

Comunicato stampa

Giovedì 19 ottobre 2017, alle ore 9,00 presso l' Aula Magna dell'IISS " A. Pacinotti" a Taranto ,in occasione della Giornata Nazionale dell'alimentazione, si svolgerà il Convegno " Tesori ...nei rifiuti. No allo spreco alimentare". Sarà un evento di formazione, di sensibilizzazione e promulgazione di un progetto innovativo sullo spreco alimentare che ha visto l'Istituto protagonista 1 dicembre 2016 al Forum Internazionale della Barilla CFN presso l'Università Bocconi; il 9 maggio 2017 a MILANO fra tredici scuole a livello nazionale a HACK WASTE nell'ambito dell'evento SEED & CHIPS - THE FOOD INNOVATION SUMMIT; il 7 giugno 2017 a ROMA con un video spot sullo spreco alimentare ottenendo il 2° premio al concorso nazionale: FACCIAMO 17 GOAL – L'AGENDA 2030 PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE indetto dal MIUR – ASVIS – ONU; il 5-6 ottobre 2017 a SIENA dove scelto fra trenta scuole a livello nazionale a Millennials Food Hackathon, ha vinto il primo premio.

Il progetto " Tesori ...nei rifiuti. No allo spreco alimentare", vincitore del concorso MIUR " Piano Nazionale per la promozione dell'educazione alla salute, dell'educazione alimentare e ai corretti stili di vita" e finanziato dall'art. 9 del D.M.n° 663 del 1 settembre 2016 e avviato già dallo scorso anno scolastico in una classe-pilota, tratta l'importanza e l'urgenza della lotta allo spreco alimentare e ha posto la scuola in prima linea per la formazione alla cittadinanza attiva e consapevole degli studenti.

La specificità è nell'aver dato nuova vita a quei prodotti che scadevano, che erano danneggiati, che avevano perso il loro valore di merce. Infatti, con la raccolta e la successiva redistribuzione di queste derrate alimentari a chi non le ha, il cibo non è più privo di valore, ma diventa dono e strumento di creazione di significative relazioni interpersonali. Inoltre, tutto questo è supportato dalla legge del 19 agosto 2016, n°166 entrata in vigore il 14 settembre 2016 che permette benefici fiscali a chi cede a titolo gratuito prodotti alimentari in corretto stato di conservazione agli indigenti.

Questo meccanismo virtuoso è stato messo in atto a Taranto con il patrocinio dell'Amministrazione Comunale dall'Istituto Pacinotti, trait d'union tra i supermercati che volevano donare il prodotto e l'associazione no profit Amici di Manaus che lo poteva ricevere per fornire pasti a persone in condizioni di disagio economico o sociale.

L'Istituto Pacinotti ha svolto così in maniera efficace ed esaustiva il suo ruolo di agenzia formativa sul territorio perché è importante che gli alunni, per diventare poi agenti del cambiamento, debbano essere stimolati a pensare ed essere pronti al cambiamento stesso, modificando il loro atteggiamento e mantenendolo nel tempo.

Il Convegno, moderato dal dottor Domenico Palmiotti, capo servizio della Gazzetta del Mezzogiorno di Taranto, vedrà come relatori: La dott.ssa Ludovica Principato, ricercatrice Barilla Center for Food and Nutrition Foundation che parlerà sugli sprechi alimentari riportando dati, impatti, cause, soluzioni; la prof.ssa Mariateresa Mascellaro, docente IISS "A. Pacinotti", biologa-nutrizionista e referente del progetto "Tesori ...nei rifiuti. No allo spreco alimentare" che esporrà come l'apprendimento curriculare diventa competenza se affiancato al servizio solidale; il dott. Matteo Guidi, co-founder Last Minute Market srl che dimostrerà come lo spreco alimentare non solo è problema etico, ma anche un problema ambientale e sociale; il dott. Michele Filippo Fontefrancesco, Research Fellow University of Gastronomic Sciences BRA (CN) - Durham University che delinierà com'è labile il confine tra risorsa e rifiuto.