



CITTÀ DI CIVITAVECCHIA

Città Metropolitana di Roma Capitale

Servizio 1 Affari Legali, Cultura – Istruzione e Smart City
Sezione Cultura e Pubblica Istruzione
Ufficio Mensa e Trasporto Pubblico Scolastico

Progetto "Non sprecoVinco!"

Il progetto denominato "Non sprecoVinco!", finanziato dal MiPAAF, è stato svolto dall'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Civitavecchia, in stretta collaborazione con Croce Rossa Italiana - comitato di Civitavecchia, oltre all'ausilio della società Dussmann, concessionaria del servizio di refezione scolastica, e dei vari istituti scolastici del territorio.

Di seguito, sono sinteticamente riportate le principali attività che hanno interessato le varie fasi, prettamente operative del progetto, ed i relativi risultati

1) Recupero, trasporto e distribuzione delle eccedenze alimentari

C.R.I. – Comitato di Civitavecchia, in collaborazione con la Dussmann Service s.r.l., ha eseguito un sistema di recupero giornaliero delle eccedenze alimentari presso i singoli refettori scolastici ed il recupero di beni alimentari presso il Centro Cottura, quali ad esempio: frutta, pane, pasta, prodotti freschi e secchi, latticini. Questi alimenti, dopo le dovute verifiche, eventuali lavorazioni, preparazione e confezionamento, sono stati sistematicamente distribuiti dai volontari C.R.I., opportunamente formati, alle persone senza fissa dimora o in stato di indigenza, che stazionano in diverse zone della città, alcune delle quali anche in estrema periferia.

Le quantità di eccedenze alimentari recuperate, si stimano in circa 3.000 kg.

Questo obiettivo è stato raggiunto, coniugando costantemente attività mirate ad evitare gli sprechi, e recuperare al massimo le eccedenze.

2) Acquisto materiale per confezionamento e trasporto eccedenze alimentari e attrezzature da cucina

Al fine di una corretta gestione delle eccedenze alimentari di cui al precedente punto (verifiche, eventuali lavorazioni, preparazione, confezionamento e distribuzione), C.R.I. – Comitato di Civitavecchia, ha provveduto all'acquisto del materiale necessario per il raggiungimento di questo obiettivo, in rispetto alle vigenti normative inerenti gli aspetti igienico-sanitari in materia di gestione degli alimenti nelle diverse fasi, ed anche in rispetto al sistema di Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici (HACCP).

3) Chef (prestazione professionale) – Elaborazione menù tipo, progetti educativi e formazione di base per realizzazione di pasti

Questo obiettivo è stato raggiunto tramite il mandato conferito da C.R.I. – Comitato di Civitavecchia all'I.I.S. Stendhal (Istituto di formazione nell'ambito dell'enogastronomia e ospitalità alberghiera) e all'Associazione Unione Cuochi Lazio – Delegazione di Civitavecchia, che hanno provveduto alla realizzazione di:

- a) un menù per ristorazione scolastica per scuola infanzia e primaria, ed uno per scuola secondaria di primo grado, relativo all'arco di un tempo di un mese;
- b) un "second life menù" per l'utilizzo delle eccedenze alimentari;
- c) educazione alimentare e di sensibilizzazione al corretto utilizzo del cibo e al non spreco.

Considerato l'attuale stato di emergenza e quindi l'impossibilità a svolgere attività in presenza nelle aule scolastiche, questo obiettivo è stato raggiunto tramite la realizzazione di video lezioni (da parte di un tecnico specializzato), rese poi disponibili sia agli istituti scolastici che alle famiglie;

d) formazione di base ai volontari C.R.I.- comitato Civitavecchia, impiegati in tale progetto, finalizzata a fornire le nozioni necessarie per la realizzazione di pasti con utilizzo delle eccedenze alimentari, oggetto del progetto medesimo. Tale corso ha visto la partecipazione di n. 16 volontari, a ciascuno dei quali è stato rilasciato l'attestato di partecipazione

4) Premio refettorio che ha realizzato il minor spreco

Questo obiettivo è stato raggiunto attraverso un monitoraggio quali-quantitativo degli sprechi rilevati nei vari plessi scolastici, nel periodo gennaio - maggio 2021, da parte degli operatori della società Dussmann Service presenti nei refettori, tramite anche l'utilizzo di un form precedentemente definito. Il risultato di tale monitoraggio è stato sistematicamente analizzato e riportato in apposite tabelle.

Come premio, sono stati acquistati n. 2 televisori ed n. 1 pc, consegnati ed installati nelle scuole vincitrici, nell'ambito di un apposito evento organizzato nei rispettivi plessi, in presenza della Dirigenza Scolastica, del Sindaco di questa A.C., di rappresentanti di C.R.I. e della Soc. Dussmann Service.

5) Comunicazione

Il progetto è stato interessato da attività di comunicazione, sia in fase di realizzazione che in quella conclusiva e i contenuti del progetto sono stati promossi sia attraverso i canali social che su organi di stampa locali. Particolare attenzione è stata presentata nella giornata dei premi.

Conclusioni

Per quanto sopra descritto, risulta che il progetto si è svolto nella sua interezza, raggiungendo pienamente gli obiettivi prefissati.

Collaborazione e sinergia instauratisi tra gli attori principali, che di natura hanno ruoli e funzioni completamente differenti, ha consentito la realizzazione delle diversificate attività finalizzate alla sensibilizzazione di tematiche multidisciplinari di tipo ambientale, socio-assistenziale ed economico, previste nel progetto, che per brevità possono essere così sintetizzate:

- recupero delle eccedenze alimentari, con relativo risparmio delle risorse economiche ed ambientali;
- fornitura pasti a persone che vivono in forte disagio economico-sociale ed in povertà estrema;
- sensibilizzazione dei giovani utenti delle mense scolastiche, che hanno dimostrato una forte attenzione allo spreco degli alimenti, sia dal punto di vista sociale (attenzione a coloro che ne hanno scarsa disponibilità), sia da quello ecosostenibile della gestione e smaltimento dei rifiuti, confermando il loro essere sensibili e ricettivi a tali problematiche e disponibili alla modifica delle ordinarie azioni quotidiane;
- sensibilizzazione dei giovani utenti delle mense scolastiche e famiglie, ad una corretta ed equilibrata alimentazione;
- coinvolgimento delle realtà locali per le prestazioni professionali, quale occasione, anche per le stesse, di crescita ed approfondimento di tematiche inerenti aspetti ambientali e socio-assistenziali di notevole interesse (oltre all'utilizzo di economie a favore di giovani professionisti del luogo).

Infine, corre l'obbligo di evidenziare che la conclusione di questo progetto, è da considerarsi tale soltanto da un punto di vista "formale/burocratico" in quanto, alcune delle attività effettuate per la sua realizzazione, non si esauriscono con il raggiungimento degli obiettivi sopra esposti, ma possono considerarsi un volano per il prosieguo delle stesse. Infatti, in virtù dell'ottimizzazione delle risorse e del riutilizzo dei beni, il materiale durevole, acquistato per l'obiettivo "Recupero, trasporto e distribuzione delle eccedenze alimentari", e la formazione acquisita da alcuni volontari, di cui all'obiettivo "Chef (prestazione professionale)-Formazione di base per realizzazione di pasti", continueranno ad essere impiegati da C.R.I. – Comitato di Civitavecchia per la ricezione e la preparazione di pasti da destinare alle persone bisognose, c/o la "Cucina Solidale" della medesima Croce Rossa. Questo spazio, recentemente realizzato da C.R.I. e che nasce dalla sinergie di varie istituzioni del territorio, è stato inaugurato in concomitanza alla conclusione del progetto " Non spreco.... Vinco".

