

DAL 7 AL 11 APRILE 2025



LINEE GUIDA PER INSEGNANTI
Programma la Green Food Week dal lunedì al venerdì



5 cose facili da fare nella settimana Green

1. Riconoscere il cibo a basso impatto ambientale:
legumi, verdure, miglio, frutta e semi
2. Aiutare i bambini a riconoscere il valore del cibo per la salute e per l'ambiente
3. Abituarsi ad introdurre il menù del giorno prima di andare in mensa
4. Promuovere una merenda leggera preferibilmente a base di frutta
5. Misurare gli scarti e prendere consapevolezza del problema del rifiuto e il suo impatto sull'ambiente.



Come approcciare la giornata scolastica

- Prima di andare i mensa fai un'introduzione, presentando i piatti del menù per creare aspettative positive: il valore che hanno per la salute e per il pianeta.
- Trova spazio per affrontare il tema del giorno: es. il 7 aprile a Giornata mondiale della salute darà il via a una campagna di un anno sulla salute materna e neonatale intitolata *Healthy beginnings, hopeful futures*
- Usa il kit didattico della Green Food Week per fare laboratori in classe
- Dopo pranzo raccogli i feedback sul gradimento dei bambini e anche sulle quantità di cibo mangiato vs rifiutato
- Coinvolgi i bambini nella misurazione degli scarti, in classe lavora sui dati raccolti per trovare una media di scarto a bambino e poi una media di scarto per classe al giorno/anno.



Cosa si mangia oggi 7 aprile 2025 giornata mondiale della salute

1° giorno

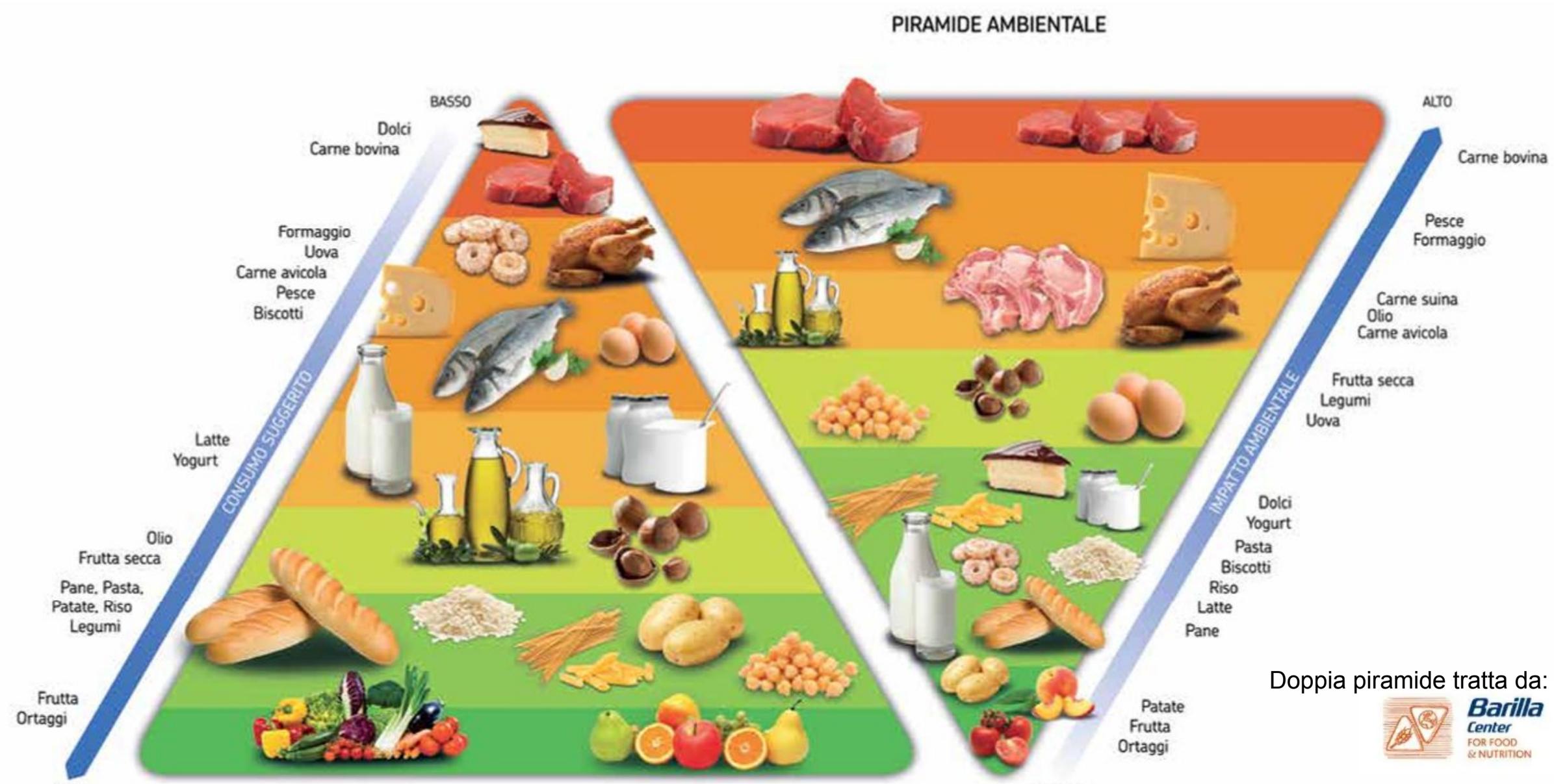




L'alimentazione del presente per garantire il futuro



L'alimentazione del presente per garantire il futuro



Doppia piramide tratta da:

Lillo e il cibo sano in ambiente sano



Fondazione
Barilla

Premi **Esc** per uscire dalla modalità a schermo intero



0:51 / 1:04

Scorri per i dettagli





LO SAI CHE UN **PIATTO**
DI CARNE INQUINA
PIÙ DELLA TUA AUTO?





Cosa si mangia oggi 8 aprile 2025

2° giorno

menu



FOODINSIDER.IT



Terminologia: scarto – spreco - eccedenza

Scarto = quello che avviene in cucina, non sul piatto (scarto della lavorazione), che può essere utilizzato in una logica di economia circolare

Eccedenza = quello che rimane nella teglia ma non è stato servito sui piatti

Rifiuto = quello che rimane nel piatto



WASTE WATCHER 2024

Osservatorio internazionale su
cibo e sostenibilità - ITALIA

Giornata Nazionale per la Prevenzione allo Spreco Alimentare 2024

Spazio Europa, via Quattro Novembre 149, Roma

5 febbraio 2024



Spreco alimentare

La mappa dello spreco



NORD **534,1 gr**

-6%
v/ media nazionale

+6% Dolci; Cipolle, aglio e tuberi
+5% Carne ROSSA cruda, Frutta
fresca
+4% Latticini

v/ media nazionale

CENTRO **572,8 gr**

+1%
v/ media nazionale

+28% Bevande alcoliche
+22% Uova
+21% Formaggi
+16% Carne ROSSA cotta
+14% Pane fresco
+13% Marmellate e confetture
+12% Legumi; Carne BIANCA cotta;
+11% Burro, margarina, olio

v/ media nazionale

SUD **591,6 gr**

+4%
v/ media nazionale

+23% Sughi
+20% Cibi precotti
+19% Cioccolato, creme
+18% Riso e cereali cotti; Legumi

v/ media nazionale

-7% Prodotti colazione
-5% Frutta fresca
-5% Cipolle, aglio, tuberi
-3% Carne BIANCA cotta; Latticini;
Salse

v/ media nazionale

Pensi agli ultimi SETTE giorni, in casa sua, quanto/a/i/e dei prodotti avete gettato via?
Base: Totale campione

Combattere le spese

Le strategie di ACQUISTO e di CONSUMO per ridurre lo spreco

STRATEGIE DI ACQUISTO

39%

Acquisto **periodico** prodotti a lunga scadenza, frequente prodotti **freschi**

(-)

39%

Organizzazione frigorifero/dispensa **per scadenza** dei prodotti

(+3)

36%

Acquisto di **piccoli formati**

(+2)

33%

Privilegiare acquisto prodotti a lunga **conservazione**

(+4)

25%

Spesa alimentare **giornaliera/frequente**

(-1)

Base: Totale campione

STRATEGIE DI CONSUMO

87%

Mangiare **prima il cibo deperibile**

(+2)

85%

Conservare il cibo **avanzato**, se si cucina troppo

(-1)

85%

Mangiare quanto **preparato**, avanzi inclusi

(-1)

84%

Alimento **appena scaduto: controllare** se ancora buono

(+34)

84%

Sapere esattamente **cos'ho** in dispensa, freezer e frigo

(-1)

% Sempre + Spesso

Valori % - (+/-X) Diff Gennaio 2023



Lo spreco alimentare in Italia



Ogni persona getta in media 524 grammi pro capite a settimana,
Che si traduce in circa 75 grammi di cibo al giorno

Quanto spreca
ogni persona
all'anno?

Sai quantificare
quanto sprechi
in mensa ogni
giorno?

Calcola quanto
spreca, in
media, la tua
classe all'anno
contando 200
giorni di scuola.



OGNI GIORNO $\frac{1}{3}$ DEL CIBO
VIENE BUTTATO VIA.
L'EQUIVALENTE DI
51 TONNELLATE
AL SECONDO!



Ridurre gli sprechi alimentari è un passo importante che possiamo fare per contrastare il riscaldamento globale.

Chad Frischmann, Esq.

cibo viene buttato via si calcola che
ogni secondo 51 tonnellate di alimenti

LA



0:11 / 2:51

Da modalità presentazione clicca per vedere il video



YouTube





Cosa si mangia oggi 9 aprile 2025

3° giorno





Impariamo cos'è il biologico con Martino





Cosa si mangia oggi 10 aprile 2025

4° giorno





QUANTA ACQUA CI VUOLE PER PRODURRE 1 KG DI PROTEINE?

**PROTEINE DEI
FAGIOLI**

**PROTEINE DELLA
CARNE DI MANZO**



**QUANTA ACQUA
CI VUOLE
PER PRODURRE 1 KG DI...**

CARNE DI MAIALE

BURGER DI SOIA



**QUANTA ACQUA
CI VUOLE
PER PRODURRE 1 KG DI...**

CARNE DI POLLO

BURGER DI SOIA



QUANTA CO₂ CI VUOLE PER PRODURRE 1 KG DI...

CARNE DI MANZO
(europea)

LEGUMI (*già cotti*)



**QUANTA CO₂
CI VUOLE
PER PRODURRE 1 KG DI...**

CARNE DI MAIALE
(europea)

**SALSICCIA
VEGETALE**



Cosa si mangia oggi 11 aprile 2025

5° giorno





Oggi puoi usare strumenti interattivi

Gioca al nostro Kahoot!

<https://create.kahoot.it/share/green-food-week/2469fe4f-f1ca-4c56-bb3b-8447f7cdf90c>

Chatta per imparare

<https://www.wethefoodtheplanet.org/it/>

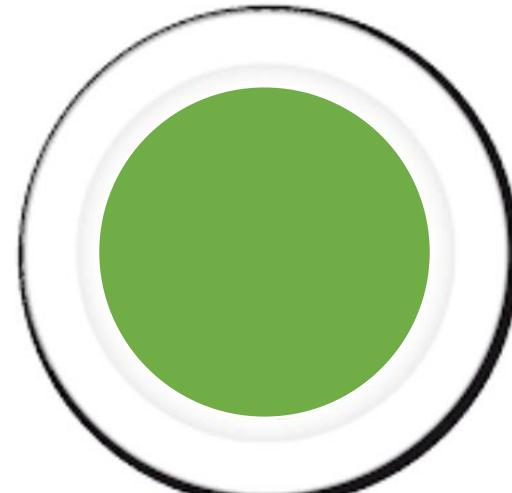




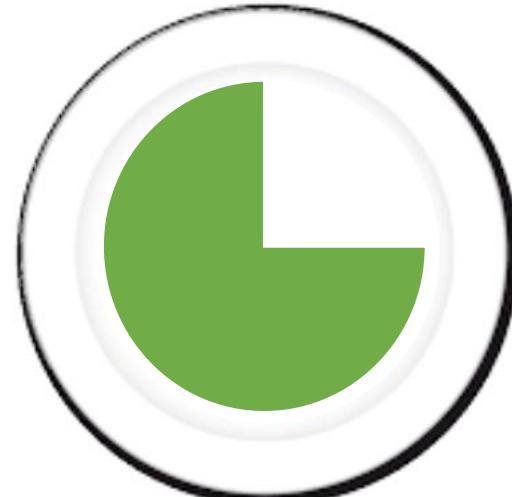
RACCOLTA FEEDBACK PER OGNI GIORNO IN MENSA



Misuriamo il rifiuto per ogni piatto: primo



Mangiato tutto o quasi (>80%)



Mangiato abbastanza (>60 %)



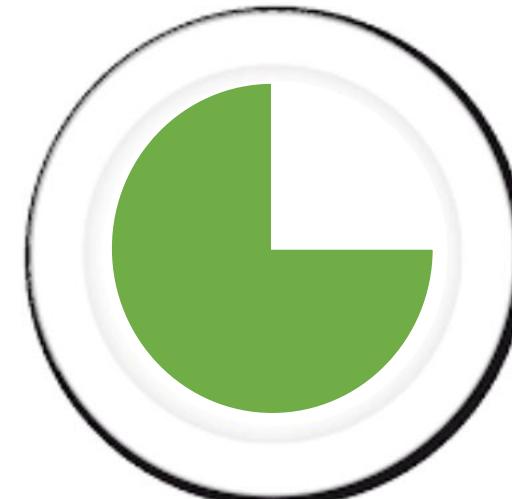
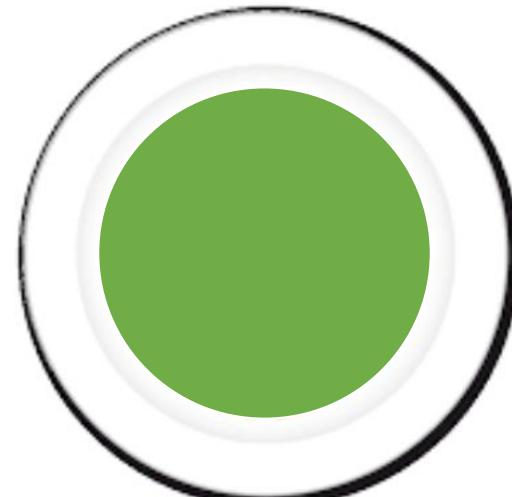
Mangiato poco (<50%)



Mangiato poco o niente (<30%)

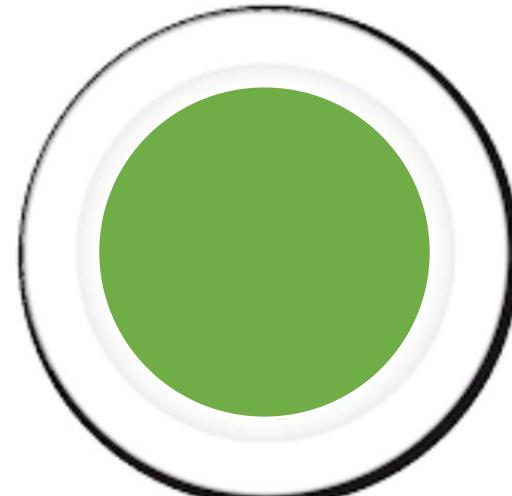


Misuriamo il rifiuto per ogni piatto: secondo

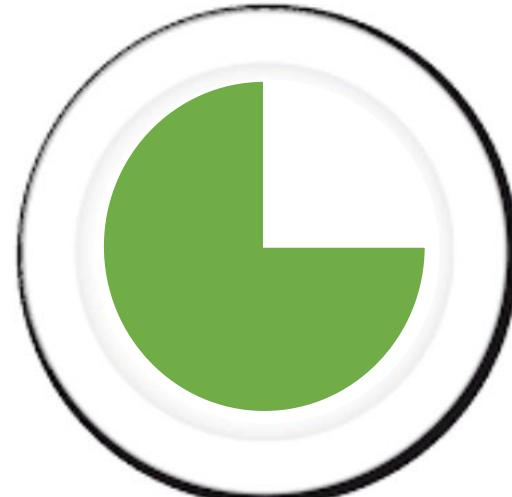




Misuriamo il rifiuto per ogni piatto: contorno



Mangiato tutto o quasi (>80%)



Mangiato abbastanza (>60 %)



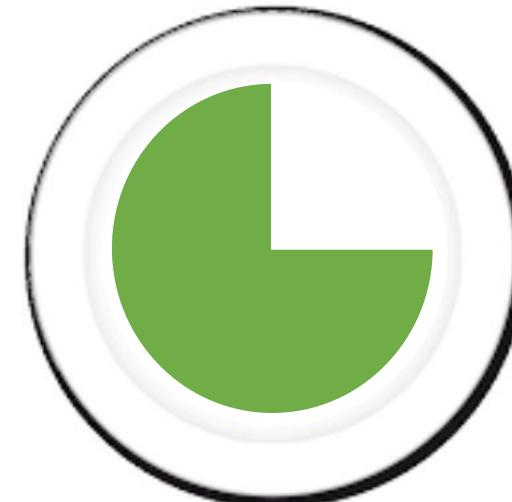
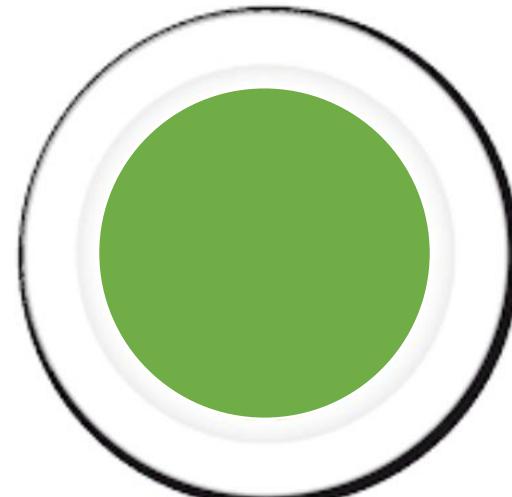
Mangiato poco (<50%)



Mangiato poco o niente (<30%)



Misuriamo il rifiuto per ogni piatto: frutta





Quanto è piaciuto il menù di oggi?

dopo il pasto



E' piaciuto molto



Non è piaciuto tanto



E' piaciuto pochino



Non è piaciuto per niente



Mandaci i tuoi feedback

- Ci farebbe piacere avere notizie di come è andata la settimana Green.
- Se vuoi scrivici a greenfoodweek@foodinsider.it allega qualche foto e raccontaci cosa è stato proposto a livello didattico o se è stata fatta qualche iniziativa a supporto

DAL 7 AL 11 APRILE 2025



VIDEO A SUPPORTO