

# «Più con meno»: si riducono gli sprechi alimentari

**DANIELE FERRARI**

PERGINE - Cinque progetti delle scuole e degli istituti della Valsugana per combattere lo spreco alimentare. Atto conclusivo per il progetto «Più con Meno» avviato tra gli studenti del territorio, dalle elementari alle superiori, puntando sulla sensibilizzazione concreta al tema del risparmio delle risorse (acqua, energia o materia) e l'avvio di pratiche virtuose.

Un'iniziativa promossa sin dal 2014 da Amnu Spa, Stet Spa, Comunità Alta Valsugana - Bersntol e Comunità Valsugana -

lesino, e che nella sua seconda edizione ha puntato l'attenzione contro lo spreco alimentare, grazie alla partnership con Appa Trentino e Risto3.

Un'esperienza che ha coinvolto direttamente le scuole, e che ha dimostrato come il primo passo per raggiungere risultati concreti sia l'intervento sul versante organizzativo e gestionale delle mense scolastiche. Quando infatti agli allievi si consente di scegliere cosa consumare, lo scarto cala dal 50% al 5%. Se appare necessario avviare tra le autorità locali e provinciali nuove conoscenze e risparmi nell'intera filiera, e altresì

fondamentale il coinvolgimento di allievi e studenti creando un'attenta consapevolezza individuale, ma anche reali pratiche e comportamenti virtuosi. L'edizione 2016-17 di «Più con Meno» ha premiato cinque progetti, assegnando alle classi vincitrici cinquemila euro per realizzare azioni con ricadute concrete e misurabili sul risparmio. Tra i progetti premiati «Differenziare fa la differenza» avviato alla scuola primaria di Bedollo con la mappatura dei rifiuti prodotti a scuola, riducendo gli svuotamenti dei rifiuti e collaborando alla pulizia del cortile.

«Gioc'artoniame» e invece il progetto della cooperativa sociale Am.lc.A, che ha portato alla realizzazione di giochi con l'impiego del cartone dismesso dalle tipografie. Sono stati così realizzati aeroplani, case, botteghe, tende, automobili di cartone che verranno adottati dalle scuole materne e primarie del territorio. Significativo anche l'intervento avviato dalle Medie «Tullio Garbari», dal titolo «Perché buttarlo? Il cibo: una risorsa sprecata», permettendo agli alunni di scegliere cosa mettere sul vassoio, e riducendo gli scarti dal 50% al 5%. L'istituto professionale



Scolari in mensa: due progetti hanno portato alla riduzione degli sprechi

alberghiero di Levico è stato impegnato in «+ Luce con - Costi», con la scuola impegnata a sostituire con luci a led alcuni i corpi illuminanti, installando dei rilevatori di presenza nei bagni e un frigo a risparmio energetico, gli studenti hanno dato vita ad attività di

controllo e monitoraggio dei consumi. Infine, l'istituto comprensivo di Borgo Valsugana ha dato vita a «+ Eco - Spreco», coinvolgendo le classi nella misurazione degli scarti prodotti e nella creazione di menù più coerenti con i loro gusti.