito all'interno della Giornata Europea della Cooperazione. Durante l'evento i ragazzi di due istituti alberghieri, uno italiano e uno svizzero, si sono sfidati in una gara culinaria preparando piatti con ingredienti tipici del territorio. Poi lo chef ha cucinato il "piatto della collaborazione" utilizzando gli ingredienti avanzati dalle preparazioni precedenti.



Ville Ponti
VARESE | 29.09.17



2017

To go far, go together.
I Sapori della Cooperazione

Al motto di *To go far, go together* il Programma di Cooperazione Interreg V-A Italia Svizzera partecipa alle celebrazioni della Giornata Europea della Cooperazione con l'obiettivo di sensibilizzare i cittadini sul ruolo che l'Unione europea svolge per migliorare le condizioni di vita delle persone che abitano nelle aree di frontiera.

Due squadre formate da ragazzi, selezionati tra i migliori istituti alberghieri dell'area di cooperazione, si sfideranno in un *cooking show*, guidati dallo Chef Simone Rugiati.

<http://interreg-italiasvizzera.eu>
www.ecday.eu

@interreg_IT_CH @interregITCH #EcDayITCH #EcDay2017



La parte più interessante della giornata, oltre a quella in cui le varie Green School invitate all'evento hanno esposto i propri progetti per ridurre lo spreco alimentare, è stata quella del buffetsquisito!!



Gnam
Gnam



IL CONSUMO DI FRUTTA DELLE CLASSI PRIME

CLASSI	OTT	NOV	DIC	GEN	FEB	MAR	APR	TOT
1A	197	218	227	210	221	261	164	1498
1B	250	180	124	108	83	62	60	867
1C	261	228	164	154	112	88	17	1024
1D	263	226	174	180	124	119	118	1204

IL CONSUMO DI FRUTTA DELLE CLASSI SECONDE

CLASSI	OTT	NOV	DIC	GEN	FEB	MAR	APR	TOT
2A	122	62	69	35	48	39	66	441
2B	236	184	108	51	49	38	41	707
2C	84	56	50	38	58	35	34	355
2D	131	108	79	43	45	68	98	572
2E	98	106	92	33	46	54	32	461

IL CONSUMO DI FRUTTA DELLE CLASSI TERZE

CLASSI	OTT	NOV	DIC	GEN	FEB	MAR	APR	TOT
3A	139	90	51	32	57	48	51	468
3B	142	91	77	47	52	54	49	512
3C	62	49	27	40	32	36	35	281
3D	0	8	0	7	0	6	0	21