

<http://www.giornaletrentino.it/cronaca/pergine/amnu-e-comunita-di-valle-contro-lo-spreco-di-cibo-1.1354933>

## Amnu e Comunità di valle contro lo spreco di cibo

È il nuovo obiettivo del progetto - concorso "Più con meno" che ieri a Levico ha visto premiati i cinque lavori migliori (4 scuole e 1 coop) nel campo del riciclo  
[di Roberto Gerola](#)



PERGINE . Cinque i progetti premiati da Amnu spa nell'ambito dell'iniziativa "Più con Meno" e che si è conclusa al termine dell'anno scolastico 2016-2017. E subito riparte con una nuova proposta, stavolta contro lo spreco di cibo, naturalmente a livello di Valsugana. Al progetto partecipano Amnu, Stet, Comunità Alta Valsugana e Bersntol e Comunità Valsugana e Tesino, e in partnership con Appa Trentino e Risto 3.

La riunione di avvio del nuovo progetto si è svolta all'Istituto alberghiero di Levico: referenti dei progetti, gli insegnanti, i dirigenti, i promotori e i partner del bando si sono dati appuntamento per celebrare i risultati raggiunti in quest'ultima annata e valorizzare le scelte di innovazione. E' emersa la volontà di proseguire sul problema dello spreco di cibo. L'esperienza nelle scuole ha, infatti, dimostrato, per esempio, che quando agli allievi si consente di scegliere cosa consumare, lo scarto cala dal 50% al 5%. Gli aspetti sono tuttavia complessi per il coinvolgimento di mense e case private, ma anche

responsabilizzare i giovani nella stesura del menu è apparsa di difficile gestione e attuazione.

I due presidenti delle Comunità di valle hanno deciso di fare della lotta allo spreco di cibo una delle loro principali direttrici d'azione. Per questo inviteranno i sindaci a sollecitare i dirigenti affinché si attivino con azioni di risparmio adottando i progetti più facili da realizzare.

Ieri, insieme ai referenti dei progetti, sono intervenuti i presidenti di Amnu e Stet, Alessandro Dolfi e Manuela Forti; i presidenti delle due Comunità di valle Pierino Caresia e Attilio Pedenzini; Nicola Curzel (Appa); la presidente di Risto3 Camilla Santagiuliana con il dietista Andrea Maino; Igea Boni (ufficio assistenza scolastica Comunità della Vallagarina); Livia Ferrario (responsabile Dipartimento della conoscenza della Provincia).

Per quanto riguarda i progetti vincitori dell'edizione 2016-2017, riconoscimenti a cinque proposte. Ognuna di esse ha ricevuto un finanziamento fino a 5mila euro per realizzare azioni con ricadute concrete e misurabili sul risparmio.

**Bedollo. Scuola primaria:** “Differenziare fa la differenza”. Mappatura dei rifiuti prodotti a scuola: la raccolta differenziata è migliorata al punto che nel 2017 si è effettuato un solo svuotamento, contro i tredici dello scorso anno.

**Coop Amica:** “Gioc...artoniamo” . Realizzazione di giochi con l'impiego del cartone dismesso dalle tipografie. I kit, scaricabili on-line, danno la possibilità di costruire giochi di tutti i tipi: aeroplani, case, botteghe, tende, automobili. I giochi verranno adottati nei prossimi anni dalle scuole, soprattutto materne e primarie.

**Pergine. Scuola media Tullio Garbari:** “Perché buttarlo? Il cibo: una risorsa sprecata”. Il progetto ha privilegiato un approccio molto pragmatico alla prevenzione degli scarti della mensa. Quando agli allievi è data la possibilità di scegliere cosa mettere sul vassoio, gli scarti calano, passando dal 50% del 2015 al 5%.

**Levico. Istituto formazione professionale alberghiero:** “+ luce con - costi”. Il progetto prevedeva azioni a carattere educativo e interventi strutturali. La scuola ha sostituito con Led alcuni i corpi illuminanti, ha installato rilevatori di presenza nei bagni e acquistato un frigo a risparmio energetico. Il risparmio realizzato è anche frutto dell'attività di controllo e monitoraggio, che è entrata nel patto formativo delle classi.

**Borgo. Istituto comprensivo: “+ Eco - Spreco”** . Il progetto ha previsto la misurazione degli scarti prodotti. Un esperimento successivo ha puntato a coinvolgere gli allievi nella creazione di menu più coerenti con i loro gusti. L'esperimento si è rivelato piuttosto complesso da gestire, poiché impone modifiche macchinose all'organizzazione interna alle cucine