Il fatto - **Studenti protagonisti con i loro progetti, presentati ieri mattina presso la sede di Confindustria Salerno**

"Non sprecare, gusta", aziende e scuole insieme nella settimana europea Serr

La presentazione del progetto

Si è tenuto ieri mattina, presso la sede di Confindustria Salerno, l'evento finale del progetto "Non sprecare, gusta!". L'iniziativa, coordinata dal Gruppo Design, Tessile e Sistema Casa di Confindustria Salerno, aderisce alla sedicesima edizione della Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti (SERR), iniziativa tesa a incoraggiare tutti gli europei a realizzare azioni di sensibilizzazione sulla gestione sostenibile delle risorse e dei rifiuti. Il focus di questa edizione è il food waste, ovvero lo spreco alimentare che – a livello globale – fa registrare cifre da capogiro: un terzo di tutto il cibo destinato al consumo umano viene sprecato. Confindustria Salerno, in collaborazione con alcuni Istituti superiori della provincia, ha invitato gli studenti a cimentarsi in: ricette di riciclo con suggerimenti, anche casalinghi, per impiegare prodotti vicini alla scadenza o rimasti inutilizzati (project work per alberghiero); impaginazione grafica di una "carta" di ricette di riciclo (per indirizzo grafica/comunicazione/design); creazione di un'etichetta in cui sia in bella mostra la data di scadenza; creazione di un contenuto digital (es. pagina social) per poter sia veicolare il prodotto editoriale, sia – più in generale – per sensibilizzare i propri pari, ma anche le famiglie, sugli impatti dello spreco alimentare. «Un'iniziativa importante e noi come gruppo Giovani Imprenditori riteniamo 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», ha dichiarato Vincenzo Iennaco, presidente del Gruppo Giovani di Confindustria Salerno. «Stiamo avendo un riscontro importante che passa per la formazione, l'educazione alla base di una crescita costante», ha aggiunto il presidente Iennaco. «"Non Sprecare Gusta" è un progetto promosso dal Gruppo Design di Confindustria Salerno nell'ambito della Settimana Europea della Riduzione dei Rifiuti (Serr). L'iniziativa è stata realizzata in collaborazione con il Gruppo Giovani Imprenditori, il Gruppo Alimentare, il Gruppo Carta e Cartone, il Gruppo Plastica Chimica e Gomma e il Gruppo Metalmeccanico. Il progetto mira a costruire un dialogo sempre più aperto tra scuole, territorio e imprese, basandosi sui principi delle "3R" della Serr: Riuso, Riciclo e Riduzione. Tra queste, la riduzione rappresenta l'aspetto più importante, ed è proprio in quest'ottica che abbiamo deciso di strutturare questo evento», ha spiegato Giovanna Basile, Presidente del Gruppo Design, Tessile, Sistema Casa di Confindustria Salerno spiegando che l'iniziativa si sviluppa in due parti principali: Best practices aziendali, con la prima parte dell'evento dedicata a valorizzare le best practices delle aziende salernitane, che, grazie ai loro dipartimenti di ricerca e sviluppo, hanno implementato soluzioni innovative per migliorare la shelf-life dei prodotti; promuovere azioni concrete di sostenibilità sul territorio. Poi, il coinvolgimento delle scuole

La seconda parte, più creativa, è stata affidata agli studenti, coinvolgendo sia istituti alberghieri sia classi di design. Gli istituti alberghieri hanno lavorato alla creazione di ricette innovative, pensate per riutilizzare alimenti che spesso finiscono sprecati, come quelli prossimi alla scadenza, all'interno delle cucine domestiche. Le classi di design, invece, si sono concentrate sulla progettazione di etichette alimentari innovative. L'obiettivo è rendere più chiara e immediata la comprensione delle date di scadenza, includendo contenuti digitali utili per sensibilizzare i consumatori, i coetanei e le loro famiglie sull'importanza della sostenibilità alimentare. «"Non Sprecare Gusta" rappresenta un esempio concreto di come imprese, scuole e territorio possano collaborare per promuovere una maggiore consapevolezza ambientale e un cambiamento culturale, puntando su innovazione e sostenibilità», ha spiegato la presidente Basile.

Ieri mattina, l'Istituto d'Istruzione Superiore Statale "Santa Caterina – Amendola", il Liceo Artistico "Sabatini-Menna", l'Istituto d'Istruzione Superiore Statale "Basilio Focaccia" di Salerno e l'Istituto d'Istruzione Superiore Statale "Enzo Ferrari" di Battipaglia, hanno presentato i progetti realizzati.

«Il nostro progetto è incentrato sulla riduzione dello spreco alimentare attraverso la creazione di menù basati su prodotti tipici dell'ambiente mediterraneo. Questi menù sono stati strutturati con grande accuratezza, tenendo conto sia degli aspetti nutrizionali che scientifici. Il nostro obiettivo è quello di ridurre lo spreco alimentare, puntando su un passaggio importante: dalla cucina di quantità alla cucina di qualità», ha spiegato. Carmine Oliva, docente di scienze degli alimenti per l'istituto Ferrari di Battipaglia. «Quando parliamo di qualità, includiamo lo studio preliminare sulla struttura dei menù, che vengono adattati alle specifiche esigenze nutrizionali dei committenti. Per questo motivo, abbiamo anche calcolato l'apporto calorico (kcal) dei piatti in modo scientifico, per offrire una cucina più consapevole e responsabile. Il progetto si articola in due fasi principali, Brochure tematica: La prima fase prevede la realizzazione di una brochure che affronta temi come lo spreco alimentare, la riduzione delle risorse e la trasformazione delle eccedenze alimentari in prodotti utili, come le composte; rubrica anti-spreco: La seconda fase del progetto consiste in una rubrica dedicata alla cucina anti-spreco. Qui passiamo in rassegna le tecniche e i materiali di cottura da utilizzare per minimizzare gli sprechi. Inoltre, forniamo consigli pratici e ricette utili per applicare queste tecniche anche a casa. «Nei nostri laboratori di cucina, abbiamo elaborato piatti che contengono fino al 70% di ingredienti derivati da eccedenze alimentari. Questo dimostra come sia possibile trasformare ciò che viene solitamente considerato "scarto" in piatti di qualità. Alla fine, il nostro obiettivo è sensibilizzare il pubblico e fornire strumenti pratici per una cucina più sostenibile e responsabile. Grazie per l'attenzione e per l'opportunità di condividere il nostro lavoro», ha detto Antonio La Marca, docente di enogastronomia settore cucina.

«Come liceo artistico Sabatini Menna, indirizzo grafico, abbiamo accolto con grande interesse il tema dello spreco alimentare e del corretto utilizzo delle materie prime. Insieme ai colleghi e agli studenti, abbiamo affrontato la tematica con la semplicità e l'immediatezza che contraddistinguono il linguaggio delle immagini, adottando due strumenti fondamentali per la progettazione: il pittogramma e l'ideogramma. Il nostro lavoro è iniziato con un briefing per definire gli obiettivi da raggiungere. Successivamente, abbiamo utilizzato il pittogramma per rappresentare immagini figurative, facili da comprendere e veicolare anche a persone meno esperte, in modo da rendere i manuali d'uso immediatamente accessibili. L'ideogramma, invece, è stato impiegato per concetti astratti, ad esempio nella progettazione delle etichette – ha spiegato la Professoressa Romina Santoriello, indirizzo grafico - Dopo aver impostato queste linee guida, gli studenti hanno sviluppato bozzetti esplicativi, utilizzando strumenti grafici professionali come il software Adobe Illustrator, ideale per la grafica vettoriale. Questo approccio garantisce che le immagini non perdano qualità anche quando vengono stampate in diversi formati, un aspetto cruciale nella comunicazione visiva. Il gruppo di lavoro si è inoltre cimentato con progetti dedicati ai social media, sperimentando nuove modalità di comunicazione. Sono rimasta particolarmente colpita dalla loro capacità di organizzarsi e completare i compiti assegnati in un tempo limitato, dimostrando spirito di squadra e un forte orientamento verso il lavoro aziendale».

Quattro aziende di Confindustria Salerno, leader nei settori maggiormente coinvolti nella produzione alimentare e nel packaging, presenteranno le "buone pratiche" e le innovazioni adottate, sia nella produzione che nella comunicazione ai consumatori, per contrastare lo spreco.