

FARE DI PIU', SPRECANDO DI MENO  
IN OCCASIONE DELLA 4<sup>A</sup> GIORNATA NAZIONALE CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE, UN CONVEGNO PROMOSSO  
DALL'E.N.E.A. ALL'ISTITUTO ALBERGHIERO DI LADISPOLI

All'Istituto Alberghiero di Ladispoli si parla di Educazione al consumo consapevole, nell'ambito di un convegno promosso dall'E.N.E.A. con la collaborazione dell'Associazione Culturale "L'Agone Nuovo", presieduta da Giovanni Furgiuele.

Venerdì 3 febbraio, in occasione della 4a edizione della Giornata Nazionale contro lo Spreco Alimentare, **Nicola Colonna, Ricercatore dell'E.N.E.A. (Agenzia Nazionale per le Nuove Tecnologie, l'Energia e lo Sviluppo Economico Sostenibile)** ha spiegato agli studenti le più importanti strategie di contenimento dello "spreco" legato agli alimenti, evidenziando il ruolo della ricerca in questo settore. "Gli sprechi lungo le filiere agroalimentari da problema a opportunità": questo il tema del suo intervento.

I dati sono allarmanti. In media ogni italiano getta nella spazzatura 76 kg di prodotti alimentari all'anno. Secondo l'ultimo Rapporto "Waste Watcher", elaborato da *Last Minute Market* (Società spin-off dell'Università 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 realtà andrebbe quasi raddoppiata, in quanto le evidenze statistiche hanno valutato che lo spreco reale è circa del 50% superiore a quello percepito e dichiarato nei sondaggi. "La Giornata Nazionale contro lo spreco alimentare, istituita nel 2013 – ha sottolineato la **Dirigente Scolastica dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli, Prof.ssa Vincenza La Rosa** – è un'importantissima occasione di riflessione e di approfondimento su temi di estrema rilevanza. E' possibile "fare di più, sprecando di meno": adottare comportamenti consapevoli e responsabili significa fornire il proprio contributo per un futuro migliore, agendo in sintonia con quanto indicato dalla Commissione Europea nella tabella di marcia verso un'Europa più efficiente nell'impiego delle risorse e nel rispetto degli ecosistemi".

"Ringraziamo l'E.N.E.A. e l'Associazione Culturale "L'Agone Nuovo". – ha affermato la **Vicepresidente Prof.ssa Lucia Lolli** – I nostri allievi, frequentando un Istituto Alberghiero, sono – per formazione – particolarmente sensibili ed attenti al tema della riduzione dello spreco alimentare. Ma oggi vogliamo riflettere sui molti risvolti di questo fenomeno: da quello etico e sociale a quello ambientale, senza dimenticare gli aspetti economici".

"Gli sprechi avvengono lungo l'intera filiera agroalimentare – ha spiegato **Nicola Colonna** – e rappresentano un problema complesso, che Istituzioni, mondo della scuola e della ricerca devono risolvere insieme. Attivando le opportune sinergie, questo problema può trasformarsi in un'opportunità. Siamo chiamati ad un comportamento responsabile: ognuno può fornire il suo personale e prezioso contributo, a partire dal proprio settore formativo e operativo. Lo scarto di una filiera può diventare la materia prima di un'altra filiera, in un'economia circolare che deve essere in grado di valorizzare ogni elemento. E.N.E.A. lavora per l'efficientamento dei cicli produttivi, attraverso la ricerca e l'uso delle nuove tecnologie".

"Sensibilizzare i ragazzi su questa tematica è fondamentale per la loro crescita. – ha sottolineato la **Prof.ssa Betty Carlini, Docente di Scienze dell'Alimentazione** – Nel nostro Istituto tali argomenti rientrano nel percorso curricolare degli studenti, dal primo all'ultimo anno. E non si tratta soltanto di insegnare ed adottare le più efficaci tecniche e strategie di prolungamento della *shelf-life* degli alimenti, ma anche e soprattutto di promuovere stili "etici" di produzione e di consumo, contrastando la sempre più dilagante cultura dello spreco".

**Chiara Nobili, Ricercatrice E.N.E.A.** ha parlato di ottimizzazione del 'post-raccolta' per migliorare la sicurezza alimentare e ridurre gli sprechi: "Un terzo degli alimenti destinati al consumo umano viene gettato – ha spiegato Chiara Nobili – Noi ricercatori tentiamo di applicare le più innovative tecnologie diagnostiche per contribuire al monitoraggio delle filiere agroalimentari, in tutta la loro estensione. Recentemente abbiamo compiuto un esperimento finalizzato a valutare scientificamente in laboratorio la possibilità di contaminazione della frutta nella fase di trasporto, per prevenirne la marcescenza e quindi impedirne lo spreco". **Claudia Dalmastrì, Ricercatrice E.N.E.A.** ha approfondito, infine, il tema delle contaminazioni microbiche negli alimenti, spiegando i più innovativi strumenti per l'estensione della *shelf life*, con particolare riferimento ai prodotti ortofrutticoli di quarta gamma.

Molti, purtroppo, rimangono gli elementi di criticità. Un passo avanti è stato senza dubbio compiuto, con l'approvazione da parte della Camera, il 17 aprile scorso, della Proposta di Legge C 3057 ("**Norme per la limitazione degli sprechi, l'uso consapevole delle risorse e la sostenibilità ambientale**"), che attende ora il sì del Senato.

Dalla teoria alla pratica: dopo il seminario, gli studenti sono scesi nei laboratori e in sala, coordinati dal loro docente **Michele Limotta**. A chiudere la giornata di studio è stato, infatti, un pranzo preparato dagli allievi con il metodo della "cucina di recupero": "Non una semplice strategia "svuotafriigo" – hanno dichiarato il **Prof. Luciano Cucullo** e il **Prof. Francesco Riili, Docenti di Enogastronomia**, che hanno seguito e supportato i loro studenti nella preparazione dei piatti – ma una battaglia culturale. Ad essere in gioco sono valori di estrema rilevanza: da un lato l'equità, dall'altro la sostenibilità ambientale. 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".