

---

# il nuovo Panorama

SINDACALE

[Home](#) [Archivio](#)

---

[ATTUALITÀ](#) [CULTURA](#) [ECONOMIA](#) [ESTERO](#) [LAVORO](#) [NORMATIVA](#) [POLITICA](#)

[PREVIDENZA&WELFARE](#) [SINDACATO](#) [TEMATICA](#) [AGENDA PA](#) [IDE@](#)

---

[ATTUALITÀ](#) [NUMERO 22 - GENNAIO 2022](#)

## ***Sensibilizzare sull'importanza della riduzione degli sprechi alimentari***

Secondo il Ministero della Salute per spreco alimentare si intende "l'insieme dei prodotti scartati dalla catena agroalimentare, che per ragioni economiche, estetiche o per la prossimità della scadenza di consumo, seppure ancora commestibili e quindi potenzialmente destinati al consumo umano, sono destinati ad essere eliminati o smaltiti".

Per la prevenzione dello spreco alimentare ci sono alcune regole utili che sarebbe bene tener presenti come, per esempio, acquistare senza eccedere nelle quantità, preparare con attenzione l'elenco di ciò che serve, guardare le date di scadenza, seguire le indicazioni per la conservazione, con particolare riferimento alla catena del freddo.

In ogni caso bisogna considerare che ogni intervento non può prescindere dall'attività dell'educazione alimentare. E proprio per quanto riguarda l'educazione alimentare, una buona prassi è stata seguita dal Comune di Marino, nell'Area Metropolitana di Roma.

Secondo il Ministero della Salute per spreco alimentare si intende "l'insieme dei prodotti scartati dalla catena agroalimentare, che per ragioni economiche, estetiche o per la prossimità della scadenza di consumo, seppure ancora commestibili e quindi potenzialmente destinati al consumo umano, sono destinati ad essere eliminati o smaltiti".

Per la prevenzione dello spreco alimentare ci sono alcune regole utili che sarebbe bene tener presenti come, per esempio, acquistare senza eccedere nelle quantità, preparare con attenzione l'elenco di ciò che serve, guardare le date di scadenza, seguire le indicazioni

per la conservazione, con particolare riferimento alla catena del freddo.

In ogni caso bisogna considerare che ogni intervento non può prescindere dall'attività dell'educazione alimentare. E proprio per quanto riguarda l'educazione alimentare, una buona prassi è stata seguita dal Comune di Marino, nell'Area Metropolitana di Roma.

Si è svolta, infatti, mercoledì 22 dicembre, presso la sede del Centro Metropolitano di formazione Alberghiero di Marino, la cerimonia di premiazione delle ricette vincitrici del concorso "MARINO NON SPRECA" preparate dagli allievi



dell'istituto. Il progetto, finanziato dalla Città Metropolitana di Roma Capitale in collaborazione con il Banco Alimentare è stato promosso dal Comune di Marino per sensibilizzare sull'importanza della riduzione degli sprechi alimentari.

Il tema è stato illustrato durante la giornata dallo chef Massimo Malantrucco esperto divulgatore e dagli altri relatori presenti.



"Un evento davvero coinvolgente per tutta la giuria di cui sono onorata di aver fatto parte" - ha dichiarato l'Assessore alla Cultura, Pubblica Istruzione e Politiche Giovanili Pamela Muccini presente all'evento.

"E' stata un'esperienza impegnativa per tutti i ragazzi che hanno lavorato esprimendo tutta la loro creatività. Un importante valore quello del cibo che oggi, sulle nostre tavole, troppo spesso diamo per scontato".

di Eleonora Marino