



ISTITUTO COMPRESIVO STATALE

"ALESSANDRO DI MEO"

Volturara I. - Montemarano - Castelvetere sul Calore  
Chiusano Di San Domenico - Lapio - San Mango sul Calore - Salza Irpina  
Scuola dell'Infanzia - Scuola Primaria - Scuola Secondaria di 1° Grado  
Viale Rimembranza - 83050 Volturara I. - Tel. 0825 984062  
C.F. 80013000643 - C.M.: AVIC81000R

avic81000r@istruzione.it - avic81000r@pec.istruzione.it - www.icvolturara.edu.it



Ai docenti dell'IC "A DI MEO"  
All'albo  
Al sito web

Circolare n. 136

## **Oggetto: Campagna contro lo spreco alimentare**

Oggi 5 febbraio si celebra la Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, una delle più grandi contraddizioni della nostra società: mentre sempre più persone vivono in condizioni di difficoltà, ogni giorno tonnellate di cibo vengono buttate via.

Il tema di quest'anno, **#tempodiagire – #timetoact**, sottolinea l'importanza di un'azione immediata per contrastare questo fenomeno e raggiungere l'**obiettivo 12.3 delle Nazioni Unite**.

Un anno fa lo spreco alimentare era di 126 euro a testa l'anno, quest'anno è di 139,7. Il dato fa riflettere perché forse non siamo più spreconi, bensì più poveri: spendiamo male pensando di risparmiare, invece buttiamo cibo più velocemente deperibile perché di scarsa qualità. La quantità di scarti domestici è ancora troppo alta.

Paolo Mascariño afferma che bisogna agire attraverso «un'educazione alimentare imperniata sui principi della dieta mediterranea: moderazione, varietà, proporzioni appropriate tra i vari gruppi di alimenti in termini di porzioni e frequenza di consumo. Per l'ottava volta è stata riconosciuta la migliore al mondo per sostenibilità, oltre che particolarmente adatta a prevenire gli sprechi. I suoi principi si contrappongono alle tendenze che demonizzano alcuni cibi e favoriscono la standardizzazione delle diete e del gusto

Lo spreco alimentare pesa sull'ambiente:

«Lo spreco alimentare sperpera risorse per la produzione di cibo come acqua, suolo ed energia e incide sull'ambiente. La decomposizione del cibo produce metano, un gas serra più potente della CO<sub>2</sub>. La popolazione è destinata ad aumentare nei prossimi anni, ridurre lo spreco significa lasciare ai nostri figli un Pianeta più pulito e più vivibile» Ognuno nel suo piccolo può fare la propria parte. Le nuove generazioni sono sensibili a temi come l'ambiente e la riduzione delle disuguaglianze, questo ci fa ben sperare per il futuro. Il futuro siamo noi, lo definiamo con le nostre azioni».

Si invitano, pertanto, i Sigg. docenti a voler sensibilizzare i nostri alunni sulla presente tematica.

Si ringrazia per la collaborazione.

**La dirigente scolastica**

**Dott.ssa Emilia Di Blasi**