

“Cuciniamo Le Eccedenze” : un progetto virtuoso che riduce gli sprechi educando i giovani e coinvolgendo le imprese e le associazioni del territorio.

Con una conferenza stampa presso l'Istituto Chino Chini di Borgo San Lorenzo alla presenza dei soggetti coinvolti, si è concluso il 5° anno di “Cuciniamo le Eccedenze”, progetto nato nel 2014 e che da allora è andato sviluppandosi, estendendo le proprie finalità e ampliando per numero e tipologia i soggetti coinvolti.

“Cuciniamo le Eccedenze” è stato ideato e sviluppato da SenzaSpreco -progetto della Cooperativa **Le Mele di Newton** che dal 2014 si occupa di spreco alimentare- grazie alla fondamentale collaborazione con il Prof. Michele Occhibove, responsabile dei progetti didattici per l'**Istituto Professionale Alberghiero Chino Chini**, per dare un importante valore aggiunto alla formazione dei ragazzi e per valorizzare le eccedenze presenti sul territorio.

Nel corso degli anni, la prima formula, di acquisto a prezzo scontato delle eccedenze alimentari di un grossista/dettagliante per i laboratori didattici, si è sviluppata ridefinendo soggetti coinvolti, finalità e modalità operative fino ad assumere la forma attuale, in cui risulta una risorsa per i **ragazzi**, per la **scuola**, per le **associazioni**, per le **aziende** e per l'**ambiente** e la **comunità**.

Nel 2016/2017 grazie ad un contributo della Fondazione Ente Cassa di Risparmio e alla collaborazione con il punto vendita **Unicoop Firenze** di Borgo San Lorenzo e gli **enti** che su questo territorio svolgono servizi di supporto alimentare, i ragazzi dell'Istituto Chino Chini hanno iniziato a svolgere i laboratori didattici con ortofrutta e pane donati dal supermercato e precedentemente destinati a smaltimento, confezionando semilavorati o piatti pronti che associazioni, cooperative, parrocchie, etc. distribuiscono alle loro strutture, ove siano presenti servizi di ristorazione, o ai loro utenti tramite la distribuzione di pacchi alimentari.

Gli enti che hanno inizialmente aderito all'iniziativa sono: **Ass. Il Mulino, Ass. Progetto Accoglienza, Caritas Parrocchiale di Borgo San Lorenzo, Coope. Soc. Arca, Coop. C.A.T., Misericordia di Borgo San Lorenzo**. Nell'a.s. 2017/2018 si è aggiunta anche la **Misericordia di Scarperia**, allargando ulteriormente i territori beneficiari del progetto.

Tra le novità dell'a.s. 2018/2019 si ha l'accrescimento dei punti vendita e delle insegne della grande distribuzione coinvolti nella fornitura con l'ingresso nel progetto anche del punto vendita **Conad** di Borgo San Lorenzo. Questo ha determinato anche un aumento dei giorni di lavorazione dei prodotti e quindi un allargamento del Progetto a nuove classi, coinvolgendo così tutte le IV e V dell'Istituto a indirizzo Cucina. Per questa ragione e per migliorare procedure operative, è stata redatta e firmata una nuova convenzione tra le parti.

Quest'anno, inoltre, il **Comune di Borgo San Lorenzo** ha manifestato il supporto al progetto con un contributo a sostegno dello svolgimento dell'attività svolta, in linea con l'introduzione, dal 2016, della possibilità per le aziende che lo richiedano di beneficiare di uno sconto sull'imposta sui rifiuti in base al prodotto alimentare donato.

Durante i 6 mesi di attività dell'anno trascorso, grazie a 2 negozi e 2 reparti coinvolti (forneria e ortofrutta), 7 Onlus, 4 classi e 58 ragazzi, in 61 giorni, con 4 ritiri a settimana, sono stati recuperati circa 1250 kg di prodotti da cui è stato possibile recuperare quasi 650 kg di prodotti trasformati e confezionati sottovuoto, ovvero, approssimativamente 4378 porzioni destinate ad una media di 26 persone a consegna per un valore complessivo di più di 3.000€. Preparati dai carciofi alla greca alla gelatina di fragole e zenzero, dalla ribollita ai melanzane e peperoni in padella.

Alcuni esempi di pietanze preparate: canederli, macedonia, mele disidratate, peperoni e patate al forno, pangrattato, fughi trifolati, ratatouille, marmellata di limone e melograno, crostini di pane, zenzero

caramellato, ribollita, gelatina di fragole e zenzero, crema di sedano rapa e cavolfiore, melanzane e peperoni in padella, carciofi alla greca, vellutata di zucca, mele con uvette e alchermes, cavolo romanESCO lessato, caponata di verdure, spinaci al vapore, condimento per pasta di pomodori datterini saltati, bietola saltata.

Si conferma però un progetto che va oltre ai numeri del prodotto recuperato, rappresentando un valore per i diversi segmenti della filiera e veicolo di sensibilizzazione e conoscenza sul fenomeno dello spreco alimentare, sull'uso degli alimenti, sul proprio territorio, per tutti i soggetti che, dagli operatori ai loro colleghi, dai destinatari del prodotto alle famiglie, dalla cittadinanza agli studenti, sono toccati direttamente o indirettamente dall'attività; senza dimenticare il valore dell'azione collettiva in rete.

Infatti, se è vero che, come è bene ricordare nel giorno del Secondo Sciopero Mondiale per il Clima, ogni anno centinaia di tonnellate di alimenti ancora perfettamente commestibili e rispondenti ai requisiti igienico-sanitari vengono sprecate generando un forte impatto sull'ambiente, è vero anche che la tendenza si inverte soltanto se viene promossa una nuova educazione ed un nuovo rispetto per il cibo, per l'ambiente, per il lavoro, anche attraverso nuovi modelli operativi.

Borgo San Lorenzo, 24 maggio 2019

Per informazioni:
SenzaSpreco - Coop. Le Mele di Newton | Giulia Lombardo
333 2961319 | giulia@lemeledinewton.it