

5 FEBBRAIO GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE FARE LA DIFFERENZA SI PUÒ CON LE INIZIATIVE DI ATS DELLA VAL PADANA NELLE SCUOLE E NEGLI AMBIENTI DI LAVORO

Il 5 febbraio 2025 si celebra la 12ª Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare. Quest'anno il tema sarà *"Tempo di agire"*, un invito a tutti, dalle istituzioni ai cittadini, ad adottare comportamenti virtuosi e concreti per ridurre gli sprechi alimentari e promuovere una cultura della sostenibilità, riflettendo anche sui cambiamenti climatici in atto e sulle disuguaglianze sociali. La Giornata vuole essere anche un'occasione per promuovere buone pratiche come la corretta conservazione degli alimenti, la valorizzazione degli scarti e il recupero delle eccedenze.

In questo contesto si inseriscono numerosi eventi che si svolgeranno su tutto il territorio nazionale. Anche l'ATS della Val Padana, attraverso la Struttura Promozione della Salute e Prevenzione Fattori di Rischio Comportamentali e il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, è attiva per sensibilizzare sul tema la comunità, le scuole e le imprese.

Sul fronte scolastico, nel **catalogo "Costruire la salute: progettare in rete"**, il tema dello spreco alimentare è inserito nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa con il progetto proposto da Regione Lombardia "L'ABC contro lo spreco alimentare"; attraverso un'attività di co-progettazione proposta ai docenti si attivano progetti e policy scolastiche di promozione della salute che contemplano il tema del rispetto delle risorse alimentari, della sostenibilità delle produzioni e dell'impatto ambientale che lo spreco alimentare può generare.

Anche il **"Corso commissione mensa"**, proposto per migliorare il servizio di ristorazione scolastica, presenta la finalità di sensibilizzare le amministrazioni comunali, le scuole, i gestori dei servizi mensa ma anche gli insegnanti e genitori sull'importanza della lotta allo spreco per un'alimentazione più etica, salutare e sostenibile.

Infine, nei luoghi di lavoro, attraverso il **Programma WHP – Luoghi di lavoro che promuovono salute**, tra le buone "Pratiche che favoriscono l'adozione competente e consapevole di comportamenti alimentari salutari" viene promossa l'importanza di una composizione equilibrata del pasto e porzioni corrette con la duplice finalità di salute dell'individuo e di contrasto allo spreco alimentare. Nella stessa ATS Val Padana è stata promossa la campagna "Le ricette della salute", una newsletter mensile destinata a tutti i lavoratori dell'azienda nella quale, oltre a fornire ricette per pasti al lavoro sani e bilanciati, si offrono consigli antispreco per riutilizzare in modo gustoso gli avanzi.

"Secondo il Rapporto Internazionale Waste Watcher 2024 curato dall'Università di Bologna assieme a Ipsos, nonostante la consapevolezza diffusa, l'Italia ha visto un significativo aumento dello spreco alimentare domestico con un incremento del 45,6% – dichiara **Laura Rubagotti, Responsabile della SSD Promozione della salute e Prevenzione Fattori di Rischio Comportamentali** -. Ecco perché investire in educazione alimentare e semplificare le pratiche anti-spreco potrebbe aiutare a colmare il divario tra consapevolezza e comportamento. Questa giornata ci invita proprio a riflettere sulle piccole azioni quotidiane che ognuno di noi può facilmente compiere: da una spesa più mirata e consapevole, fino alla corretta conservazione e riutilizzo degli alimenti".