

Rotary

Distretto 2120 - ITALIA
Puglia e Basilicata



**SERVIRE PER
CAMBIARE VITE**



Governatore Gianvito Giannelli
A.R. 2021-22

SERVICE DISTRETTUALE DI CONTRASTO ALLO SPRECO ALIMENTARE



PROGETTO DISTRETTUALE DI CONTRASTO ALLO SPRECO ALIMENTARE

In linea con il tema presidenziale del Rotary International e con l'intento di mettere in campo il nostro piano d'azione, la tabella di marcia strategica del Rotary, che ci orienta e ci rafforza per il futuro, con il progetto di contrasto allo spreco alimentare intendiamo concentrarci su quattro priorità: aumentare il nostro impatto, ampliare la nostra portata, migliorare il coinvolgimento dei partecipanti e accrescere la nostra capacità di adattamento.

Da quasi un decennio il tema dello spreco alimentare è diventato un problema sempre più pressante per le comunità locali, nazionali ed europee.

L'attenzione del Rotary e del nostro Distretto nei confronti di tale problematica nasce dal bisogno di affermare che la dignità di chi è meno fortunato di noi passa anche dal trattare con rispetto ciò che abbiamo senza sprecarlo. Se è vero che le risorse non sono infinite e si riducono, si degradano e addirittura si esauriscono, farne buon uso vuol dire prima di tutto sprecarle meno e, meglio, non sprecarle affatto.

La condizione di povertà in cui vivono milioni di persone e il nostro spreco sono due facce della stessa medaglia.

Per intervenire sulle cause di tali disuguaglianze sociali, ciascuno di noi può fare la sua parte, con comportamenti più responsabili, partendo dalle piccole abitudini quotidiane e da quei gesti che spesso compiamo senza nemmeno pensarci.

Lo scarto di cibo ancora commestibile e' un insulto alla società, al bene comune e all'economia del nostro paese, visto che incide per **circa 1 punto percentuale sul P.I.L. nazionale.**

I volumi complessivi in termini di valore sono particolarmente alti : vale 6 miliardi e 403 milioni di euro lo spreco alimentare domestico nazionale (nelle nostre case) e sfiora il **costo di 10 miliardi di euro l'intera filiera dello spreco del cibo in Italia,** (sommando le perdite sui campi e lo spreco nel commercio e nella distribuzione che ammontano a 3,3 miliardi).

La gestione delle risorse alimentari, influenzata dai cambiamenti climatici, dai sistemi di produzione agricola, dalla gestione delle acque e dalle abitudini alimentari, è però condizionata da **tre situazioni contraddittorie:** lo spreco alimentare, che ogni anno disperde un terzo della produzione mondiale di alimenti, **l'agricoltura sostenibile** dove gran parte dei raccolti è utilizzata per produrre mangimi e biocarburanti e, infine, **la fame e l'obesità:** per ogni persona soggetta a denutrizione, ve ne sono due obese o in sovrappeso. È necessario intervenire su queste contraddizioni, che hanno risvolti economici, sociali ed etici, con interventi capaci di armonizzare il rispetto per il pianeta con il benessere dei suoi abitanti.

Ogni anno noi buttiamo o scartiamo 1/3 di tutto l'utile all'alimentazione umana, ovvero 1,3 miliardi di tonnellate di cibo, che ogni anno potrebbero sfamare circa 3 miliardi di persone. Un numero enorme, vero?



Peccato che ce ne dimentichiamo.

E' importante inoltre valutare l'impatto sull'ambiente. Infatti quando buttiamo il cibo, non scartiamo solo quella specifica scatoletta di tonno o fetta di carne, ma anche tutte le risorse utilizzate per produrli.

Non si tratta solo di un problema economico ed ambientale ma anche "etico" se si pensa che sono **4 milioni gli italiani costretti a chiedere aiuto per poter mangiare** nel 2020, un numero praticamente doppio rispetto all'anno precedente".

La legge 166/2016, a conclusione di un iter legislativo iniziato fin dal 1997, ha posto finalmente un punto fermo, definendo per la prima volta e in modo formale i termini di "spreco" ed "eccedenza" assegnando a quest'ultima un ruolo prioritario.

Tra le finalità della legge vi è quella di **favorire il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari**, contribuire alla limitazione degli impatti negativi sull'ambiente e sulle risorse naturali e di contribuire all'attività di ricerca, informazione e sensibilizzazione dei consumatori e delle istituzioni, con particolare riferimento alle giovani generazioni.

Inoltre la legge **assume un importante valore sociale** e nasce con l'obiettivo di limitare gli sprechi, promuovendo nel contempo la redistribuzione delle eccedenze e dei beni inutilizzati per fini di solidarietà sociale.

E se i Rotariani e le Rotariane sono pronti ad agire facendo leva sulle loro passione, energia e intelligenza per realizzare progetti sostenibili e sono continuamente impegnati nel migliorare il mondo in cui viviamo, questa è una buona opportunità per dimostrarlo con un impegno e una visione futura tali da promuovere cambiamenti positivi e duraturi nelle nostre comunità.

GLI OBIETTIVI DEL PROGETTO

Il progetto di Educazione Ambientale è volto alla sensibilizzazione degli studenti e delle famiglie, con la finalità di ridurre gli sprechi alimentari, avere impatto sull'ambiente e le risorse naturali ed incoraggiare comportamenti responsabili volti alla cultura del dono e della solidarietà.

Il progetto prevede di :

- Sensibilizzare gli studenti sul fenomeno dello spreco alimentare
- Aumentare la consapevolezza del valore del cibo e di quanto sia importante ridurre lo spreco alimentare
- Diffondere buone pratiche per ridurre gli sprechi, in particolare a casa e in mensa.



I DESTINATARI

- Studenti
- Scuole aderenti : Primarie e Secondarie 1° grado
 - Docenti
 - Famiglie

I TEMI TRATTATI

- * Lo spreco alimentare, le dimensioni del fenomeno o cause e buone pratiche per ridurlo
 - * L'impatto ambientale degli alimenti
 - * Lo spreco alimentare in mensa e nelle nostre case
 - * Correlazione tra una corretta educazione alimentare e gli sprechi alimentari
 - * La cultura del dono e della solidarietà

I SOGGETTI COINVOLTI

Fondamentale sarà l'impegno dei Rotariani e delle Rotariane che saranno formati nel corso dei prossimi mesi ed andranno ad erogare la formazione nelle scuole. Andremo a creare un team di lavoro che comprenda le seguenti figure :

- Docenti
- Nutrizionisti
- Pediatri
- Formatori
- Informatici

LE ATTIVITA'

L'attività didattica sarà realizzata attraverso moduli integrati tra loro, adattabili alle diverse fasce di età e modulabili in base alle esigenze dell'istituto o dei docenti.

- Incontri frontali in aula
- Laboratori presso strutture adibite al recupero di cibo invenduto
 - Divulgazione materiale informativo
 - Monitoraggio dello spreco in mensa e a casa
- Incontri di approfondimento destinati ai genitori sulle tematiche dell'Educazione Alimentare



- Concorso per gli alunni delle Scuole primarie e Secondarie di 1° grado partecipanti
- Ricettario anti-spreco (coinvolgere le famiglie, in raccolta di ricette elaborate con gli avanzi dei cibi)
 - Diario dello spreco settimanale (rilevazione anonima del fenomeno a livello familiare)

Il Distretto andrà ad operare come mero facilitatore, senza volersi sostituire in alcun modo ai club, sia nella decisione di adottare il progetto, sia nella fase operativa di scelta della scuola e, ancor meno, nella predisposizione dei tempi e delle modalità di presentazione in classe, ad esempio due o più soci per ogni classe, o riunendo più classi o anche soci di club diversi in sinergia tra loro.

Con il Progetto di contrasto allo spreco alimentare, il nostro Distretto si prefigge l'obiettivo di sensibilizzare i giovani studenti sull'importanza del cibo come valore etico e come risorsa non infinita, favorendo in essi corretti stili alimentari e comportamenti responsabili.

Viviamo oggi in una società polverizzata, egoista ed individualista e accrescendo una sensibilità sociale sul tema dello spreco alimentare vogliamo riconnettere una società virtuale che non è più reale.

Il nostro intento, con questo progetto, è quello di contribuire a **generare un'autentica cultura di comunità**.

L'obiettivo ambizioso potrà realizzarsi attraverso l'impegno e la collaborazione dei Rotariani, degli alunni, degli insegnanti, e dei genitori. E' pertanto importante fare sistema, per generare una **cultura di comunità** partendo dalla scuola e realizzare una **rivoluzione culturale** in modo che il cittadino diventi da consumatore acritico, un consumatore consapevole. Gli alunni delle scuole coinvolte sono i diretti interessati e, con l'aiuto degli insegnanti, potranno veicolare le informazioni apprese al mondo che li circonda e contribuire così all'affermazione di una nuova sensibilità collettiva.

Contrastare lo spreco alimentare è un dovere civile di tutti.

Ci auguriamo che, questo progetto possa creare una "**contaminazione**" tra i Club del nostro Distretto e generare un cambiamento culturale.

Vogliamo creare passione e una nuova sensibilità sul tema soprattutto a partire dalle generazioni future.

E' una sfida per il Rotary e per noi tutti che vale la pena di intraprendere !!!

COME ADERIRE AL PROGETTO

I Club che decideranno di partecipare al progetto dovranno comunicare la propria adesione **entro il 17 Settembre 2021** inviando una mail a

Mino Dell'Orco , RC Bisceglie, cell. 338-6259569; email: minodellorco1@gmail.com e segreteria2122@rotary2120.it

Rotary

Distretto 2120 - ITALIA
Puglia e Basilicata



**SERVIRE PER
CAMBIARE VITE**



AUTORI DEL PROGETTO E CONTATTI

I COMPONENTI DELLA COMMISSIONE DISTRETTUALE :

- Gianvito Giannelli - Governatore Distretto 2120
- Mino Dell'Orco - RC Bisceglie - Coordinatore Esecutivo
- Giovanni De Pergola - RC Bari Sud - Coordinatore Scientifico
- Giuliano Porcelli - RC Bisceglie - Consulente Operativo
 - Stefano Coratella - RC Bisceglie - Nutrizionista
 - Sonia Storelli - RC Bisceglie - Pediatra
- Nicola Abbate - RC Bari Mediterraneo - Consulente Informatico

CONTATTI

Delegato del Governatore Mino Dell'Orco
RC Bisceglie cell. 338-6259569
minodellorco1@gmail.com

Segreteria Distrettuale
tel. 080 5234620
segreteria2122@rotary2120.it