



Marino non spreca - Campagna di sensibilizzazione per la riduzione degli sprechi alimentari, progetto finanziato dalla Città metropolitana di Roma Capitale con i fondi della Regione Lazio.

Campagna di sensibilizzazione promossa dal Comune di Marino per la riduzione degli sprechi alimentari, progetto finanziato dalla Città metropolitana di Roma Capitale con i fondi della Regione Lazio. Un progetto dal titolo "MARINO NON SPRECA" ha un duplice obiettivo: sensibilizzare i cittadini e le attività commerciali al tema dello spreco alimentare e avviare il recupero delle eccedenze alimentari.

Il progetto è supportato dalla competenza e professionalità della Società di comunicazione SEC S.r.l.s. e dall'organizzazione di volontariato **Banco Alimentare** del Lazio, con una esperienza ventennale sul tema.

Il Comune di Marino ha provveduto ad acquistare un software per la gestione delle mense scolastiche che ottimizzerà i pasti riducendone il numero in eccedenza.

Il **Banco Alimentare** del Lazio, partner nella realizzazione del progetto, si occuperà di avviare il recupero dei prodotti freschi e cotti dai supermercati, dalla ristorazione collettiva e dalle mense scolastiche per donarli alle associazioni del territorio che si occupano di sostegno alla povertà e alla marginalità. Tale azione permette alle aziende che donano prodotti di avere agevolazioni fiscali e l'abbattimento di eventuali costi di smaltimento. Tutto ciò sarà supportata dall'implementazione di una web app che permette, con il coordinamento del **Banco Alimentare**, di far incontrare donatori e strutture caritative che assistono persone bisognose.

Allo stesso tempo la Multiservizi dei Castelli di Marino SpA si occuperà del recupero di prodotti non idonei al consumo umano e alla loro distribuzione ai canili.

Tra le attività previste nel progetto c'è la fornitura gratuita di 200 Save Bag a 10 ristoratori della città. Si tratta, per un settore colpito dalla crisi, di un valore aggiunto da trasferire ai propri clienti per promuovere un consumo responsabile.

Sono previsti inoltre incontri nelle scuole sul tema dello spreco e l'educazione alimentare e un monitoraggio (Food Waste Diary) presso le mense scolastiche per verificare tutta la filiera della preparazione del cibo, della somministrazione e della raccolta post pranzo per individuare i processi chiave dai quali si generano gli sprechi e trovare soluzioni alternative o metodi di controllo. Tale monitoraggio sarà effettuato anche su un campione di famiglie a scelta tra quelle con alunni coinvolti nelle iniziative scolastiche. Il Comune invita i dirigenti scolastici e gli insegnanti a coinvolgersi nel progetto, organizzando nei propri istituti degli incontri in presenza o a distanza.

Sono attese azioni per tutti i cittadini come per esempio un corso di cucina antispreco da seguire online, sull'utilizzo delle parti degli alimenti che in genere non vengono considerate e scartate, e suggerimenti utili per ridurre lo spreco domestico. Il corso prevede tre diverse dirette zoom interattive a cui potranno partecipare gli studenti della scuola alberghiera e i cittadini. I primi due corsi verteranno complessivamente su due ricette antispreco e la spiegazione di due materie prime con il focus di utilizzare integralmente nel modo migliore e soffermarci sull'organizzazione e modalità corrette di conservazione. La terza diretta vedrà gli studenti portare le loro sperimentazioni, idee ed



esperienze proprio su questi due prodotti precedentemente spiegati. Dal lavoro degli studenti verrà realizzato un ricettario antispreco, che sarà reso disponibile sui siti internet del Comune e del **Banco Alimentare**. Il corso così progettato prende spunto da pratiche già in atto nel programma *Essenza Spreco*, rivolto a livello Nazionale proprio agli studenti delle scuole Alberghiere, e che sta ottenendo ottimi riscontri a livello didattico da parte di docenti e alunni.

Il Comune intende, inoltre, istituire un premio a tema rivolto agli studenti e alle loro famiglie.

Per ulteriori informazioni per ridurre lo spreco è stata realizzata una pagina web dedicata alla tematica **www.bancoalimentare.it/it/lazio/attivita/progetti/marino-non-spreca** ed è stato attivato uno sportello comunale telematico dove sarà possibile inviare le proprie domande.

