

Cesena aderisce alla Green Food Week e lancia l'avvio di Ripensa la mensa 2.0

Il progetto coinvolge 4 scuole che hanno postazioni self service. Saranno monitorati gli avanzi.

CESENA

Il Comune di Cesena aderisce alla "Green food week", la risposta di Foodinsider all'iniziativa "M'illumino di Meno", la giornata nazionale del Risparmio energetico e degli stili di vita sostenibili che Caterpillar e Rai Radio2 organizzano annualmente dal 2005 per diffondere la cultura della sostenibilità ambientale e del risparmio delle risorse. La settimana tematica comincia domani e si concluderà venerdì e inserendosi nelle azioni di educazione alimentare sviluppate dall'Amministrazione comunale d'intesa con il mondo della scuola, come ad esempio il "Pappatutto 2.0", sarà ulteriore occasione di valorizzare e diffondere l'alimentazione a basso impatto ambientale all'interno delle mense scolastiche (dal nido fino alla scuola secondaria di primo grado), universitarie e aziendali.

A coordinare la Green Food Week è l'associazione Foodinsider, capofila della campagna, che propone idealmente un'unica grande tavola dove i commensali di tutte le mense d'Italia - scolastiche, universitarie e aziendali - si uniscono per mangiare piatti che fanno

bene alla salute e all'ambiente: alimenti biologici e locali, legumi che tutelano la fertilità del suolo, e miglio, il cereale con grandi proprietà nutrizionali che meglio si adatta ai cambiamenti climatici. Per l'occasione, nella giornata di giovedì nelle mense di Cesena sarà proposto un menù a base di legumi.

L'iniziativa di sensibilizzazione coincide anche con l'avvio del progetto "Ripensa la mensa 2.0" che a partire da domani coinvolgerà inizialmente quattro scuole primarie, per un totale di 46 classi, e circa 880 bambini dai 6 agli 11 anni. Le scuole individuate sono: "Fiorentina", "F. Gambini" di Calisese, "B. Munari" di Sant'Egidio e "Don Milani" a Torre del Moro. Il campione è stato individuato sulla base di elementi che accomunano queste scuole. In particolare, si tratta di mense dotate di postazioni self service.

"Ripensa la mensa 2.0" agisce sul concetto di mensa scolastica sostenibile, a basso impatto ambientale e con valenza educativa, attraverso la realizzazione di attività di educazione alimentare, prevenzione e riduzione dello spreco di alimenti. Azione primaria del



Le postazioni per raccogliere e pesare gli avanzi alimentari

progetto è quella di rilevare il cibo non consumato in mensa attraverso un sistema di monitoraggio, che prevede di differenziare e pesare gli avanzi. Nelle sale mensa delle scuole coinvolte sono state installate apposite "postazioni di svuotamento", caratterizzate da im-

L'INIZIATIVA DI FOODINSIDER CON CATERPILLAR E RADIO2

Per la giornata di "M'illumino di meno" nelle mense delle scuole sarà proposto un menù sostenibile a base di legumi

magini e colori, facilmente utilizzabili e riconoscibili da parte delle bambine e dei bambini. In ciascuna postazione di svuotamento sono collocati bidoncini dedicati per la raccolta, rispettivamente, degli scarti di primo piatto, secondo piatto e contorno. Gli scarti, così raccolti, saranno pesati e registrati giornalmente per poi essere analizzati ed elaborati statisticamente.

Obiettivo del progetto è prevenire lo spreco alimentare, riducendo i rifiuti prodotti nelle mense scolastiche attraverso la sensibilizzazione sulla questione ambientale, ma anche valutare le abitudini alimentari degli alunni e definire menù che

incontrino maggiormente i loro gusti.

Cosa mangiano a scuola i nostri figli? Come si presentano le pietanze a loro proposte? Chi sono i cuochi che le preparano? Risponde a tutte queste domande "Pappatutto 2.0. Cucinando e mangiando si impara", la pubblicazione curata dal Servizio Refezione scolastica del Comune di Cesena nata con il duplice scopo di condividere l'esperienza del pasto scolastico con le famiglie e di valorizzare il grande lavoro svolto dai cuochi e dalle cuoche (circa una trentina) che quotidianamente lavorano nei Nidi e nelle Scuole dell'Infanzia di Cesena.

Parte dalla prevenzione degli sprechi il percorso "Cibo, diritti e politiche locali"

Il progetto fa parte di "In cibo civitas". Domani mattina dalle 10 il primo appuntamento

CESENA

Prevenire lo spreco del cibo, non solo recuperarlo. Domani è la Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, importante occasione per sensibilizzare sul tema i cittadini, le istituzioni, gli operatori e il mondo della scuola. Proprio con questo scopo, l'Amministrazione comunale di Cesena dà avvio a un fitto programma di appuntamenti gratuiti di formazione dal titolo "Cibo, diritti e politiche locali" proposto nell'ambito del progetto "In cibo civitas" che da aprile scorso vede Cesena tra i Comuni partecipanti. Il percorso, che culminerà a settembre con l'ultimo

appuntamento in presenza previsto in occasione di Terra Madre, l'evento internazionale di Slow Food che si tiene ogni due anni a Torino, è rivolto in particolare alle istituzioni locali, alle imprese e alle realtà del terzo settore esperte ed attive dei territori dei comuni partner del progetto. Il primo appuntamento online è previsto per mercoledì, dalle 10 alle 13, quando Cesena si confronterà con la città di Torino. Per potersi iscrivere è sufficiente collegarsi al sito del comune e seguire le indicazioni dedicate al progetto.

L'obiettivo del corso, durante il quale si parlerà di mercati cittadini, prodotti locali, orti urbani, mense scolastiche, è sviluppare conoscenze con lo scambio di esperienze, per condividere visione e strategie per l'edificazione delle rispettive Local Food Policy.

«L'avvio di questo ulteriore



L'assessora Francesca Lucchi

percorso - commenta l'assessora alla Sostenibilità ambientale Francesca Lucchi - conferma ancora una volta la particolare attenzione che riserviamo al cibo e, più in generale, all'alimentazione. Si tratta di un tema che

interessa l'intero territorio comunale e che, come emergerà nel corso degli incontri previsti, riguarda tutti i cittadini: gli assegnatari degli orti comunali, il personale impiegato presso le mense scolastiche, ma anche le

famiglie, gli insegnanti e gli studenti, le imprese del territorio che lavorano i prodotti a km0, gli operatori dei mercatini agricoli, e molte altre realtà attive localmente. L'obiettivo è di conoscere i sistemi alimentari locali, rafforzare le reti civiche per l'attuazione di politiche del cibo sostenibili e lo sviluppo di comunità. Il progetto - prosegue l'assessora - promuove infatti occasioni e luoghi per migliorare le competenze chiave che consentano a tutti di impegnarsi nel mondo d'oggi, prendendo decisioni e promuovendo azioni responsabili per l'integrità ambientale, la vitalità economica e una società giusta per le generazioni presenti e future. "In cibo civitas" è promosso dall'Associazione Lvia in collaborazione con Slow Food Italia, Comune di Torino, Comune di Castelbuono, Comune di Firenze, Comune di Forlì, Comune di Cesena, Comune di Cuneo, Comune di Borgo San Lorenzo, ImpactSkills, Università degli Studi di Torino (Unito), Dipartimento di Filosofia e Scienze dell'Educazione (DI-SEF) e ha il sostegno dell'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo.