



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

“Make the difference. Stop #foodwaste” è il tema della 11^a Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare: fare la differenza e incrementare la diffusione di comportamenti buone pratiche alimentari quotidiane sono gli obiettivi, e insieme le promesse di questa celebrazione, nata per sensibilizzare i consumatori sulle conseguenze della dispersione delle risorse alimentari per il pianeta.

In particolare, l'appuntamento di quest'anno si prefigge un maggiore coinvolgimento di cittadini, enti pubblici, imprese, associazioni e scuole nel raggiungere l'obiettivo 12 dell'Agenda 2030 che prevede il dimezzamento dello spreco alimentare globale pro capite.

È in questo quadro che si inseriscono le azioni messe in campo dall'ATS della Val Padana, attraverso la Struttura Promozione della Salute e Prevenzione Fattori di Rischio Comportamentali per sensibilizzare sul tema la comunità, le scuole e le imprese.

Sul fronte scolastico, sfogliando il catalogo “Costruire la salute: progettare in rete” (<https://www.ats-valpadana.it/catalogo-costruire-la-salute-progettare-in-rete>), il tema dello spreco alimentare è inserito nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa con il progetto di educazione ambientale proposto da Regione Lombardia “L'ABC contro lo spreco alimentare; attraverso un'attività di co-progettazione proposta ai docenti dei singoli Istituti, si attivano progetti specifici di promozione della salute che contemplano anche 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.

Invece, 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.

“Dal rapporto *Il caso Italia* dell'Osservatorio Waste Watcher International emerge che lo spreco alimentare in Italia è purtroppo ancora in aumento e avviene principalmente in ambiente domestico – afferma **Laura Rubagotti, Responsabile della SSD Promozione della Salute e Prevenzione Fattori di Rischio Comportamentali** di ATS-: da 75 grammi di cibo buttato ogni giorno a testa nel 2023 si passa a una previsione di quasi 81 grammi nel 2024. Lo spreco alimentare non è solo un problema educativo ma anche un segnale di allarme sociale: l'effetto prolungato dell'inflazione ha portato all'acquisto di cibo di più bassa qualità, spesso maggiormente deteriorabile. Grande attenzione deve essere pertanto rivolta alla popolazione più fragile, agli anziani e alle famiglie in difficoltà attraverso la promozione di politiche orientate all'equità finalizzate anche al contrasto delle disuguaglianze di salute”.