

## ***Giovani, a Bologna "spreco zero" nasce sui banchi di scuola***

Economia NOTIZIARIO Economia Finanza etica Impresa sociale Lavoro Povertà Welfare Approfondimenti Notizie correlate Povertà, Martina: obiettivo recupero un milione di tonnellate di cibo sprecato Economia Banco alimentare Roma: arriva "BeeApp" contro gli sprechi di cibo Non Profit Brasile, i frigoriferi solidali per aiutare i poveri e combattere gli sprechi Economia Consumi: basta sprechi, ecco una app che aiuta a gestire il frigo Economia Audio Video Video Affetti, lavoro, salute: i detenuti riflettono su come migliorare il carcere » tutti gli audio "A testa alta", tenacia e passione di giudici minorili e assistenti sociali » tutti i video Vietato correre: il "calcio camminato" ideale per over 50 e persone disabili » tutti i video Calendario In primo piano: FRONTIERE - Redattore sociale 2015, seminario di formazione per giornalisti 27/11/2015

Giovani, a Bologna "spreco zero" nasce sui banchi di scuola Bologna - Interviste realizzate nei mercati cittadini o a direttori di supermercati; fantasiosi processi alle verdure; storie raccontate con la tecnica dello scribing; animazioni con il videogioco minecraft. E vignette, illustrazioni, video comici e ... 24 novembre 2015 - 16:37

Bologna - Interviste realizzate nei mercati cittadini o a direttori di supermercati; fantasiosi processi alle verdure; storie raccontate con la tecnica dello scribing; animazioni con il videogioco minecraft. E vignette, illustrazioni, video comici e surreali. Con questi mezzi e la loro inventiva, diversi studenti bolognesi di elementari, medie e superiori hanno elaborato progetti per il concorso "Frigo a spreco zero". Che vedrà la premiazione dei migliori lavori in un evento previsto per dopodomani dalle 9 alle 12.30, nella sede del quartiere San Vitale (Sala Silentium) nel corso della Settimana europea di riduzione dei rifiuti. L'assessore comunale all'Ambiente Patrizia Gabellini e il professor Andrea Segre', presidente di Last minute market, saranno tra i ragazzi per premiare le classi vincitrici per il miglior progetto di sensibilizzazione sullo spreco alimentare. E per lanciare un ambizioso nuovo concorso che vuole informare gli studenti su come ridurre alla base la produzione di scarti urbani: Rifiuti zero. Buttare via il cibo, infatti, non vuol dire solo gettare via alimenti ancora buoni, ma sprecare acqua, suolo, energia. Lo spreco alimentare domestico in Italia vale 8,4 miliardi di euro, ovvero 6,7 di euro settimanali a famiglia: una stima che rappresenta circa mezzo punto di pil (dati Osservatorio Waste Watcher, Rapporto 2015). Prima che il cibo giunga nei piatti, se ne perde in Italia una quantità che potrebbe sfamare per l'intero anno tre quarti della popolazione della penisola. DIREGIOVANI) Bologna, 24 nov. - Usare al meglio gli alimenti che ogni giorno vengono acquistati, ma che troppo spesso sono gettati, è la sfida che hanno assunto nel 2015 alcune scuole di Bologna iscritte al concorso, organizzato dallo ShowRoom Energia e Ambiente del Comune (che ogni anno forma al risparmio di risorse migliaia di studenti), in collaborazione con Last minute market all'interno della campagna europea. Durante la mattinata di giovedì, si potranno conoscere le tante idee dei ragazzi su come evitare di buttar via il cibo. Ad accogliere le classi sarà la cuoca Ambra Mambelli conosciuta come Lady Cocca. L'arzdora romagnola spiegherà tutti i trucchi e le ricette delle cucine di una volta, quelle dove non si buttava mai via niente. Per le medie Last minute market e l'Associazione italiana malattie apparato digerente (Aimad) offriranno un approfondimento scientifico su cosa voglia dire "mangiare bene". Durante l'incontro sarà offerta ai ragazzi una merenda con cibo salutare e sostenibile offerto da AlceNero e dal Caab, che promuovono progetti di educazione alimentare per gli studenti bolognesi. Quindi Gabellini e Segre' proclameranno i vincitori, riconoscendo a tutti i gruppi di ragazzi lo status di "classe a spreco zero" e fornendo come premi libri scientifici e gite premio in luoghi emblematici del cibo. La classe elementare vincitrice visiterà il centro del pane di Alce Nero, mentre la classe delle medie visiterà il "dietro le quinte" di un ipermercato Conad. (DIRE)

Copyright Redattore Sociale Tag: spreco, giovani, scuola