

SPRECO ALIMENTARE: IN ABRUZZO SI BUTTANO CIBI PER 27 MILIONI DI EURO

16 Maggio 2016



PESCARA - In Italia finiscono nella pattumiera ogni anno generi alimentari per un valore di 8,4 miliardi di euro, cioè 6,7 euro settimanali a famiglia, e in Abruzzo ammonta ad almeno 27 milioni di euro il costo dello spreco alimentare tra consumo, ristorazione distribuzione commerciale, agricoltura e trasformazione.

Si compra e si butta troppo cibo, mentre sarebbe sufficiente un po' di creatività per portare in tavola gli "avanzi" del giorno prima.

In questo scenario, la scuola primaria Ignazio Silone di Pescara, il 17 maggio, incontrerà la chef Roberta Guidi, nell'ambito dell'evento "Riso, riuso e risparmio", per educare i bambini ad evitare gli sprechi alimentari, accompagnati dall'insegnante Rita Cipolla.

L'incontro, si terrà alle 11.00 all'interno dei locali commerciali della Conad di Via Milano, dal nome 'Riso, riuso, risparmio', la chef illustrerà le caratteristiche nutrizionali del prezioso cereale proponendo alcune ricette con riso avanzato, indicate anche per i più piccoli; il menù prevede suppli carotina, biscottini al cocco e sformato al pesto.

Roberta Guidi è anche una naturopata, relatrice di seminari e referente abruzzese della scuola italiana di naturopatia, ha ottenuto negli anni diversi attestati di partecipazione e frequenza a corsi del settore formativo olistico, esperta in riflessologia, massaggi olistici, floriterapia e alimentazione naturale, insegnante di cucina naturale da 5 anni, ha conseguito di recente l'attestato di chef all'accademia italiana chef.

"Attraverso la preparazione dei piatti inviterò bambini a non sprecare e a nutrirsi con alimenti sani - spiega Roberta Guidi - Sono pietanze dai nomi divertenti che servono a sollecitare la fantasia dei più piccoli e ad invogliarli a consumare valide alternative ai soliti pasti".

"L'opera di sensibilizzazione può partire proprio dai bambini per far capire loro la grande importanza del cibo e la fortuna che hanno nel poter avere sempre il piatto pieno, spero che, attraverso questa riflessione, capiscano che bisogna adeguarsi ed evitare gli sprechi, anche se quello che hanno nel piatto non incontra pienamente il loro gusto".

"Anche le mamme dovrebbero cercare di riutilizzare gli avanzi in modo creativo - conclude la chef Roberta Guidi - come facevano un tempo le nostre nonne per risparmiare".

"Questo è solo il primo di una serie di incontri che vogliamo dedicare alla cucina degli avanzi e alla lotta allo spreco alimentare- aggiunge Fabrizio Costantini, direttore del punto vendita - Abbiamo deciso di coinvolgere anche i bambini, insieme alla nostra clientela, perché educarli a questo tipo di problematica vuol dire pensare al loro futuro".

Numerose quindi le iniziative a riguardo nelle varie province abruzzesi, tutte finalizzate a sensibilizzare i ragazzi sul tema

caldo e attualissimo degli sprechi alimentari e la corretta alimentazione, anche a L'Aquila, proprio nei giorni scorsi, le scuole primarie insieme ad Actionaid, si sono incontrate nella cornice di palazzo Fibbioni, nell'ambito del progetto 'lo mangio giusto'.