

Riciclo e lotta allo spreco alimentare, le ricette degli studenti

«NON SPRECARÉ, GUSTA»: L'INIZIATIVA CON LE SCUOLE DEL GRUPPO DESIGN TESSILE E CASA DI CONFINDUSTRIA



L'ECONOMIA

Nico Casale

Dalle ricette di riciclo al vademecum contro lo spreco alimentare alle etichette intelligenti. Tutto punta ad evitare il food waste, cioè lo spreco di cibo. Si chiama, infatti, «non sprecare, gusta» il progetto, che si è concluso ieri coinvolgendo le scuole, coordinato dal Gruppo design tessile e sistema casa di Confindustria Salerno, aderendo alla 16esima edizione della settimana europea per la riduzione dei rifiuti (Serr).

L'IMPEGNO

Quattro aziende di Confindustria Salerno, leader nei settori maggiormente coinvolti nella produzione alimentare e nel packaging, hanno presentato le buone pratiche e le innovazioni adottate sia nella produzione che nella comunicazione ai consumatori, per contrastare lo spreco. «Nell'ottica della riduzione - spiega Giovanna Basile, presidente del Gruppo design - abbiamo pensato di strutturare quest'evento, prima di tutto, dando luce alle best practice delle aziende salernitane che hanno costruito, con i loro dipartimenti di ricerca e sviluppo, delle azioni che hanno puntato al

miglioramento della shelf-life del prodotto e azioni di sostenibilità sul territorio». «La seconda parte, quella più creativa, è stata demandata alle scuole - aggiunge - con un progetto che ha coinvolto sia gli istituti alberghieri sia le classi del design per la costruzione di ricette che mirano al riuso di alimenti all'interno di una casa oppure alimenti che sono prossimi alla scadenza. Il progetto legato al design riguarda, invece, un ripensamento di un'etichetta che possa dare non solo un'idea più chiara di quale sia la scadenza dei prodotti ma anche contenuti digitali che permettano di sensibilizzare i loro coetanei e le famiglie». Vincenzo Iennaco, a capo dei Giovani imprenditori salernitani, sottolinea l'importanza di «coinvolgere le scuole, non solo per preparare i nostri giovani al mondo del lavoro, ma soprattutto per formare le coscienze verso un futuro sostenibile per i nostri territori e per le nostre aziende. E, dal coinvolgimento dei ragazzi, stiamo avendo un riscontro importante».

I PROGETTI

Gli studenti, guidati dai docenti, si sono cimentati a creare ricette di riciclo con suggerimenti, anche casalinghi, per impiegare prodotti vicini alla scadenza o rimasti inutilizzati; a impaginare la grafica di una carta di ricette di riciclo; a realizzare un'etichetta che metta in bella mostra la data di scadenza; a creare contenuti social per poter sensibilizzare, soprattutto i più giovani, sugli impatti dello spreco alimentare. A presentarli, ieri, sono stati gli istituti Santa Caterina-Amendola e Focaccia di Salerno e l'Enzo Ferrari di Battipaglia e il liceo Sabatini-Menna. «Abbiamo organizzato e strutturato tutta una serie di menu che, come obiettivo, hanno la riduzione dello spreco alimentare», dice Carmine Oliva, docente dell'istituto Enzo Ferrari, ricordando che, «negli ultimi anni, come istituto, stiamo puntando a questo passaggio epocale tra la cucina di quantità e la cucina di qualità». Nell'ambito di questo progetto, il docente Antonio Rosario La Marca, anticipa che «daremo consigli utili sulle tecniche di cottura da utilizzare per la riduzione dello spreco». Il docente Ildebrando Iacuzio, del Sabatini Menna indirizzo grafica, spiega che «abbiamo utilizzato il pittogramma e l'ideogramma». E la sua collega Romina Santoriello aggiunge che «puntiamo molto sulla ricerca dei bozzetti, quindi l'elaborazione del dato creativo perché, a oggi, con la tecnologia siamo molto in avanti». Il professore Franco Califano del Santa Caterina-Amendola evidenzia che i suoi alunni hanno realizzato «un bon bon di patate con verdure» e «di tutti gli alimenti che sono stati riutilizzati in questo piatto, che è scenograficamente anche bello, non è stato buttato niente».

© RIPRODUZIONE RISERVATA