



***IL BUON SAMARITANO***  
***Il valore del cibo. Il cibo come valore***



# PROGRAMMA

Il percorso "Il Buon Samaritano" rientra a pieno titolo nel progetto "A scuola con gusto" che dal 2007 il Comune di Viareggio, attraverso Asp, ha avviato con il Centro Educazione del Gusto di Prato, un progetto di educazione alimentare che ha tra le sue finalità il contrasto degli sprechi e il riutilizzo del cibo non consumato nelle mense scolastiche.

Con l'intento di dare attuazione alla legge 155/2003 (Legge del "Buon Samaritano"), si è raggiunto un accordo fra i diversi soggetti per la cessione del cibo non consumato nelle mense scolastiche alla Caritas Diocesana di Lucca perché lo destini alla mensa solidale degli indigenti funzionante presso la Parrocchia di Sant'Antonio a Viareggio.

Asp raccoglie quotidianamente il cibo non sporzionato in tutte le scuole dell'infanzia e primarie del territorio comunale, che viene riportato al Centro Cottura di Asp. Da qui i volontari della Caritas lo trasportano nella mensa per essere consumato nel pasto serale.

L'accordo fissa inoltre i dettagli organizzativi del servizio di riutilizzo del cibo, tenendo conto anche dei criteri di legge che garantiscono l'igiene e la sicurezza degli alimenti.

## Cronogramma :

- Incontri organizzativi tra i partner del Progetto Estate 2014  
**Comune di Viareggio**, Ufficio Pubblica Istruzione  
**Centro Educazione del Gusto di Prato**, Centro di formazione, ricerca, comunicazione sull'educazione sensoriale, alimentare e del gusto, supporto scientifico del progetto, accreditato dal Ministero della Pubblica Istruzione  
**Azienda Speciale Pluriservizi ASP**, che gestisce la mensa scolastica per conto del Comune di Viareggio  
**Caritas Diocesana di Lucca**, gestore della mensa e promotrice degli incontri nelle scuole.
- Firma del protocollo d'intesa tra i partner del Progetto 20/11/2014
- Presentazione del progetto alla Commissione Mensa 3/12//2014
- Incontri nelle scuole tenuti da esperti della Caritas Aprile-Maggio 2015  
Il percorso si pone l'obiettivo di presentare ai bambini e alle bambine della scuola primaria, il concetto di diritto al cibo educando a stili di alimentazione sani e sostenibili con una particolare attenzione alla lotta allo spreco., utilizzando il gioco ed il racconto.

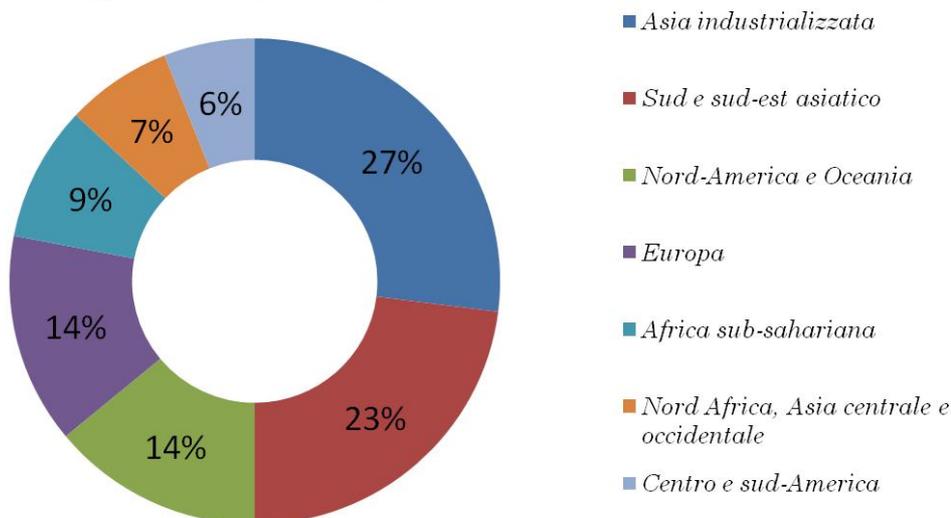
### Calendario degli incontri:

Primaria M. TOBINO - classe IV A	9/16/23 aprile
Primaria E. MALFATTI - classe V	10/20/27 aprile
Primaria TENUTA - classe V A	13/20/27 aprile
Primaria L. SBRANA - classe V	14/21/28 aprile
Primaria G. PUCCINI - classe V A	11/18/24 maggio
Primaria G. PUCCINI - classe V B	5/12/19 maggio

- Festa Villa Borbone 9/5/2015  
Nella bella cornice di Villa Borbone, la festa di fine anno scolastico dell'ottava edizione del progetto "A scuola con gusto" costituirà un momento di presentazione dei risultati del Progetto "Il Buon Samaritano: Il valore del cibo-Il cibo come valore".

# LO SPRECO ALIMENTARE NEL MONDO

## Spredo alimentare



## COSA E QUANTO SI SPRECA NEL MONDO?

- ✓ Il 30 % dei cereali
- ✓ Il 20 % dei prodotti lattiero-caseari
- ✓ Il 30 % del pesce e dei prodotti a base di pesce
- ✓ Il 45 % della frutta e della verdura
- ✓ Il 20 % della carne e dei prodotti a base di carne
- ✓ Il 20 % dei semi oleaginosi e delle leguminose
- ✓ Il 45 % delle radici e dei tuberi

## IN EUROPA

Food waste in Europa: Oltre 100 milioni di tonnellate/anno (2014)

Ripartizione del Food waste in Europa per anello della filiera (escluse le perdite nella produzione agricola e i rigetti in mare di pesce).

- ✓ Trasformazione industriale: 39%
- ✓ Ristorazione: 14%
- ✓ Distribuzione: 5%
- ✓ Consumo domestico: 42%

## IN ITALIA

Valore economico dello spreco alimentare domestico italiano:  
8,1 miliardi di euro/anno

In particolare:

- ✓ Quantitativo di prodotti non raccolti nel 2013: 1,4 milioni di tonnellate
- ✓ Spreco alimentare nella trasformazione alimentare: circa 2 milioni di tonnellate
- ✓ Spreco alimentare nella distribuzione commerciale: circa 300.000 tonnellate

## A VIAREGGIO

A Viareggio, dal 20 ottobre 2014, data di inizio del progetto "Il Buon samaritano", alla chiusura delle scuole per le vacanze natalizie, ossia in 47 giorni di apertura della mensa scolastica, è stata raccolta più di una tonnellata e mezzo di cibo avanzato e non sporzionato, così suddiviso:

Primi 906,2 kg; Secondi 154 kg; Contorni 238,3 kg; Pane 215,3 kg; Frutta 155 kg.

# LA CARTA BOLOGNA

La Carta di Bologna contro lo spreco alimentare è stata ideata per definire azioni comuni in tema di azioni concrete di lotta allo spreco alimentare in Europa.

Si tratta di un vero e proprio decalogo proposto ai Governi europei per un'adozione congiunta, da sottoscrivere in sede di EXPO 2015, per condividere politiche comuni di lotta allo spreco alimentare. La carta di Bologna si propone di invertire i dati sullo spreco di cibo e promuovere buone pratiche in tema di educazione alimentare. E' promossa dal Ministero dell'Ambiente con il comitato tecnico scientifico presieduto dall'agroeconomista Andrea Segrè dell'Università di Bologna.

"Per vivere bene, si deve mangiare bene. È un'equazione ben dimostrata, ormai – conclude Segrè – e deve essere considerato un diritto per tutti. Questa è la vera sfida sul cibo, e il suo 'vero' valore".

Nello specifico, il testo degli impegni è il seguente.

*"Noi, i Governi, ci impegniamo a:*

- 1) includere il problema degli sprechi e delle perdite alimentari all'interno dell'agenda internazionale in materia di protezione dell'ambiente e sostenibilità;*
- 2) adottare una definizione chiara, comune e ufficiale di "sprechi e perdite alimentari" e una metrica comune per la loro qualificazione e quantificazione, con riferimento ai risultati prodotti dai principali progetti europei e internazionali condotti sul tema;*
- 3) avviare un processo partecipato allo scopo di identificare le principali cause degli sprechi e delle perdite alimentari lungo la filiera, le possibili soluzioni e i possibili ambiti di intervento. Tale processo richiede l'identificazione degli attori direttamente coinvolti nell'attuazione delle misure (sia a livello individuale che collettivo) e la valutazione dei costi e dei potenziali benefici ad esse associati. Tale processo richiede inoltre l'identificazione delle principali problematiche, inclusi i vincoli sistemici, e delle modalità/strumenti per la loro risoluzione (infrastrutture, tecnologie, cambiamenti organizzativi nelle filiere/sistemi alimentari, capacity building, politiche e cambiamenti istituzionali);*
- 4) definire e adottare un quadro di riferimento adeguato che includa gli aspetti di natura regolamentare, incentivi e facilitazioni affinché il settore privato (es. distribuzione e commercio, ristorazione, catering) e i consumatori siano in grado di intraprendere misure decise per contrastare modelli di consumo non sostenibili;*
- 5) definire, adottare e dare concreta attuazione a Programmi Nazionali, sostenuti da risorse adeguate, espressamente rivolti al tema degli sprechi e delle perdite alimentari lungo la filiera, garantendo al contempo la sicurezza e la qualità degli alimenti. Tali Programmi dovrebbero essere affiancati da campagne di sensibilizzazione rivolte ai cittadini, allo scopo di aumentare il grado di consapevolezza sulle conseguenze negative degli sprechi e delle perdite alimentari;*
- 6) introdurre target misurabili di riduzione degli sprechi e delle perdite alimentari lungo i diversi anelli della filiera;*
- 7) promuovere il coinvolgimento e la partecipazione di tutti gli attori della filiera verso il raggiungimento dei target di riduzione, garantendo al contempo la sicurezza e la qualità degli alimenti,*
- 8) introdurre o rafforzare programmi di educazione alimentare nelle scuole;*
- 9) promuovere iniziative di innovazione sociale nel campo della prevenzione degli sprechi alimentari, a partire dall'individuazione e rimozione degli elementi che potrebbero ostacolare il loro sviluppo;*
- 10) incoraggiare la donazione degli alimenti invenduti ma ancora commestibili a enti di beneficenza e persone in difficoltà, attraverso la semplificazione e l'armonizzazione del quadro di riferimento normativo (procedurale, fiscale, sanitario), garantendo nel contempo la sicurezza e la qualità degli alimenti;*
- 11) assicurare il monitoraggio e la rendicontazione nel tempo dell'efficacia delle azioni intraprese."*

Siti di riferimento:

[www.minambiente.it](http://www.minambiente.it)  
[www.expo.org](http://www.expo.org)  
[www.fao.org](http://www.fao.org)  
[www.unibo.it](http://www.unibo.it)  
[www.andreasegre.it](http://www.andreasegre.it)

La lotta allo spreco alimentare deve diventare una priorità' anche nella nostra realtà.

Non possiamo sprecare il cibo.

Lavoriamo tutti insieme per una cultura del non spreco.