

Spreco alimentare a mensa

a.s. 2021 - 2022

Scuola Secondaria «E. Galvaligi»_Solbiate Arno

Abbiamo pesato il cibo lasciato nel vassoio dagli alunni della classe III C (che poi siamo noi, la voce narrante) ogni martedì per un mese.

Abbiamo analizzato i dati ma, nel frattempo, il Comitato Genitori è intervenuto e il servizio mensa è migliorato qualitativamente.

Almeno questo è quello che abbiamo raccontato a tutti quelli che ci hanno chiesto lumi sul miglioramento del servizio. Ma è davvero così?

I dati relativi ad un ulteriore mese di analisi degli avanzi raccontano tutta un'altra storia.

Il progetto

Fase preliminare								
Contorno								
Data	Persone	Primo (g)	Secondo (g)	(g)	Pane (g)	Frutta (g)	Totale (g)	Scarti per persona (g)
26/10/2021	17	520	350	1240	100	420	2630	155
02/11/2021	19	120	350	920	50	1760	3200	168
09/11/2021	16	2480	390	410	0	400	3680	230
16/11/2021	18	630	400	1610	50	100	2790	155
Totale		3750	1490	4180	200	2680	12300	
Media		938	373	1045	50	670	3075	177
Totale (CO2)		6675	2652	7440	356	4770	21894	

Fase di azione								
Contorno								
Data	Persone	Primo (g)	Secondo (g)	(g)	Pane (g)	Frutta (g)	Totale (g)	Scarti per persona (g)
29/01/2021	19	780	630	450	50	500	2410	127
01/02/2022	14	2150	150	1200	50	420	3970	284
08/02/2022	13	190	1230	1240	75	570	3305	254
15/02/2022	16	1240	0	3200	100	1760	6300	394
Totale		4360	2010	6090	275	3250	15985	
Media		1090	503	1523	69	813	3996	265
Totale (CO2)		7761	3578	10840	490	5785	28453	

I dati

**Analizziamo i dati: cosa
non ci è piaciuto e perché**

Minestra di legumi

**La minestra
non ci piace**



<http://sanoegustoso.com/ricette-amc/2015/12/20/zuppa-di-legumi-minestrone/>

Pasta al pesto



<https://www.lospicchiodaglio.it/ricetta/pasta-pesto>

**Era molto unta
e la cottura
non era
omogenea**

I primi

Calamari impanati.
Ci ha disturbato il
sapore dell'impanatura
e l'odore.
Avevano una
consistenza viscida.



<https://primochef.it/finta-frittura-di-calamari-panatura-mais/cucina-naturale/>

Il secondo

Spinaci

**Proprio non ci
piacciono!
Li abbiamo
sempre avanzati
in grande
quantità**



<https://ricetta.it/spinaci-al-burro-e-parmigiano>

Il contorno

Fagiolini



<https://www.cucchiaio.it/ricetta/ricetta-fagiolini-genovese/>

**Non ci sono
piaciuti ...
con tutti quei
fili!**

Il purè di solito ci
piace, ma ...
... quello della mensa
decisamente no! E'
troppo salato e ha un
gusto diverso da quello
della mamma



<https://www.lacucinainimperfetta.com/pure-di-patate/>



Ivar Leidus, CC BY-SA 3.0 <<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/>>, via Wikimedia Commons

Frutta

**I nostri gusti influiscono molto
sulla quantità di cibo avanzato?**

data	alimento	quantà avanzata (kg)	percentuale sul totale
09/09/2021	minestra di legumi	2,5	68%
01/02/2022	pasta al pesto	2,15	54%
08/02/2022	calamari	1,2	30%
26/10/2021	spinaci	1,2	46%
16/11/2021	spinaci	1,6	57%
15/02/2022	spinaci	3,2	51%
01/02/2022	fagiolini	1,2	30%
08/02/2022	purè	1,2	36%
02/11/2021	mele	1,8	56%
15/02/2022	mele	1,8	29%

**I cibi che non rispondono ai nostri gusti
rappresentano una percentuale significativa del
totale degli avanzzi.**

**Dove finiscono i nostri
avanzi?**

Purtroppo, tutto il cibo che avanziamo finisce nella spazzatura.

Abbiamo però recuperato sistematicamente tutta la frutta avanzata: l'abbiamo o mangiata a merenda o consegnata alla prof.ssa di motoria.

Tutta spazzatura?

- Menù condiviso
- Dare la possibilità di condire i piatti (sale, olio, aceto)
- Doppia scelta
- Porzioni più piccole
- Destinare gli avanzi a canili/gattili
- Acqua in brocca
- Stoviglie lavabili

Proposte per il futuro



Martedì

Primo: pasta al sugo
Secondo: pollo impanato
Contorno: insalata
Frutta di stagione

Giovedì

Primo: risotto allo zafferano
Secondo: bistecca di manzo
Contorno: carote
Dolce: yogurt

A dire il vero

...qualche menù lo avremmo già progettato!

La classe III C guidata dalla prof.ssa Adriana Piva
