



■ GIOCARE PER RISPARMIARE CRONACHE DAL PROGETTO “PIÙ CON MENO” A CURA DI ANTONIO CASTAGNA. SECONDA PUNTATA

31/03/2015

Più riciclo intelligente: non si butta via niente

Come può un Istituto Alberghiero ridurre del 30% annuo la quota di 4200 € di tariffa rifiuti e farne un'occasione per migliorare la sua offerta didattica?

All'Istituto alberghiero di Levico Terme ([link](#)) in Valsugana, hanno pensato che:

1. migliorare la raccolta differenziata, soprattutto nelle cucine e durante il servizio, è utile agli allievi quando si troveranno a lavorare un ristorante;
2. dal momento che nelle cucine si produce soprattutto tanto umido, tanto vale compostarne un po';
3. visto che fuori dall'istituto c'è lo spazio e che in fondo i cuochi maneggiano prodotti che arrivano dalla campagna, perché non fare in modo che possano sperimentare in due serre didattiche, cosa vuol dire coltivare, far crescere, raccogliere, almeno le erbe aromatiche che poi utilizzano in cucina?

In questo modo la raccolta differenziata smette di essere un dovere imposto dall'ente territoriale preposto e diventa una delle componenti di un percorso didattico.

I progetti che hanno vinto il premio “Più con Meno” www.piuconmeno.it sono in fase di realizzazione e mi capita ogni tanto di girare per le scuole e vedere come va.

Gli allievi e le due insegnanti responsabili del progetto, Olga Cappellari e Tiziana Monegatti, li ho incontrati al Parco di Levico Terme, dove stavano partecipando al laboratorio per fare il compost, preparare il terreno e seminare. Quello che ho osservato sono mani di ragazzi e ragazze (sono dieci gli allievi della scuola che si sono proposti come volontari per gestire il compost e le serre), che hanno toccato la terra, i semi, le piantine da trapiantare, cosa che otto di loro non avevano mai fatto prima. Poi li ho visti attenti a seguire la spiegazione di Nicola Kurzel, un funzionario dell'APPA del Trentino, che spiegava che nella parte bassa della compostiera vanno messi i rametti e i pezzi più grossi, che sopra le bucce di cucina è meglio mettere una palata di terra, per evitare mosche e moscerini, che è meglio evitare di mettere carne, pesce, croste di formaggio, cibo cotto in generale, altrimenti si corre il rischio di attirare i topi. Vuol dire che in cucina non basterà più solo la divisione tra l'umido e il resto dei materiali, ma l'umido stesso andrà suddiviso in due diversi raccoglitori: uno per ciò che è compostabile direttamente nell'orto e uno per ciò che è meglio affidare alla raccolta differenziata.

Le due insegnanti che hanno promosso il progetto, che si chiama “Più riciclo intelligente non si butta via niente”, ed è uno dei vincitori di “Più con Meno”, hanno pensato che il progetto doveva rientrare in un nuovo patto formativo, grazie al quale il tema del rapporto con l'ambiente, la produzione dei rifiuti e la raccolta differenziata, poteva modificare sia il modo normale di lavorare in cucina che l'insieme delle attività scolastiche, sul lungo periodo. Così, in ottobre, dopo aver letto il bando del concorso e sviluppato una prima idea, ne hanno parlato con il dirigente, condiviso con il collegio dei docenti e sono partite.

A dicembre hanno saputo di essere tra le scuole premiate, così, sicure dei 9000 € da destinare al progetto, a inizio gennaio, hanno cominciato a realizzare le diverse azioni previste:

- Nelle classi sono state realizzate attività guidate per imparare a fare correttamente la raccolta differenziata, poi gli allievi hanno realizzato i cartelloni per promuovere una corretta raccolta differenziata e, contestualmente, è cominciato un laboratorio creativo per creare tende e separé, da utilizzare nei locali scolastici, partendo dalle bottiglie di plastica usate;
- A febbraio è stato ordinato l'impianto per il microfiltraggio dell'acqua e il gasatore, così nei servizi al tavolo, che sono parte del percorso scolastico, gli allievi potranno utilizzare acqua corrente, eliminando una parte di imballaggi (e di costi);
- Sempre a febbraio, gli allievi cuochi hanno cominciato a costruire il ricettario domestico sul riutilizzo degli avanzi da presentare ai cittadini di Levico e distribuire ai genitori, che conterrà anche una parte per il riuso degli scarti vegetali per realizzare prodotti di bellezza;

- Da inizio marzo una parte degli studenti sta pulendo gli orti, che dal prossimo aprile entreranno in attività, ed è stato prodotto un questionario sulla raccolta differenziata da distribuire alle famiglie, che diverrà oggetto di elaborazione statistica insieme agli insegnanti di matematica.

Tutto questo in una scuola con circa 380 allievi, divisi in 17 classi, grazie al coordinamento di due insegnanti, il coinvolgimento di tutti gli altri, l'attiva partecipazione di tutti gli studenti, che nel mese di novembre 2015, visto che l'attenzione della scuola all'ambiente continuerà, andranno alla fiera Ecomondo di Rimini. Alla fine del progetto, la scuola risparmierà un migliaio di euro all'anno di tariffa sui rifiuti, qualche migliaio di bottiglie d'acqua, il costo delle erbe aromatiche, ma soprattutto avrà caratterizzato la propria offerta formativa per la cura e l'attenzione all'ambiente, avrà coinvolto gli allievi in attività manuali dedicate alla cura degli orti, permettendo loro anche di entrare in contatto con ciò che avviene prima che i prodotti arrivino in cucina. Un bell'esempio di buona scuola, direi.

Antonio Castagna

(castagna.antonio@tin.it)

Fonte: Antonio Castagna

Rifiutilab.it è un progetto di [Labelab Srl](#), visita anche [www.acqualab.it](#) e [www.energiablab.it](#)!

© - 2015 Copyright Labelab Srl - Tutti i diritti riservati