

LOTTA ALLO SPRECO:

La perdita di cibo lungo le filiere alimentari mondiali e gli alimenti letteralmente “buttati via” da noi abitanti dei paesi ricchi mostrano una situazione allarmante: **sprechiamo circa il 40% dei 4 miliardi di tonnellate di cibo che produciamo ogni anno.**

In particolare in Italia vengono generate circa 5,6 milioni di tonnellate di eccedenze alimentari. Di queste meno del 10% è recuperato in donazioni, il resto è spreco (equivalente al 15,4% dei consumi alimentari).

Questi dati allarmanti impongono agli operatori del settore ed a tutti gli attori coinvolti ad adottare iniziative per sensibilizzare i cittadini, con un focus particolare sui più piccoli, verso una educazione alimentare sempre più mirata.

Tra le varie iniziative il Comune di Grottammare e Gemos presentano il progetto “Good Food Bag”

PROGETTO “GOOD FOOD BAG”

Per coinvolgere gli alunni, il Comune di Grottammare, in collaborazione con Gemos, propone un progetto per il recupero del cibo non consumato durante il servizio mensa. In sostanza, gli alunni, al termine del pasto, hanno la possibilità di portare a casa parte del pasto non consumato durante il pranzo (in particolare frutta e pane) utilizzabili per la merenda pomeridiana o il pasto serale.

In questo modo i ragazzi apprendono direttamente l'importanza del consumo consapevole. L'iniziativa viene svolta per supportare la campagna contro lo spreco grazie alla quale verrà fornita ad ogni alunno la Borsina per il trasporto cibo non consumato a casa.