



Alberghiero Ladispoli: seminario sul consumo consapevole

Descrizione

Allâ??Istituto Alberghiero di Ladispoli, in occasione della 4^ Giornata Nazionale contro lo spreco alimentare, si parlerÃ di Educazione al consumo consapevole, nellâ??ambito di un convegno promosso dallâ??Enea (Agenzia per le Nuove Tecnologie, lâ??Energia e lo Sviluppo economico sostenibile). â??Educazione e ricerca insieme per la riduzione degli sprechi alimentariâ??: questo il tema del seminario.

Istituita nel 2013 dal Ministero dellâ??Ambiente, la Giornata Nazionale contro lo spreco alimentare mira a sensibilizzare i cittadini sul tema del contenimento e del recupero delle eccedenze alimentari, al fine di favorire lâ??adozione di comportamenti e stili di consumo responsabili, rispettosi dellâ??ecosistema e della biodiversitÃ . Il contesto Ã quello del â??Piano Nazionale di prevenzione dello spreco alimentareâ?, uno strumento di cui lâ??Italia si Ã dotata per la prima volta quattro anni fa (con il Decreto Direttoriale del 7 ottobre 2013), in sintonia con quanto indicato dalla Commissione Europea nella tabella di marcia verso unâ??Europa efficiente nellâ??impiego delle risorse. â??Fare di piÃ¹, sprecando di menoâ??: questo il programma di Andrea Orlando. â??Un grande progetto di green-economy che puÃ² produrre riduzione dello spreco, occupazione e innovazione nella ricercaâ?: con queste parole il Ministro dellâ??Ambiente salutava, nel 2013, lâ??inizio della nuova campagna nazionale di sensibilizzazione e prevenzione.

VenerdÃ 3 febbraio, Nicola Colonna, Ricercatore Enea, spiegherÃ agli studenti le piÃ¹ importanti strategie di contenimento dello â??sperperoâ? legato agli alimenti. â??Gli sprechi lungo le filiere agroalimentari da problema ad opportunitàâ?: questo il tema del suo intervento. â??Il seminario â?? ha dichiarato Nicola Colonna â?? Ã dedicato ad approfondire sia il ruolo della ristorazione sia quello degli Enti di ricerca nel proporre soluzioni, tecnologiche ed organizzative, che contribuiscano a ridurre le inefficienze della catena di produzione, trasformazione, distribuzione e consumo del cibo per un miglioramento della sostenibilitÃ dei nostri modelli di consumo alimentareâ?.

I dati sono allarmanti. In media, ogni italiano getta nella spazzatura 76 kg di prodotti alimentari allâ??anno. Secondo lâ??ultimo Rapporto â??Waste Watcherâ?, elaborato da Last Minute Market

(Societ  spin-off dell Universit  di Bologna), in collaborazione con SWG, in Italia lo spreco di cibo domestico ammonta complessivamente a 8,4 miliardi di euro all anno, cifra che in realt  andrebbe quasi raddoppiata, in quanto le evidenze statistiche hanno valutato che lo spreco reale   circa del 50% superiore a quello percepito e dichiarato nei sondaggi.

Ad introdurre i lavori, dopo il saluto della Dirigente Scolastica dell Istituto Alberghiero di Ladispoli, Prof.ssa Vincenza La Rosa, la Vicepreside Prof.ssa Lucia Lolli, quindi il ringraziamento di Giovanni Furguele, Presidente dell Associazione Culturale   L  Agone Nuovo  .

A seguire, gli interventi della Prof.ssa Betty Carlini, Docente di Scienze dell Alimentazione, di Chiara Nobili, ricercatrice ENEA (  Ottimizzazione del post-raccolta per migliorare la sicurezza alimentare e ridurre gli sprechi  ) e di Claudia Dalmastri, ricercatrice ENEA (  Contaminazioni microbiche negli alimenti: innovazioni per l estensione della shelf life e la riduzione degli sprechi  ).

Dalla teoria alla pratica: a chiusura dei lavori, un pranzo preparato dagli studenti con il metodo della   cucina di recupero  :

  Non una semplice strategia   svuotafrigo     ha dichiarato il Prof. Francesco Riili, Docente di Enogastronomia e Responsabile Eventi dell Istituto Alberghiero    ma una battaglia culturale. Ad essere in gioco sono valori di estrema rilevanza: da un lato l equit , dall altro la sostenibilit  ambientale. Tutti conoscono l iniziativa dello chef Massimo Bottura, che durante l Expo 2015 ha coinvolto i colleghi pi  famosi, chiamandoli a lavorare nella sua cucina stellata, in cui le materie prime erano rappresentate esclusivamente da avanzi recuperati negli stand dell Esposizione.

Vogliamo insegnare ai nostri allievi uno stile di consumo e una metodologia professionale responsabile e consapevole. La lotta contro gli sprechi deve cominciare dall informazione, dall educazione e dalla scuola  .