

Projekt n ver za nèt vort' bèrven s zaig za èssn

Progetti contro lo spreco alimentare

Comunità Alta Valsugana e Bersntol e Risto3 s.c. puntano al ritiro delle eccedenze e all'educazione alimentare a scuola

Negli ultimi anni vi è una crescente sensibilità delle persone nei confronti dell'alimentazione, e in particolare al **tema dello spreco alimentare**. Numerosi studi e organizzazioni governative hanno evidenziato come a casa e a scuola vi siano degli sprechi che generano perdite economiche e che sono spesso in contrasto con le situazioni di indigenza e difficoltà che si registrano anche sul nostro territorio.

La Comunità Alta Valsugana e Bersntol, assieme al gestore del servizio di ristorazione scolastica Risto3 s.c., da tempo è sensibile al tema e, in particolare a cominciare da quest'anno scolastico, ha attivato una serie di concrete iniziative organiche per sensibilizzare bambini e ragazzi.

È stata innanzitutto data la possibilità alle classi seconde delle secondarie di primo grado di aderire alla proposta di un **incontro in classe** dal titolo **"lo spreco zero"** durante il quale esperti di Risto3 con attività laboratoriali e lavori di gruppo ragionano con gli studenti sul tema delle eccedenze lungo la filiera e sulle azioni concrete che si possono intraprendere nella vita quotidiana. La proposta ha ad oggi ricevuto molti consensi ed è prossima ormai alla sua compiuta realizzazione.

È ormai pronto a partire anche il progetto di **ritiro delle eccedenze alimentari** promosso con la preziosa collaborazione di **Banco Alimentare Trentino Alto Adige ONLUS**; dalle prossime settimane verrà infatti attivato il ritiro delle eccedenze alimentari da alcune mense scolastiche del territorio.

Le pietanze preparate giornalmente in cucina e che non sono state servite ai bambini verranno ritirate da Banco Alimentare che provvederà poi a distribuirle ad enti e persone bisognose. Il progetto è stato reso possibile grazie alla sottoscrizione di un rigido accordo tra Risto3 s.c. e Banco Alimentare che prevede l'adozione di procedure e misure igienico-sanitarie rigorose per garantire anche alle persone che beneficiano delle donazioni dei migliori standard qualitativi e di sicurezza. Quello che non verrà servito in mensa sarà raffreddato con apposite attrezzature, posto in contenitori e ritirato il giorno successivo.

Quest'ultima iniziativa ha l'obiettivo di aiutare le persone in difficoltà e di sensibilizzare bambini e ragazzi sul valore del proprio agire quotidiano.

Sprecare del cibo significa sperperare risorse ambientali come acqua e anidride carbonica e vanificare l'impegno delle molte persone che si adoperano per la preparazione.

L'auspicio di tutti è che la realizzazione di queste attività possa migliorare lo stile di vita delle nuove generazioni, in un'ottica di maggiore sostenibilità ambientale e di una sana alimentazione.

Pierino Caresia
Il Presidente

dott. Luca Dalla Rosa
Il Responsabile del Servizio

Mìn de piattn as men praucht za èssn en de schualn

Sostituzione stoviglie nelle mense scolastiche

I nuovi materiali migliorano il servizio e sono già in uso in altre mense scolastiche di altre Comunità di Valle essendo testate, garantite e più adatte

Risto3 s.c. affidatario del servizio di ristorazione scolastica nelle 28 mense scolastiche del nostro ambito, in accordo con la Comunità sta sostituendo gradualmente, nell'arco di alcuni anni, le stoviglie usate per il consumo del pranzo nelle mense (ad oggi a Levico Terme, a Centa S. Nicolò e a Madrano). In particolare vengono sostituiti piatti, bicchieri e coppette in ceramica o vetro con altri in materiale melaminico e in polycarbonato. I nuovi materiali consentono di migliorare il servizio, perché:

- **eliminano il frequente rischio di rotture** delle stoviglie durante il pranzo evitando che frammenti di ceramica o vetro possano far male agli studenti durante la caduta oppure cadano accidentalmente nelle preparazioni;
- **riducono fortemente la rumorosità** della sala mensa durante il consumo del pranzo degli studenti in quanto hanno un basso grado di rumorosità;
- **migliorano le condizioni di lavoro del personale** di cucina in quanto riducono la rumorosità di alcune operazioni (es. lavaggio delle stoviglie) e riducono inoltre gli sforzi fisici in quanto molto più leggere delle tradizionali.

Tali stoviglie sono prodotte in Italia e **sono conformi all'uso alimentare secondo il REG.CE 1935/2004**; si evidenzia che tale tipologia di stoviglie è già in uso da diversi anni presso altre mense scolastiche di altre Comunità di Valle e sono pertanto testate, garantite e adatte agli usi previsti. Si fa presente che tali materiali rispettano i principi di sostenibilità ambientale in quanto sono lavabili in lavastoviglie e riutilizzabili come i materiali tradizionali in ceramica o vetro.

Risto3 s.c. fornisce direttive e indicazioni al proprio personale affinché siano sempre usate secondo le modalità previste dalle schede tecniche, reperibili sul sito internet della Comunità nella sezione "Aree Tematiche/Servizio Istruzione, Mensa e Programmazione/Mense-scolastiche/Sostituzione-stoviglie-nelle-mense-scolastiche".



Pierino Caresia
Il Presidente

dott. Luca Dalla Rosa
Il Responsabile del Servizio