

sabato, novembre 28th, 2015 | categoria: [Dall'interno](#), [Scuola](#)

Nel bidone 12,6% cibo mense scuola, 18 centesimi a pasto



Nelle mense scolastiche il 12,6% di un pasto cucinato per ciascun alunno rimane ogni giorno nel piatto, divenendo spreco. 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 oggi 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"