



# Lo spreco alimentare Creazione di un ricettario zero spreco



## FILIERA ALIMENTARE

SOCIETÀ

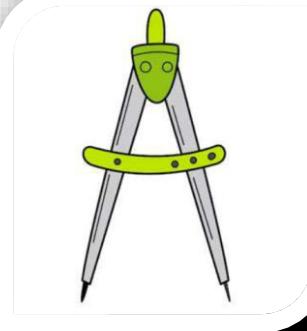
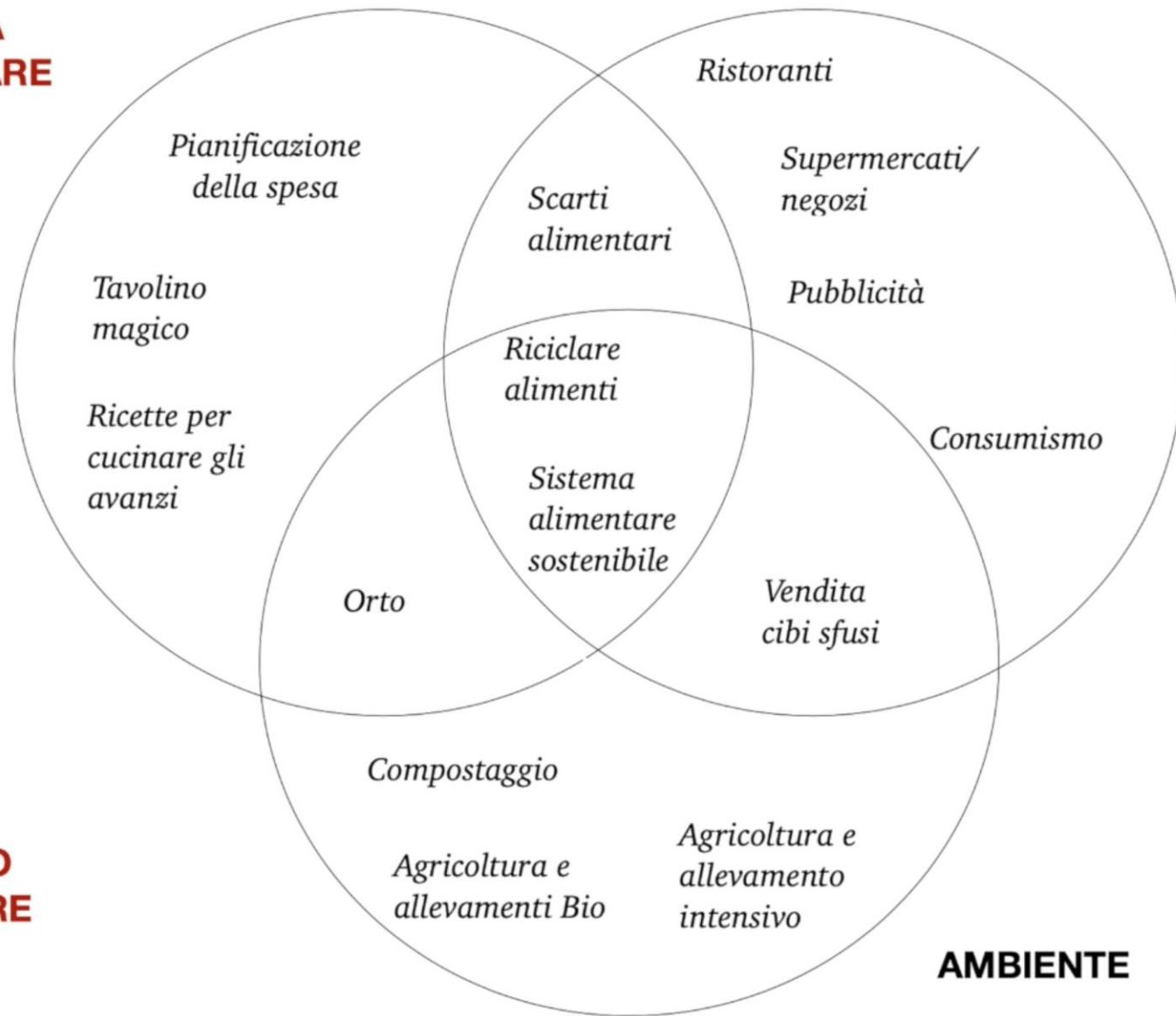
ECONOMIA

NUCLEO  
FAMILIARE

IERI

AMBIENTE

OGGI



# **Contesto di formazione:**

*Biosfera, salute e  
benessere*

Impianto curricolare - Piano di Studio

## OBIETTIVI DI SVILUPPO MIRATI:

*la gestione di risorse terrestri finite e pertanto non illimitate e la conseguente importanza dell'economia circolare.*

# **Incroci con traguardi di competenza disciplinari:**

## **AMB.II.03**

L'allieva e l'allievo, guidati dalla domanda di ricerca, svolgono analisi e realizzano prodotti adeguati a indagare, descrivere e chiarificare ambienti sociali e/o naturali: formulano ipotesi, pianificano e regolano strategie di indagine, selezionano, raccolgono e valutano dati e informazioni, rappresentano sistemi in termini di spazi, tempi e processi.

- Interpretazione
  - Selezionare con criteri oggettivi gli elementi distintivi degli oggetti studiati.
  - Scegliere le risorse più opportune per condurre un'indagine.
- Azione
  - Raccogliere informazioni sugli oggetti da esplorare.
  - Ipotizzare ed esplicitare relazioni verificabili con un'esplorazione. Pianificare strategie di indagine.
  - Pianificare strategie di indagine.
  - progettare esperienze, ricerche e prodotti coerenti con le ipotesi iniziali.
  - Realizzare esperienze, ricerche e prodotti coerenti con le strategie stabilite.
- Autoregolazione
  - Criticare proposte, azioni, visioni, soluzioni, idee, strategie.
  - Difendere proposte, azioni, visioni, soluzioni, idee, strategie.
  - Reperire errori nelle proprie e altrui proposte, azioni, visioni, soluzioni, idee, strategie.

# **Incroci con traguardi di competenza disciplinari:**

**ITA.II.09c** – Comporre, dopo adeguata preparazione e con la guida di modelli di riferimento, testi scritti narrativi, descrittivi, espositivi e regolativi con una struttura ben identificabile coerente con il tipo di testo.

# INTRODUZIONE AL TEMA





# UN GOMITOLO NEL PIATTO

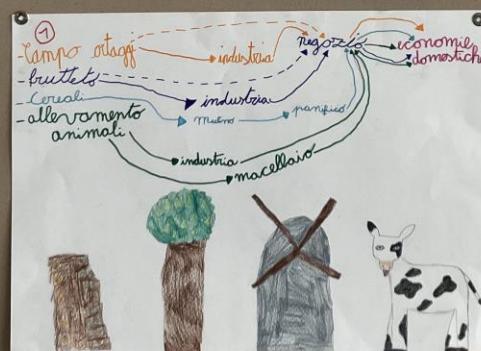


La filiera alimentare



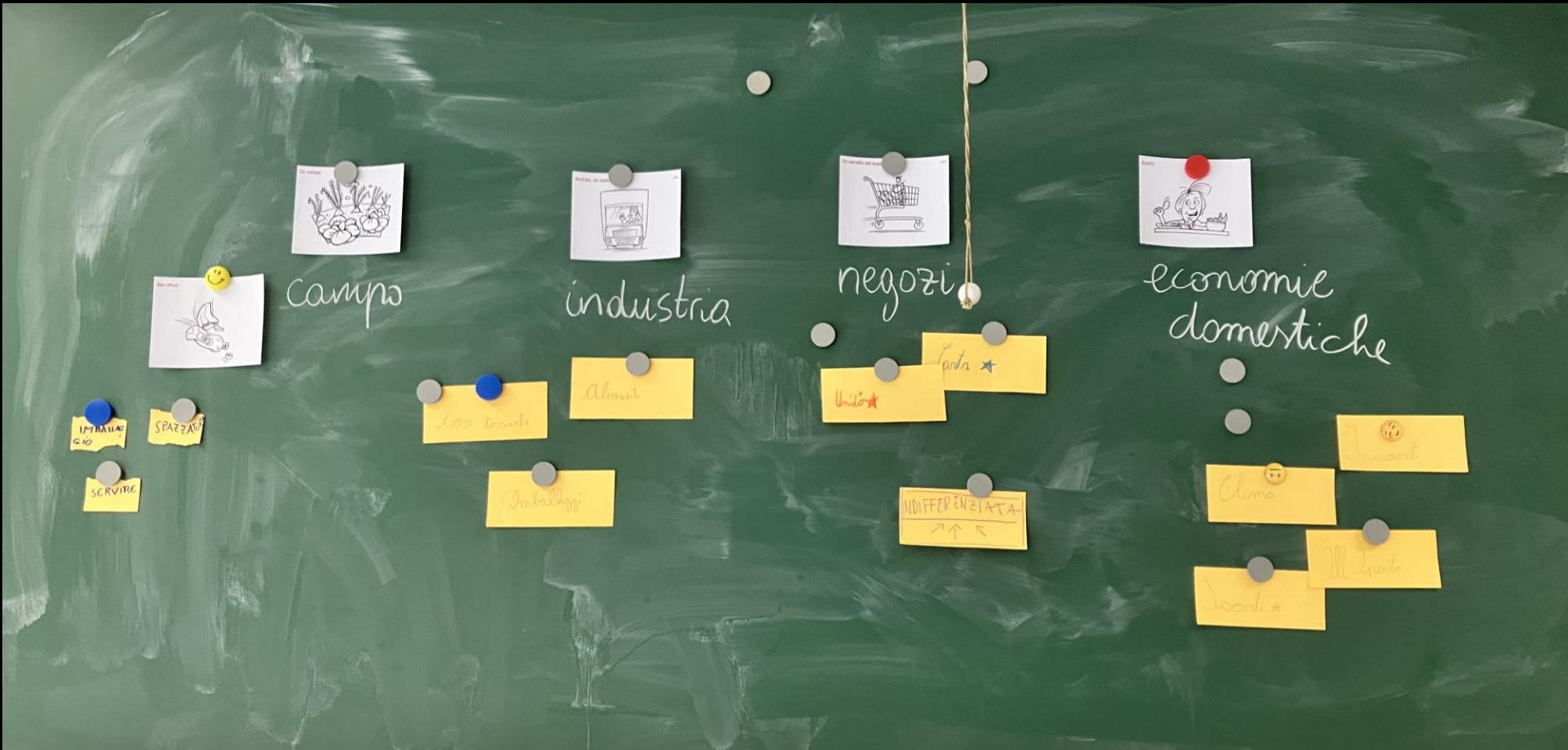
# LO SPRECO ALIMENTARE

## La filiera alimentare secondo noi



Quali possono essere i vari passaggi lungo la filiera alimentare secondo i bambini

# Durante il percorso nella filiera alimentare quali rifiuti ci possono essere?



- liquidi tossici

imballaggi  
plastica)

SCARTI Biologici:

Alimenti marci

Scaduti



Avanzi

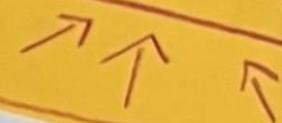
Imballaggi di alluminio

SCONTRINI

Rovese



INDIFFERENZIATA



Le confezioni che  
si rompono (pl.)

# Possibili soluzioni

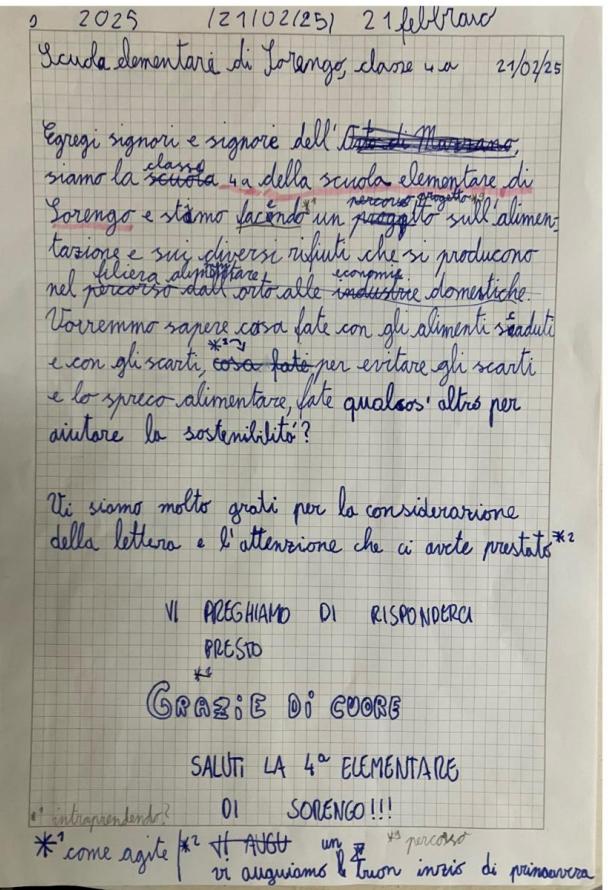
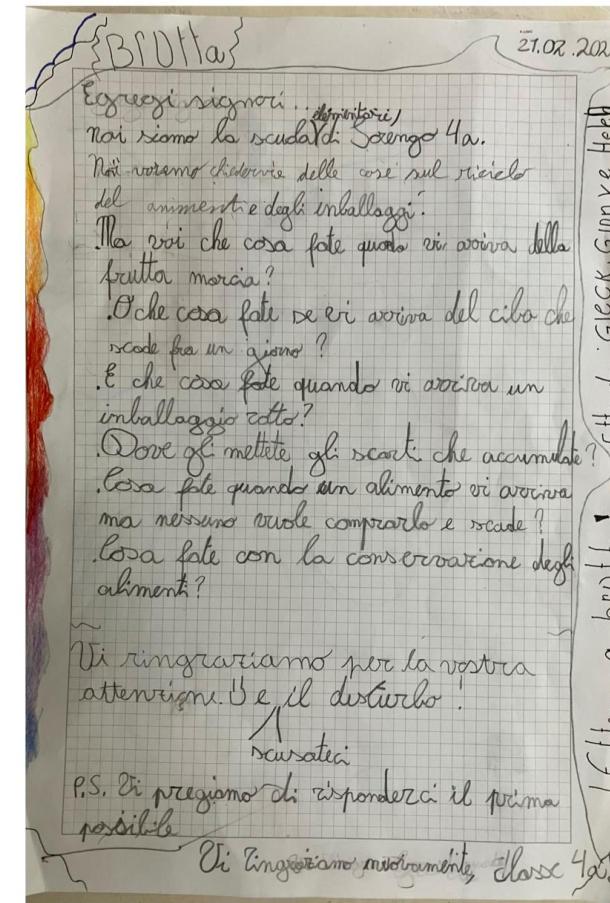
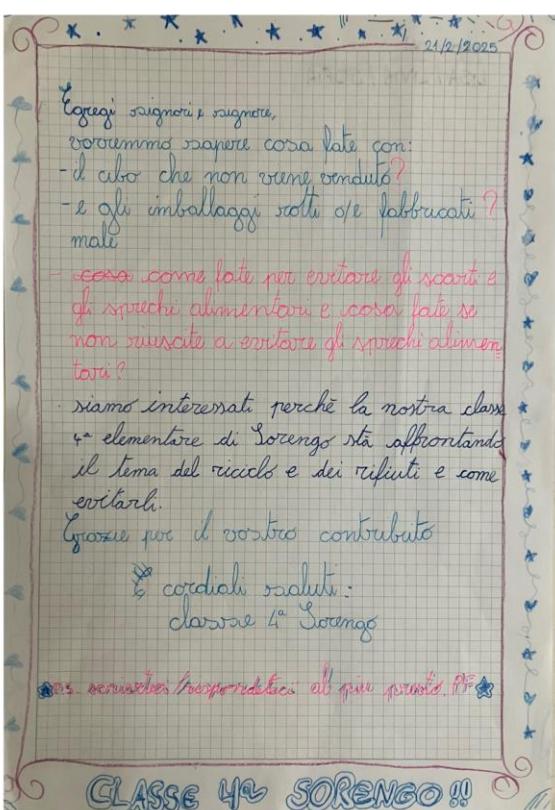
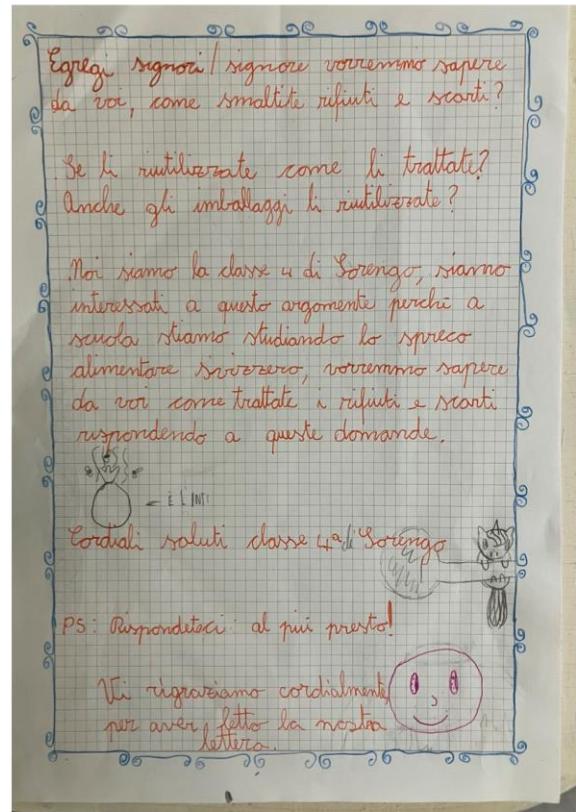
- Il contadino potrebbe dare il cibo marcio agli animali. ✓
- L'industria potrebbe avere pochi imballaggi. ✓
- Il negozio potrebbe riciclare gli imballaggi. ✓
- Bere il necessario e non altro.

Le parti rimanenti  
dei frutti usati per fare succo  
o marmellate

COMPOSTO

Carta \*

# Scriviamo una lettera



Cosa ci deve essere in una lettera secondo noi

- mittente (chi manda la lettera)
- indirizzo (a chi è rivolta la lettera)
- francobollo
- motivo della lettera (perché la scrivo)
- la data
- la forma (come la scrivo, conosco oppure no la persona?)
- scrittura chiara e leggibile
- immaginazione (calcolare bene gli spazi, dove metto cosa)
- conclusione (saluti)
- firma

# Lettera definitiva

Sorengo, 26.02.2025

Egregi signori e signore,  
siamo la classe 4<sup>a</sup> delle scuole elementari di Sorengo;  
con tutto l'istituto scolastico stiamo affrontando  
il tema dell'alimentazione. La nostra classe si sta  
concentrando in particolare sullo spreco alimentare.  
Vi scriviamo perché vorremmo sapere:  
cosa fate con gli alimenti scaduti e gli scarti?  
Come agite per evitare gli sprechi?  
Fate qualcos'altro per aiutare la sostenibilità?  
Vi siamo molto grati per aver letto la nostra lettera e  
per l'attenzione che ci avete prestato.  
Nella speranza di una vostra risposta, vi salutiamo  
cordialmente.

La 4<sup>a</sup> elementare di Sorengo  
(mo Martino Maina)

-cpc direzione Istituto Scolastico di Sorengo.

# Lettere risposta

**DELLE AZIENDE**

**terrani**  
e non solo... carni

Via Cremignone 2  
CH - 6924 Sorengo

12 marzo 2025

Cara classe 4<sup>a</sup> della scuola elementare di Sorengo,  
grazie per la vostra lettera. Siamo molto felici di sapere che vi interessa un argomento importante come lo spreco alimentare. È bello vedere che anche voi vi ponete domande su come aiutare il nostro pianeta.

Oggi vogliamo raccontarvi cosa facciamo per evitare di sprecare il cibo.

**Come facciamo a non sprecare il cibo?**

- 1) Compriamo solo il necessario  
Quando acquistiamo i prodotti, scegliamo con attenzione la giusta quantità, tenendo conto della stagione e di quello che le persone comprano di più. Così evitiamo di prendere troppe scorte e di far andare a male il cibo.
- 2) Usiamo il metodo FIFO (First In, First Out)  
Questo è un metodo che ci aiuta a gestire le date di scadenza del cibo. Significa che i prodotti più vecchi vengono venduti per primi. Quando arrivano quelli nuovi, li mettiamo dietro sugli scaffali.
- 3) Vendiamo i prodotti vicini alla scadenza a un prezzo più basso  
Se un prodotto è ancora buono ma sta per scadere, lo vendiamo a un prezzo scontato. Ad esempio, nel nostro negozio, il martedì facciamo grandi sconti su questi alimenti. Le persone possono comprarli e mangiarli subito o congelarli per usarli più avanti.
- 4) Doniamo il cibo a chi ne ha bisogno  
Quando possibile, doniamo gli alimenti ancora buoni ma vicini alla scadenza ad associazioni benefiche, come il Tavolino Magico e Fra Martino. Così aiutiamo tante persone che hanno bisogno di cibo.
- 5) Usiamo alcuni alimenti per gli animali  
Alcuni pezzetti di carne, che magari non sono perfetti da vedere ma sono ancora buoni, vengono usati come cibo per gli animali. In questo modo, niente viene sprecato.

+41 91 960 39 40 [www.terrani.ch](http://www.terrani.ch)

**RISTORANTE GIARDINO**  
Via PONTE TRESA 28  
6924 Sorengo

Scuola Elementare  
Classe 4<sup>a</sup>  
mo Martino Malina  
Via al Colle 14  
6924 Sorengo

Buongiorno alla classe 4<sup>a</sup> ed al maestro Martino Malina.  
con piacere rispondiamo alle vostre domande, su un argomento di attualità il quale ci fissa da vicino ed al quale siamo molto sensibili.

**Alimenti scaduti**  
Per una buona gestione degli alimenti si parte sempre facendo molta attenzione agli acquisti, evitando inoltre di arrivare a far scadere le derivate, proponendo piatti che aiutano il consumo della merce. Per quanto riguarda derivate alimentari scadute, ossia non conformi ai parametri stabiliti, siamo costretti per regolamento di igiene ad eliminarle cioè a buttarle via, cosa che succede raramente.

**Scarti**  
Cerchiamo di fare meno scarti possibili, molti alimenti possono essere utilizzati in tutte le loro parti, per esempio frutta e verdura vengono trasformati in molti modi. Prendiamo in considerazione un carciofo che ha tanto scarto, si pensa di poter mangiare solo il cuore e le foglie più interne perché più soffici, di conseguenza le foglie esterne ed il gambo sarebbero scarti che invece hanno un loro proprio utilizzo, le foglie ed i gambi vengono sbucciati e poi cotte e passati per fare delle zuppe, mentre il vero cuore che in sostanza sono degli agnelli soffissimi, l'unico scarto, ma solo se crudo viene utilizzato per concimare l'orto.

Anche gli scarti derivanti dagli avanzi che troviamo nei piatti vengono valutati e se possibile utilizzati come umido per concimare.

**Sostenibilità**  
In parole semplici: si cerca di fare meno volume di immondizia, perché ha un costo, e se per un economia domestica si cerca di utilizzare un sacco ogni 1-2 giorni. In un ristorante è sicuramente un argomento da considerare seriamente, se non eccessivo delle alternative (come l'EcoCentro, l'orto ed il buon senso) o non stessimo attenti agli sprechi, i sacchi da buttare in una giornata sarebbero circa 15 (da 35lt), se non di più.

Vi ringraziamo per averci preso in considerazione.

Ristorante Giardino  
13.03.2025  
Infede

**Giardino**  
RISTORANTE & PIZZA

Sorengo, 23.3.25

Cari allievi di quarta elementare,  
caro maestro Martino,

grazie per la vostra lettera e per le vostre domande. È un argomento molto importante quello che state trattando in classe.

Noi, come mensa scolastica, prestiamo molta attenzione allo spreco alimentare. Infatti, calcoliamo sempre con attenzione il numero di pasti da servire per non cucinare troppo cibo ed evitare gli avanzi. Di solito, gli allievi e le maestre che frequentano la nostra mensa, mangiano quasi tutto (anche lo ed Irina siamo dei mangioni 😊).

Cerchiamo anche di riutilizzare in modo creativo gli alimenti che non sono stati serviti: le verdure vengono messe sottovuoto e congelate per fare ad esempio zuppe o sughi successivamente; la carne fresca o già cotta verrà usata per fare delle gustose polpette, ....

Naturalmente, ci sono gli scarti della cucina, (come per esempio le bucce di frutta e verdura, i gambi, i grassi alimentari...) e gli avanzi dei piatti serviti che vengono messi nel bidone dell'umido. Questo bidone viene ritirato una volta alla settimana da una ditta specializzata che si occupa di trasformare gli avanzi organici in biogas (e quindi in energia rinnovabile) e concime naturale per i campi.

Per quel che riguarda la sostenibilità, i nostri menu settimanali tengono conto della stagionalità degli alimenti. Questo ci permette di cucinare cibi che, in gran parte, provengono dal Ticino o da regioni vicine (quello che viene chiamato "a km zero"). La

	<b>Perdite alimentari evitabili in Svizzera*</b>	<b>Perdite alimentari evitabili e impatti ambientali causati dal consumo svizzero lungo l'intera catena del valore**</b>	
Unità	Tonnellate di sostanza fresca	Tonnellate di sostanza fresca	Punti d'impatto ambientale (PIA) in per cento
Agricoltura	197'000 t	556'000 t	13 %
Transformazione	1'205'000 t	963'000 t	27 %
Grossisti e commercio al dettaglio	279'000 t	279'000 t	8 %
Gastronomia	210'000 t	210'000 t	14 %
Economie domestiche	778'000 t	778'000 t	38 %
<b>Totale</b>	<b>2'669'000 t</b>	<b>2'786'000 t</b>	<b>100 %</b>

Cosa fate voi per evitare lo spreco?



## **Ecco alcune azioni concrete che gli allievi fanno per evitare lo spreco alimentare:**

- Mettiamo il cibo in contenitori e poi lo conserviamo nel frigorifero o nel congelatore
- Riscaldiamo e mangiamo il cibo avanzato
- Parte degli scarti di cibo la diamo alle nostre galline
- Cerchiamo di finire tutto quello che c'è nel piatto
- Programmiamo la spesa
- Abbiamo una lista della spesa condivisa
- Se avanza del cibo può capitare che lo diamo alla nonna
- Mettiamo i resti nel compostaggio
- A volte con gli scarti facciamo delle torte salate
- Anche se la data di scadenza di un cibo è passata lo controlliamo e se è ancora buono lo mangiamo
- Il papà porta gli avanzi al lavoro
- Controlliamo le date di scadenza



# *Ricettario contro lo spreco alimentare*



# FINESTRA SULL'ALIMENTAZIONE NEL PASSATO



# ...E SUI METODI DI CONSERVAZIONE DEL CIBO



ESPERIENZE PRESENTI SUL  
TERRITORIO



Scuola elementare Sorengo  
Classe IV 2024 / 2025  
A.c.a. maestro Martino  
Via al Colle 14  
6924 Sorengo

S. Antonino, 7 luglio 2025

Concerne: vostra lettera del 12 giugno 2025

Stimato maestro Martino,  
Care bambine e cari bambini,

abbiamo ricevuto con grande piacere la vostra lettera e tutta la documentazione allegata. Vi facciamo i nostri più sentiti complimenti per la passione, la cura e l'attenzione con cui avete affrontato questo importante argomento.

Il vostro promemoria scritto per combattere lo spreco alimentare è ben redatto, chiaro e completo. Rileggendolo, potete rendervi conto di quanto piccoli e semplici accorgimenti, che a prima vista possono sembrare banali, possano invece fare una grande differenza per raggiungere l'obiettivo che vi siete prefissati. Ora l'importante è proseguire con impegno, determinazione e costanza ciò che avete iniziato, coinvolgendo anche le vostre famiglie e i vostri amici. Solo così potremo preservare e migliorare il nostro pianeta Terra.

Custodiremo con gioia il vostro prezioso ricettario, un documento sorprendente, pratico e molto ben pensato. Complimenti davvero, siete stati bravissimi!

Nella speranza che abbiate trascorso una bellissima estate, vi salutiamo cordialmente e vi facciamo un grosso in bocca al lupo per il vostro ultimo anno di Scuola Elementare.

Con affetto,



Luca Corti  
Responsabile Servizio Comunicazione e cultura

# LETTERA DI RISPOSTA

# **'Ridurre i rifiuti del 10% in due anni'**

Il progetto promosso dall'Acsi verrà lanciato il 27 settembre nell'ambito di una giornata contro lo spreco alimentare, organizzata con il Dt e il Comune

laRegione 18 Sep 2025 Di Fabio Barenco



**Uno degli obiettivi è promuovere l'economia circolare, ovvero utilizzare il più a lungo possibile le materie prime**