

Risultati del questionario sullo spreco

Siamo contenti di poter evidenziare che c'è una grande sensibilità riguardo allo spreco del cibo.

Alcuni dati emersi dalle risposte:

- Sono arrivate 344 risposte. Questo è significativo e ci fa capire che la consapevolezza sullo spreco alimentare è alta.
- Si avanza poco pane, si acquista circa quello che si consuma
- il 20% del pane viene autoprodotta in casa.
- La maggior parte del pane avanzato viene utilizzato in cucina con ricette di pane oppure destinato agli animali (cani, gatti, polli, conigli) propri o dei vicini di casa.
- Le motivazioni sul riciclo del pane sono ambientali, culturali, etiche e economiche:
 - Avversione allo spreco: alto livello di consapevolezza sull'importanza di utilizzare completamente le risorse disponibili. L'81% delle risposte indica che dietro allo spreco del pane c'è anche lo spreco di risorse primarie utilizzate per produrlo come terra, acqua, grano, energia.
 - Valore culturale del pane: non è solo un alimento base, ma un simbolo culturale e tradizionale che merita rispetto e attenzione particolare.
 - Pratiche sostenibili: riutilizzo creativo in cucina, alimentazione degli animali e il compostaggio. Impegno verso l'ambiente
 - Gestione consapevole delle risorse: congelamento per prolungare la conservazione del pane e ridurre gli sprechi

Con il questionario sono arrivate tante ricette di pane che sono state esposte nel mercato di SanaTerra.

Buone pratiche per ridurre lo spreco alimentare: 4 interessanti esperienze

Martin e Cristina di "**A Tutto Gas**" di **Pont St. Martin** evidenziano subito che un Gas è già un'esperienza anti-spreco perché i prodotti vengono venduti su ordinazione.

Nel loro gruppo riducono lo spreco mettendo in rete tramite wapp produttori e consumatori in modo che se i produttori hanno delle eccedenze di frutta o verdura (magari a fine mercato) lo propongono sul gruppo, con consegna a domicilio, in modo da poter destinare tutto il fresco della giornata al consumo.

Chiunque, inoltre, può proporre oggetti o vestiario sul gruppo e anche questa è una bella iniziativa anti spreco.

Giacomo Vigliani di **Cascina Escuelita** ci racconta che non hanno spreco di pane perché quasi tutta la produzione avviene su ordinazione, inoltre essendo pane a pasta acida dura più giorni e non deve essere per forza venduto e consumato in giornata.

I ragazzi del servizio civile hanno notato che al **ristoro dello Zac** ci sono diversi livelli di attenzione nella gestione del cibo.

- organizzazione e consapevolezza nella corretta conservazione del cibo: magazzini in ordine e alimenti catalogati permettono di fare ordini mirati evitando acquisti non necessari.
- avere un menù dinamico che può riutilizzare le rimanenze in ricette buone e innovative
- utilizzo di social per ridurre lo spreco come TooZacToGo gruppo informale su wapp (che riprende la nota app TooGoodToGo) per proporre a fine giornata le eventuali rimanenze a un buon prezzo.
- contatto diretto e collaborazione con i produttori per utilizzare come mangime per i loro animali eventuale rimanenza di prodotti non più utilizzabili.

C'è stata poi la testimonianza di **don Mario della Caritas di Alba** sul recupero e **riutilizzo del pane per produrre birra**.

La raccolta del pane è inserita nel recupero delle eccedenze da distribuire tramite il loro emporio a circa 500 famiglie del territorio.

Dopo il recupero e la distribuzione rimane comunque una grande eccedenza di pane.

E' nato quindi un progetto di produzione birra da pane recuperato, in collaborazione con Slow Food e l'Università di Pollenzo.

E' un progetto che ha coinvolto un bel numero di giovani e il birrifico artigianale Alba di Guarene per cui il pane recuperato viene conferito al birrifico che lo utilizza per fare la birra.

La birra è stata chiamata ResurrACTION: azioni di Recupero-Reimpiego- Restituzione.

AnnaMaria, Lisa, Lucia e Chia