



Concorso Spreco alimentare

Sin dal 2012 lo "spreco alimentare" è il tema sul quale si sono concentrate azioni e campagne dell'ACSI e dei partner dell'Alleanza. Sull'argomento è stato anche lanciato un concorso di idee e progetti. Scegliere i migliori non è stato semplice ma alla fine la giuria ha emesso i suoi verdetti. Premio speciale alla classe 3G della Scuola media di Gordola per il loro simpatico clip.

L'ACSI invita a ispirarsi alle proposte presentate al concorso e a riproporle.

Gettare meno si può: da due anni l'Alleanza delle organizzazioni dei consumatori (ACSI, FRC, SKS) ripete instancabilmente questo slogan per incitare a limitare lo spreco alimentare. A lato della campagne di sensibilizzazione è stato anche lanciato - con il sostegno dell'Ufficio federale dell'ambiente - un concorso di idee per evitare lo spreco quotidiano di cibo. Il concorso era rivolto a persone singole o a gruppi.

Sono arrivati più di 70 progetti di cui 9 dalla Svizzera italiana. Ecco i premiati.

Progetti individuali

● Doggy Bags personalizzati

Il progetto di Lorena Strub, di Berschis (SG), ha ottenuto il **1° premio per la categoria Progetti individuali**. Doggy Bag (sacchetto degli avanzi) non è un'idea nuova, questa pratica è molto comune negli Stati Uniti dove i ristoratori servono generalmente porzioni gigantesche. La giuria lo ha premiato per incitare la diffusione di questa pratica anche in Svizzera. Il "sacchetto degli avanzi" conferisce al consumatore un ruolo attivo, richiedere di portare a casa gli avanzi del ristorante, oppure ordinare una porzione adatta alla propria fame. Lorena Strub propone un contenitore tascabile e riutilizzabile per non contribuire ad aumentare gli imballaggi superflui.

● Meglio nutrire la gallina piuttosto che ingrossare la spazzatura

Il principio del Doggy Bag è quello di nutrire il cane (ma perché non anche per noi consumatori!). La famiglia Tissot, a Broc (FR) vuole andare oltre: 90 kg di resti di cibo sono destinati alle due galline Paulette e Causette che fertilizzano così il prato e procurano le omelette per la colazione. Un **2° posto** meritato.

La giuria non intende invitare la popolazione ad allevare le galline sul balcone, ma piuttosto di sostenere lo sviluppo di progetti comunitari, sull'esempio degli orti urbani.

● Il frutteto in cantina

3° posto a Gilberte Michelet di Monthey (VS). La sua dispensa fa venire l'acquolina in bocca. Bacche, frutta, verdu-

ra, fiori, erbe aromatiche... lei trasforma tutto ciò che la natura offre e inizia anche il nipotino Jonas, 6 anni, ai segreti della confezione di sciroppi fatti in casa. La saggezza di chi conosce e sa tramandare sapori e modi di conservazione d'altri tempi.

Progetti di gruppo

● Fare la festa con i resti

Una colonia, un campeggio, un'uscita scolastica che terminano con una montagna di cibo avanzato? Una scolaresca di Dulliken (SO) ha deciso come smaltirla: organizzare una grande festa cucinando i resti. L'iniziativa ha ottenuto il **1° premio della Categoria progetti di gruppo**. È divertente e soprattutto sono i giovani a doversi impegnare!

● Il pane del giorno prima

Il **2° premio della Categoria progetti di gruppo** è stato assegnato ad una classe di scolari di Dornach (SO). Gli studenti hanno deciso di finanziare la gita scolastica raccogliendo da un panettiere il pane invenduto per preparare panini e venderli il giorno seguente ai compagni della scuola durante la ricreazione.

● Il gioco del frigorifero.

Casella 41: hai comperato troppa frutta, finirà per marcire. Devi saltare un turno. Casella 6: hai una lista della spesa e la segui. Puoi rilanciare il dado... Assomiglia al noto

Premio speciale alla classe 3G della scuola media di Gordola

I ragazzi mostrano nel videoclip che è possibile e anche divertente trasformare i resti in specialità culinarie. In un breve filmato ben riuscito hanno mostrato come si possa fare un'ottima torta di pane adattata ai resti che si hanno a disposizione, per esempio, oltre al pane raffermo, la frutta troppo matura o bacata.

Ma la giuria ha apprezzato molto anche la "ciliegina sulla torta" che i ragazzi hanno proposto alla fine del filmato: le esilaranti scene degli errori, delle papere e degli imprevisti sul set che sono state "tagliate".

Bravi!

gioco dell'oca, con la sola eccezione che si svolge "nel frigorifero". La tabella-frigorifero sulla quale si svolge il gioco con specifiche regole è stata ideata da una classe di Yverdon (VD). A questi adolescenti è stato assegnato il **3° premio della Categoria progetti di gruppo**.

● **Altri progetti del concorso, ricette e consigli contro lo spreco alimentare su www.acsi.ch**

La giuria

Prima fila da sin.
J. Walpen (SKS),
L. Regazzoni (ACSI), L.
Wegmueller (SKS), F.
Castelberg (UFAM);
seconda fila,
V. Belleoud,
B. Pfenninger e
M. Fleury (FRC),
Ph. Lignon (Prof. école
hôtelière de Lausanne)
Foto: J-L Barmaverain

