

L'INDAGINE

Il 12,6% del cibo delle mense scolastiche va nella spazzatura

ITALIA ED ESTERO

Sabato 28 novembre 2015, 11:10

La ricerca: nelle mense scolastiche **il 12,6% di un pasto cucinato** per ciascun alunno rimane ogni giorno nel piatto. Nel dettaglio, gli **sprechi** sono pari all'11% nei primi piatti; al 13% nei secondi; al 22% nei contorni; al 9% nei dessert, al 10% nella frutta e, infine, al 10% nel pane.



Da un punto di vista economico, entrano nel bidone dei rifiuti, 0,18 centesimi per pasto (a fronte di un prezzo medio di un pasto pari a 4,6 euro).

Sono questi i principali risultati emersi dall'**indagine pilota** su quanti e quali piatti rientrano al termine del servizio con cibo avanzato (sprechi), condotta da Oricon, Osservatorio sulla Ristorazione Collettiva e Nutrizione, e presentati a

Roma in occasione dell'incontro «La Ristorazione Collettiva e l'eredità di Expo. Il valore del cibo, tra lotta agli sprechi e l'educazione alimentare».

L'indagine, con questionario, è stata realizzata nel periodo dal 26 ottobre-6 novembre 2015, monitorando oltre 64.000 pasti somministrati a **7.000 alunni** di una fascia d'età compresa tra i **3 e gli 11 anni**.

«Se riuscissimo a eliminare gli sprechi dalle mense scolastiche, i 18 centesimi delle materie prime alimentari che quotidianamente finiscono nel bidone della spazzatura potrebbero essere destinati alla preparazione di oltre 12 milioni di pasti per gli indigenti», commenta Carlo Scarsciotti, presidente di Oricon, l'Osservatorio della Ristorazione Collettiva e Nutrizione, nel sottolineare che «ridurre gli sprechi è possibile e va messo in pratica quanto emerso da Expo Milano 2015».