

ALIMENTAZIONE: LOTTA AGLI SPRECHI,
ENEA 'FA SCUOLA' ALL'ISTITUTO ALBERGHIERO DI LADISPOLI

IN OCCASIONE DELLA 4ª GIORNATA NAZIONALE CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE, UN SEMINARIO
PROMOSSO DALL'ENEA SULL'EDUCAZIONE AL CONSUMO CONSAPEVOLE

All'Istituto Alberghiero di Ladispoli, in occasione della 4ª Giornata Nazionale contro lo spreco alimentare, si parlerà di Educazione al consumo consapevole, nell'ambito di **un convegno promosso dall'Enea (Agenzia per le Nuove Tecnologie, l'Energia e lo Sviluppo economico sostenibile)**. **"Educazione e ricerca insieme per la riduzione degli sprechi alimentari": questo il tema del seminario.**

Istituita nel 2013 dal Ministero dell'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 l'adozione di comportamenti e stili di consumo responsabili, rispettosi dell'ecosistema e della biodiversità. Il contesto è quello del "Piano Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare", uno strumento di cui l'Italia si è 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 un'Europa efficiente nell'impiego delle risorse. "Fare di più, sprecando di meno": questo il programma di Andrea Orlando. *"Un grande progetto di green-economy che può produrre riduzione dello spreco, occupazione e innovazione nella ricerca"*: con queste parole il Ministro dell'Ambiente salutava, nel 2013, l'inizio della nuova campagna nazionale di sensibilizzazione e prevenzione.

Venerdì 3 febbraio, **Nicola Colonna, Ricercatore Enea**, spiegherà agli studenti le più importanti strategie di contenimento dello "sperpero" legato agli alimenti. "Gli sprechi lungo le filiere agroalimentari da problema ad opportunità": questo il tema del suo intervento. "Il seminario – ha dichiarato Nicola Colonna – è 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 sostenibilità dei nostri modelli di consumo alimentare".

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. 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 del **dott. Giovanni Furgiuele, 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'equità, dall'altro la sostenibilità ambientale. Tutti conoscono l'iniziativa dello chef Massimo Bottura, che durante l'Expo 2015 ha coinvolto i colleghi più 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".