



COMUNE DI BOLOGNA



## **FRIGO A SPRECO ZERO**

### ***Il primo concorso per istituti scolastici sullo spreco alimentare***

Gentili docenti,

il Comune di Bologna in collaborazione con la campagna "Un anno contro lo spreco" promossa da Last minute market per il secondo anno consecutivo propone il concorso "*FRIGO A SPRECO ZERO*" dedicato alla consapevolezza dello spreco alimentare e aperto a tutti gli istituti scolastici di Bologna e Provincia per l'anno scolastico 2014-2015.

#### **IL TEMA**

Il tema del concorso è la lotta allo spreco alimentare, inteso come spreco domestico e di risorse ambientali.

Sprecare cibo ha un pesante impatto sull'ambiente: significa gettare risorse naturali ed energia, producendo grandi quantità di rifiuti che a loro volta, per essere smaltite, provocheranno un'ulteriore spreco di risorse. Secondo la FAO (Food Wastage Footprint 2014) circa 1/3 della produzione mondiale non raggiunge i nostri stomaci, ovvero 1 miliardo e 600 milioni di tonnellate di alimenti viene gettato via. SI stima che l'80% di questi alimenti sarebbe ancora consumabile, in particolare viene gettato via:

- 32% produzione agricola (510 milioni di t)
- 22% post raccolta e immagazzinaggio (355 milioni di t)
- 11% industria alimentare (180 milioni di t)
- 13% distribuzione (200 milioni di t)
- 22% consumo domestico (345 milioni di t)

Il totale dello spreco alimentare nei paesi industrializzati (222 milioni di t) equivale alla produzione alimentare dell'Africa Sub Sahariana (230 milioni di t).

Secondo la rilevazione 2014 di Waste Watcher, l'Osservatorio sugli sprechi alimentari domestici di Last Minute Market, si stima che il valore dello spreco alimentare domestico in Italia è di 8,1 miliardi di euro all'anno.

## **CONCORSO**

Lo scopo del concorso è ragionare sullo spreco alimentare partendo da un oggetto simbolo: il frigorifero, elemento domestico e quotidiano e icona del nostro rapporto col cibo. All'interno di questa cornice, i lavori potranno vertere su:

- impatto ambientale del cibo ("Quante risorse sono state utilizzate per produrre un cibo? Quante ne sprechiamo se non utilizziamo quel cibo?")
- impatto dello smaltimento del cibo ("Quante risorse si consumano per smaltire gli scarti alimentari?")
- spreco alimentare domestico ("Quanto cibo viene buttato via in casa tua?")

*Alcuni possibili suggerimenti:*

- scegliere un alimento del frigorifero e raccontarne la storia, dalla produzione a quando diviene rifiuto, evidenziando quante o quali risorse siano state utilizzate per farlo nascere.
- seguire gli scarti alimentari, se vengono buttati nella raccolta dell'organico effettuata dai Comuni;
- analizzare le informazioni sulle etichette dei prodotti alimentari per capire come possono aiutarci a ridurre gli sprechi;
- capire cosa cambia se butto uno stesso cibo ma prodotto in modi diversi.

## **CLASSI DI CONCORSO**

Le categorie del concorso sono tre:

- Scuola primaria
- Scuola secondaria di primo grado
- Scuola secondaria di secondo grado.

## **ELABORATI**

Alle classi si chiede di:

- compilare un modulo generale di iscrizione firmato dal dirigente scolastico;
- documentare le fasi del lavoro e inviare il lavoro finale in formato multimediale;

- dare una definizione di cosa possa intendersi con "FRIGO A SPRECO ZERO".
- ideare un'attività pratica che gli studenti possano presentare a loro coetanei o adulti per sensibilizzarli su un aspetto dello spreco alimentare (facoltativo)

IMPORTANTE - Gli elaborati possono essere realizzati con qualsiasi strumento narrativo e creativo (racconti, illustrazioni, prodotti audio-visivi, fumetti, manufatti, animazioni, performance o altro) salvo tenere in considerazione che **tutti i materiali prodotti dovranno essere documentati anche in formato multimediale** (file di testo, foto, presentazioni, video, audio, animazioni) per poter essere resi visibili tramite il sito dedicato al concorso.

### **VALUTAZIONE DEI PROGETTI**

La valutazione dei progetti sarà affidata ad una commissione definita dal Comune di Bologna in grado di valutare il valore sociale, scientifico, pedagogico e creativo degli elaborati.

In particolare verranno seguiti i seguenti criteri, a ciascuno dei quali verranno assegnati dei punteggi variabili da 1 (scarso) a 5 (eccellente):

- A) originalità del progetto
- B) qualità tecnica del progetto
- C) valenza educativa del progetto
- D) qualità della definizione di cosa sia il "FRIGO A SPRECO ZERO"
- E) efficacia dell'attività pratica ideata dagli studenti per sensibilizzare le persone sullo spreco alimentare
- F) capacità di coinvolgimento della comunità e diffusione del lavoro fatto (informazioni in feste, eventi, sul sito della scuola...)

### **CONSEGNA PROGETTI**

La scadenza per la consegna dei progetti, da effettuarsi tramite posta elettronica, è il 15 giugno 2015. Nel caso fossero stati prodotti dei materiali non allegabili è sufficiente inviarne le foto con spiegazione.

Tutti i lavori del concorso verranno presentati in una giornata dedicata a ottobre 2015 e in tale occasione verranno premiate le classi vincitrici.

## **PREMI**

Sono previsti premi ai vincitori di ogni categoria del concorso. Inoltre ad ogni classe partecipante che porterà a termine l'attività sarà riconosciuto pubblicamente lo status di "classe a spreco zero". I lavori saranno presentati in un evento pubblico e pubblicati sui siti istituzionali.

## **ISCRIZIONI**

Le iscrizioni al concorso si chiuderanno domenica 2 novembre 2014. Per l'iscrizione è sufficiente una manifestazione di interesse. Successivamente verrà inviato un modulo di conferma da compilare e fare firmare al dirigente scolastico.

Poco prima della chiusura delle iscrizioni verrà organizzato un incontro in cui un esperto di Last minute market farà il punto sullo spreco alimentare ad oggi e verrà presentato lo spazio wiki "Frigo a spreco zero" (spazio on-line di confronto in cui sono caricati materiali utili per l'ideazione delle attività) e le possibilità di supporto che il Comune di Bologna può offrire a tutti gli iscritti.

## **PER ISCRIZIONI E CHIARIMENTI:**

**Show-Room *Energia e Ambiente*** – Centro di educazione e informazione ambientale per la città: [showroomaldini@comune.bologna.it](mailto:showroomaldini@comune.bologna.it)