

DAL 7 AL 11 APRILE 2025



LA GREEN FOOD WEEK  
PROVA A  
FARE ~~QUALCOSA~~ PER  
AIUTARE IL PIANETA!

**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 in 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

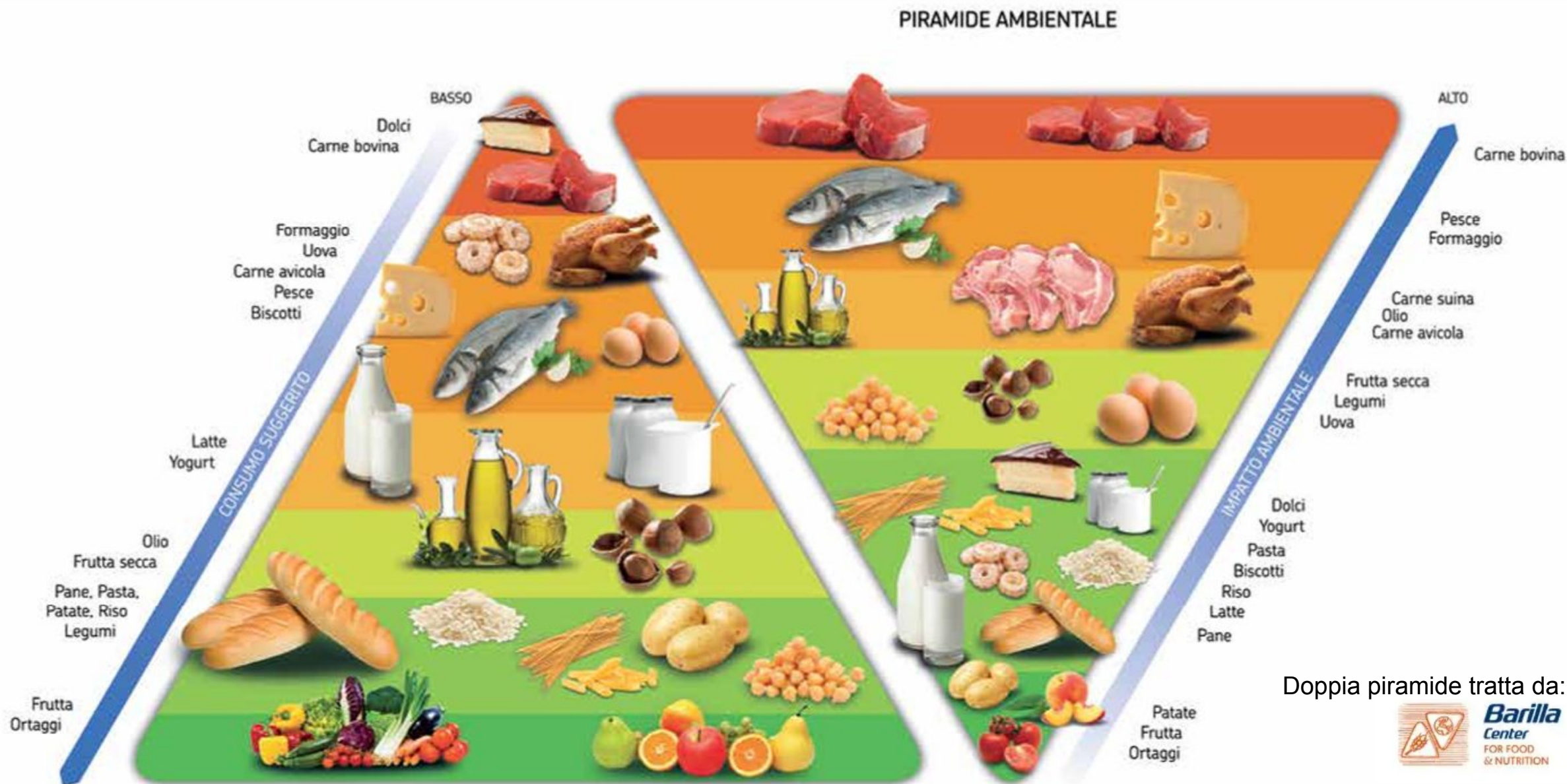


# L'alimentazione del presente per garantire il futuro





# L'alimentazione del presente per garantire il futuro



Doppia piramide tratta da:



Lillo e il cibo sano in ambiente sano

Premi Esc per uscire dalla modalità a schermo intero



Fondazione  
Barilla



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





# 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%** Sughì  
**+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 spreco

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)

## 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

Base: Totale campione

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  
importanti che possiamo  
riscaldamento globale"  
Chad Frischmann, Esperto



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

Da modalità presentazione clicca per vedere il video



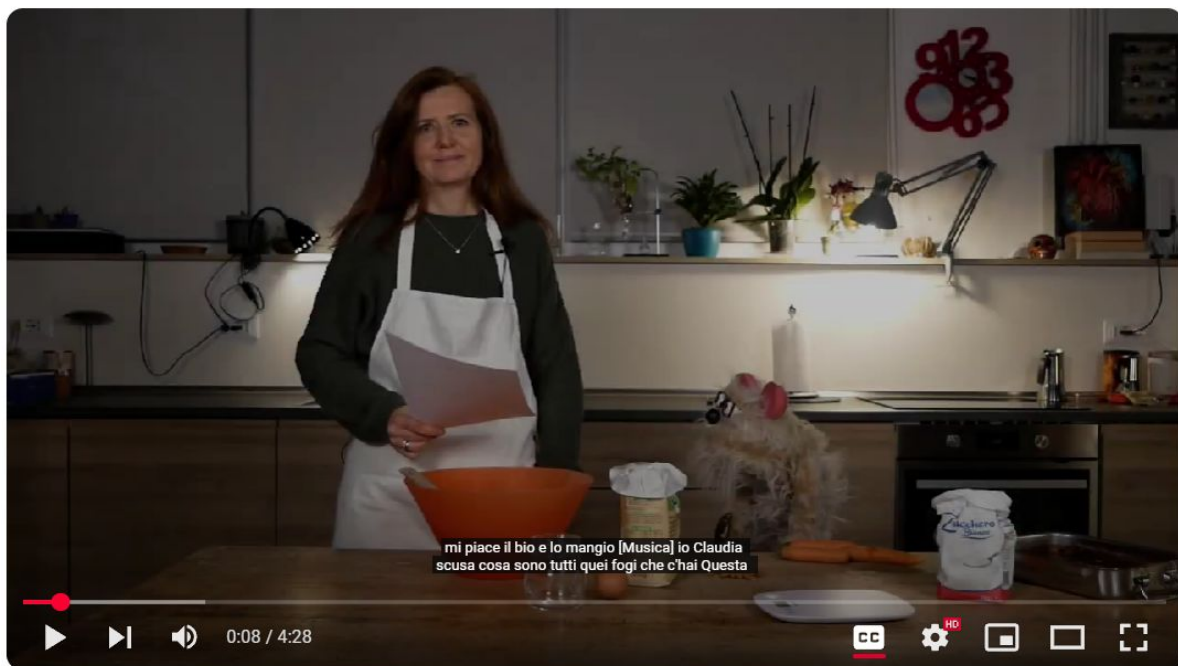
# Cosa si mangia oggi 9 aprile 2025

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 CO<sub>2</sub>**  
**CI VUOLE**  
**PER PRODURRE 1 KG DI...**

**CARNE DI MANZO**  
*(europea)*

**LEGUMI** *(già cotti)*



**QUANTA CO<sub>2</sub>**  
**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



☐ Mangiato tutto o quasi (>80%)



☐ Mangiato abbastanza (>60 %)



☐ Mangiato poco (<50%)



☐ Mangiato poco o niente (<30%)



# 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



☐ Mangiato tutto o quasi (>80%)



☐ Mangiato abbastanza (>60 %)



☐ Mangiato poco (<50%)



☐ Mangiato poco o niente (<30%)

# 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](mailto: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**

