

CheSpreco! Un progetto didattico a km-zero per imparare insieme a non buttare più il cibo nella spazzatura

21 Novembre 2022

cheSpreco! il progetto di FBK finanziato da Fondazione CARITRO nella sua giornata di restituzione finale ha permesso lo scambio fruttuoso di buone pratiche ideate dagli studenti e dalle studentesse di quattro Istituti Superiori del Trentino. Una carica di proposte innovative per togliere realmente il cibo dalla spazzatura e contribuire alla lotta contro lo spreco alimentare.

Si è concluso il 6 ottobre 2022 con una mattinata di studio e restituzione presso l'Aula "Bruno Kessler" dell'Università di Trento il progetto [cheSpreco!](#) ideato dalla Fondazione Bruno Kessler e in particolare dal ricercatore e storico [Claudio Ferlan](#) in collaborazione con [FBK Junior](#) rappresentato da **Claudia Dolci e Alessandra Portich**. Il progetto è stato **finanziato** da [Fondazione CARITRO](#) e ha visto coinvolti quattro istituti superiori della Provincia di Trento: **l'Istituto Alberghiero di Levico, l'Istituto Alberghiero di Ossana, il Liceo Classico Sportivo "A. Rosmini" di Rovereto e il Liceo Classico "G. Prati" di Trento.**

Il progetto ha stimolato il dialogo con gli studenti e le studentesse su di un argomento scottante e di grande attualità: lo **spreco alimentare che sia nelle case sia nelle mense di enti pubblici e privati viene messo in scena ad ogni pasto**. Il progetto è stato pensato dagli ideatori proprio per sensibilizzare le giovani generazioni e nello stesso tempo suggerire delle possibili azioni concrete. **Togliamo il cibo dalla spazzatura**, sottotitolo del progetto, è stato l'obiettivo primario dell'iniziativa di formazione e di divulgazione: si è cercato infatti di promuovere una cultura antispreco che potesse essere il primo vero passo per **interiorizzare pensieri e pratiche capaci** di realizzare qualcosa di concreto. Per questo infatti si è sottolineata l'importante e imprescindibile collaborazione tra teorie e azioni: la storia infatti insegna, se letta sotto questa lente di ingrandimento, che i nostri predecessori agivano per cercare il più possibile di condividere il cibo e di non buttare via nulla. Anche l'antropologia culturale da almeno un decennio si sta

facendo più applicativa e cerca di intervenire sulle questioni contemporanee condividendo uno sguardo diverso, più ampio e nello stesso tempo confrontando gli approcci culturali di popoli geograficamente distanti fra loro. Anche in questo caso esistono sul pianeta molti gruppi umani che considerando il cibo come qualcosa di sacro, per questo non lo sprecano, valorizzano le risorse che la natura offre, non dissipano quello che preparano e portano in tavola. Sia il passato sia l'attualità, anche se agita lontano dai nostri occhi occidentali, possono suggerire e indirizzare nuovi atteggiamenti nei confronti degli alimenti.

Il progetto infatti grazie ad un approccio multidisciplinare e un metodo di lavoro interdisciplinare ha cercato di creare consapevolezza nei partecipanti rendendoli attivi costruttori del proprio sapere in questo ambito. Adolfo Villafiorita ideatore della startup a vocazione sociale shair.tech e co-ideatore di cheSpreco! ha illustrato alle classi i numeri riguardanti lo spreco alimentare nel mondo e in Italia e ha presentato la App innovativa, creata dal suo team, che si occupa di recuperare le eccedenze alimentari. Tutte queste sollecitazioni hanno portato i diversi attori coinvolti a cimentarsi in modo collaborativo per tradurre in realtà le parole ascoltate.

Sono quindi risultati fondamentali i lavori elaborati dalle studentesse e degli studenti: la condivisione nella giornata finale ha permesso in modo ancora più intenso di realizzare una rete virtuosa grazie alla presentazione dei diversi contributi scientifici.

Gli allievi e le allieve del **Liceo Classico "G. Prati" di Trento** si sono messi alla prova nella ideazione e **realizzazione di quattro podcast** legati alla tematica dello spreco con tagli differenti: dal racconto storico e antropologico, ai dati attuali, dalle interviste a ristoratori, familiari, bambini e anziani alle ricette del riuso che permettono di riutilizzare quello che abbiamo nel frigo o nella dispensa.

I ragazzi e le ragazze del **Liceo Classico Sportivo "A. Rosmini" di Rovereto** hanno realizzato da un lato dei **racconti con protagonisti alimenti buttati o episodi familiari di spreco di cibo** (uno di questi è stato anche sceneggiatura per un breve e divertente video), dall'altro hanno **mostrato i dati raccolti** durante una attività di ricerca durata diverse settimane volta a misurare lo spreco domestico.

Gli allievi dell'**Istituto Alberghiero di Ossana** hanno anch'essi realizzato una attività di studio, pesatura e confronto dello spreco in cucina durante i loro laboratori scolastici e hanno **preparato un ricettario con molte preparazioni antispreco, poi cucinate dai colleghi dell'Istituto Alberghiero di Levico che hanno allestito uno straordinario e gustoso banchetto per tutti** all'insegna del riciclo di ingredienti che solitamente pensiamo vadano buttati nella spazzatura.

Come ha concluso lo storico Claudio Ferlan, il progetto ha permesso di comprendere che questi **ragazzi e ragazze hanno grandi capacità tecniche, analitiche e intellettuali**: hanno concorso a realizzare una serie di prodotti fruibili, adatti a parlare ai loro coetanei e profondamente legati alla tematica scottante dello spreco alimentare che come ha dichiarato uno dei giovani cuochi di Levico attanaglia e soffoca il Pianeta.

La conclusione del progetto “cheSpreco! Togliamo il cibo dalla spazzatura” è raccontata nei cinque minuti del video che qui vi presentiamo. Attraverso le parole dei membri del team di progetto **Claudio Ferlan (storico)**, **Marta Villa (antropologa)** e **Adolfo Villafiorita (informatico)** ma soprattutto in quelle delle **ragazze e dei ragazzi coinvolti** si raccontano le azioni e i risultati di un’attività lunga un anno, nel corso della quale sono state messe in gioco competenze diverse, con esiti di sicuro interesse. Un lungo cammino comincia con il primo passo, e “cheSpreco!” ha l’ambizione di esserlo.

LINK

<https://magazine.fbk.eu/it/news/chespreco-un-progetto-didattico-a-km-zero-per-imparare-insieme-a-non-buttare-piu-il-cibo-nella-spazzatura/>

TAG

- #che spreco
- #cibo
- #fbk junior
- #scuola
- #studistorici

VIDEO COLLEGATI

- <https://www.youtube.com/watch?v=W9nsGzqYiNk>

MEDIA COLLEGATI

- Sostenibilità. Contro gli sprechi alimentari, anche le scienze e la comunicazione:
<https://www.avvenire.it/economicivile/pagine/contro-gli-sprechi-alimentari-affianchiamo-alla-pratica-le-scienze-e-la-comunicazione>

AUTORI

- Marta Villa