Soroptimist International d'Italia

C&C+C

La Terza C /Contrasto allo spreco

Progetto di rete

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE



SII Club 2016-2025

SCHEDE AZIONI

Presentazione V Volume

PROGETTO DI RETE
2016-2025
Azioni di Contrasto allo Spreco

Nel maggio del 2017, in occasione dell'incontro nazionale di rete a Modena, è stato presentato il piano di sviluppo della rete C&C che si è ampliata negli obiettivi: contrasto agli sprechi e educazione alimentare e non solo. Un ampliamento, possiamo dire, quasi naturale, voluto affinché la rete, nel perseguimento del suo obiettivo originario, si occupasse anche di tematiche rispondenti alle esigenze della società. È in questa direzione che si è deciso, dunque, di dare spazio al tema dello spreco alimentare e più in generale degli sprechi che rappresentano un serio problema, che ha bisogno di essere affrontato quotidianamente nelle forme più diverse perché i dati raccolti in materia di sprechi hanno assunto nel tempo valori preoccupanti. Un tema così importante che anche il nostro legislatore ha avvertito la necessità di intervenire con un'apposita legge, la legge 166 del 2016, impostata per favorire il recupero, le donazioni solidali e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaci puntando sugli incentivi e sulla semplificazione. Un minore spreco di prodotti alimentari non solo produce effetti positivi sull'utilizzo dei terreni e delle risorse, ma ha conseguenze importanti anche sulla salute, sulle abitudini alimentari e sull'economia e nel contenimento della povertà.

Il Soroptimist, sempre attento alle problematiche della nostra società, non poteva esimersi dall'occuparsi di un tema così importante, tanto che lo stesso è stato oggetto di progetti nazionali come il progetto "tre r: ridurre, riutilizzare, riciclare" e il progetto "eguaglianza e sviluppo: gli sprechi alimentari e il cibo che non c'è". I Club Soroptimist aderenti alla rete C&C hanno deciso di farlo proprio con l'idea di porre in essere, sui territori locali, una serie di iniziative in materia di contrasto agli sprechi con lo scopo di non disperdere il patrimonio di iniziative e di condividerle per creare momenti di riflessione, ispirazione e confronto fra tutte noi.

Dal 2024, accogliendo l'invito della Presidente Nazionale, abbiamo esplicitato con la terza C nel logo della rete l'impegno della rete al contrasto agli sprechi in ogni forma (educazione, recupero e ridistribuzione, protocolli d'intesa, buone prassi quotidiane delle socie e nella gestione dei club).

Club e azioni antispreco

indice

pag. 5 CLUB BERGAMO

- 2016 Progetto Tesori dal riciclo, realizzazione di spille con alluminio di scarto per raccolta fondi a sostegno dei progetti antispreco
- 2017 e 2020 Acquisto 2 furgoni refrigerati per MT25 onlus per la raccolta e la ridistribuzione di cibo fresco
- 2019, in corso, Progetto Recupero e ridistribuzione oggetti smarriti o sequestrati in aeroporto

12 CLUB BOLZANO-BOZEN

- 2016, Progetto Raccolta e recupero di paste e panini rimasti invenduti alla fine della giornata e relativa distribuzione a persone in stato di marginalità con l'associazione Cacciatori di briciole

16 CLUB CORTINA D'AMPEZZO

- 2017 Progetto Educazione al contrasto degli sprechi nella scuola primaria (link pieghevole: https://www.soroptimist.it/public_nuovo/pdf/libretto-antispreco.pdf)

20 CLUB LAMEZIA TERME

- 2017 Progetto e protocollo Ridistribuzione pasti in eccedenza dalle società di distribuzione negli ospedali e la rete di distribuzione a persone svantaggiate (Caritas diocesana)

24 CLUB LECCO

- 2024 Progetto Concorso a premi dedicato alle scuole primarie dal tema "Inventa una pubblicità per dire NO ALLO SPRECO ALIMENTARE e vinci il premio"

26 CLUB MERANIA

- 2024, Progetto Raccolta e recupero di paste e pane rimasti invenduti alla fine della giornata e relativa distribuzione a persone in stato di marginalità con l'associazione Cacciatori di briciole e Acquisto di gilet con logo

INDICE
2016/2025

pag. 28 CLUB MERATE
- 2016 e 2024 Progetto Educazione nelle scuole primarie contro gli sprechi

31 CLUB MODENA
- 2017 Progetto e protocollo Acquisto furgone per emporio solidale Portobello

32 CLUB PAVIA
- 2016 Progetto Educazione nelle scuole primarie contro gli sprechi

34 CLUB SALO' ALTO GARDA BRESCIANO
- 2024 Progetto e protocollo Corso di cucina vasocottura per ridurre gli sprechi

35 CLUB TREVIGLIO PIANURA BERGAMASCA
- 2019 Progetto e protocollo Educazione e Lotta allo spreco. Concorso per studenti "Cucina Circolare; il riuso alimentare"

37 CLUB VAL DI NOTO
- 2018 e 2024 Progetto e protocollo Valorizzazione degli sprechi alimentari

39 CLUB VALLE D'AOSTA
- 2017 Progetto Educazione alimentare alle scuole materne con visite e laboratori presso fattorie

SII CLUB BERGAMO

2016

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

Contrasto allo spreco

TREASURES FROM TRASH- TESORI DAL RICICLO

DESCRIZIONE

A partire dal 2017 le partecipanti al gruppo di lavoro dedicato a "famiglie rurali ed ecosostenibilità" del Club di Bergamo, ideatore della rete C&C, hanno avviato una sensibilizzazione delle socie per realizzare progetti e azioni che si rivolgessero al contenimento di sprechi negli appuntamenti e nei progetti del club e verso l'esterno.

Da qui è nato nello stesso anno il progetto "Treasures from trash ", "Tesori dal riciclo" un'iniziativa che partendo da prodotti di scarto (capsule in alluminio colorate monodose per caffè) ha realizzato spille, ma anche anelli, collane con logo Soroptimist e candelieri centrotavola per gli appuntamenti del club.

Un libretto in italiano e inglese ha permesso di valorizzare l'iniziativa.

Gli oggetti sono stati portati ad incontri di rete, donati ad ospiti, proposti ai Consigli delle Presidenti, delle Delegate ed all'incontro SIE di Firenze 2017.



L'iniziativa ha permesso la realizzazione di circa 250 spille. Ognuna di queste realizzata grazie al recupero mediamente di 6 o7 capsule e di panno, 70 centritavola /portacandela, 20 braccialetti ma anche ciondoli ed anelli.

Con il ricavato (circa 3500 euro) il Club di Bergamo ha sostenuto Mt25, nodo della rete cittadina di aiuto alimentare alle famiglie disagiate. Mt25 è specializzata nel recuperare e distribuire cibo fresco prossimo alla scadenza (frutta, verdura, pane e dolci, latticini, carne, salumi, pesce…) oppure confezioni con imballaggi danneggiati esteticamente non più adatti ad essere commercializzati.

ASSOCIAZIONI O ENTI COINVOLTI:
Sono state coinvolte: socie Soroptimist per preparare le capsule alla lavorazione e al confezionamento delle spille, una volontaria dell'associazione ARMR particolarmente abile nel confezionamento degli oggetti.

SOCIE COINVOLTE
Nella ideazione e nella realizzazione del progetto: 2 socie Anna Valtellina e Anna Paganoni, tutte le socie del club di Bergamo e circa 200 socie di altri club nazionali hanno sostenuto l'iniziativa.



PRODOTTI RECUPERATI: oltre 2000 capsule colorate in alluminio, panno, spille da balia

SII CLUB BERGAMO
2017/2020

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

Contrasto allo spreco alimentare

DESCRIZIONE DELL'INIZIATIVA – Premessa
Il club SI di Bergamo ha avviato a partire dal 2014 iniziative centrate sui temi dell'alimentazione, l'ecosostenibilità e l'ambiente. Il club in vista di EXPO di Milano ha deciso di valorizzare il prezioso ruolo delle donne in agricoltura, allevamento e produzione di eccellenze alimentari. Ha perciò avviato un progetto per individuare piccole produttrici attente alla cultura del cibo e dell'ambiente; il progetto, dopo essere stato presentato alla FAO dalla VPN Salmoiraghi, è stato integrato con un'analoga iniziativa del club di Bolzano. Ne è scaturito il progetto in rete C&C- *La Cultura delle Donne per una Coltura Ecosostenibile*. Alla base del lavoro femminile vi è il rispetto, oltre che di sé stesse, dell'ambiente e degli animali, a cui si aggiunge il recupero di tradizioni antiche, la scelta di luoghi con vocazioni tradizionali o lavorazioni ancora manuali. Nel 2015 è stato presentato e premiato tra le migliori prassi all'Expo 2015, e dopo essere stato riconosciuto anche dal premio We Italian Soroptimists For EXPO –Progetti dei Club sulla cultura del cibo e sulle treR – ridurre, riutilizzare, riciclare il progetto è stato insignito del Best Practice Award assegnato dalla Unione Europea per le pratiche agricole per le donne e la sostenibilità.
Evoluzione del progetto C&C: si è allargato comprendendo 30 club, circa 60 produttrici e altrettanti prodotti. Da questa esperienza, del Club di Bergamo e dal piacere e dallo stimolo di



Figura 1 - Un momento della conviviale organizzata per raccogliere i fondi per Mt25

lavorare in rete, condividere nuovi percorsi e nuove esperienze è nata la naturale prosecuzione 2017 del progetto C&C: Educazione e Contrasto allo spreco alimentare.
Anna Paganoni PD del Club di Bergamo e Patrizia Salmoiraghi del club di Busto Arsizio coordinatrici 2016 della rete nazionale, hanno individuato altre nuove coordinatrici per affrontare l'allargamento a nuovi club e a nuovi temi.
Il Club di Bergamo si attivato in una ricerca ed approfondimento tra le varie associazioni che si adoperano nel recupero e ridistribuzione del cibo nel territorio provinciale. Le soroptimiste, dopo aver partecipato alla raccolta e distribuzione del cibo, hanno individuato e selezionato Mt25 onlus fondata nel febbraio 2016 e guidata da Maria Giovanna Pecoraro con pluriennale esperienza di coordinamento di volontari per il recupero e la ridistribuzione di alimenti freschi invenduti nella grande distribuzione. Mt25 onlus , nei primi mesi di attività era in un periodo di difficoltà organizzativa: affitto e spese di un grande deposito (i lavori all'interno sono stati fatti dalle famiglie sostenute dalla distribuzione del cibo e dai volontari) mancanza di furgone frigorifero con spese (benzina, autista, assicurazione…) necessità di celle frigorifero.
Il club di Bergamo ha organizzato una cena di solidarietà presso la Fondazione ISB (Servizi di Istruzione, Formazione Professionale e Lavoro accreditato Regione Lombardia) che prepara addetti alla ristorazione. La serata ha coinvolto le socie e i loro invitati, altri club SI (Treviglio), e associazioni (Croce Rossa, Associazione genitori Athena). Il ricavato della cena è stato devoluto in favore di Mt 25. Il furgone frigorifero che gira a raccogliere il cibo è stato etichettato a cura del club con il nome della onlus e con il simbolo del Soroptimist. Inoltre ha attivato il progetto Treasure from trash che recupera le cialde per il caffè in alluminio le trasforma in spille, bracciali, collane ed anelli con il logo Soroptimist e con il ricavato (circa 3500 euro) ha sostenuto Mt25.

ASSOCIAZIONI ED ENTI COINVOLTI



Maggio 2016 inaugurazione della sede di Mt25

Mt25 onlus è un nodo della rete cittadina di aiuto alimentare alle famiglie disagiate; è specializzata nel recuperare e distribuire cibo fresco prossimo alla scadenza (frutta, verdura, pane e dolci, latticini, carne, salumi, pesce…) non più adatto ad essere commercializzato. Mt25 aveva iniziato la sua attività nel maggio 2016 distribuendo il cibo fresco a 75 famiglie. Al termine del primo anno di attività (dati aprile 2017 del Banco Alimentare) è giunta a sostenere 315 famiglie (oltre 1100 persone). Le famiglie selezionate in base al reddito ISEE o particolari improvvise criticità, ritirano il cibo con cadenza settimanale in 3 sedi. Il cibo è distribuito in proporzione alle

caratteristiche del nucleo famigliare: numero ed età dei suoi componenti, tenendo conto di limitazioni di natura medica o religiosa. Nell'ottobre 2016 la Fondazione ISB (Servizi di Istruzione, Formazione Professionale e Lavoro accreditato Regione Lombardia) ha accolto la conviviale organizzata dal Club per il progetto "C&C educazione e lotta allo spreco alimentare". Hanno collaborato alla preparazione della cena gli studenti del corso di Operatore di Ristorazione, Tecnico di cucina e due socie che si sono cimentate in cucina. Durante la serata è stato descritto il progetto

CIBO RECUPERATO stima annuale in quintali
Il cibo recuperato da Mt25 nella grande distribuzione (Auchan, Esselunga, Il Gigante, Iper, Gross) e distribuito in 11 mesi (giugno 2016 – aprile 2017) è 1430 quintali**.**
Stima annuale 1500 quintali.
Dati rilevati da Banco Alimentare http:// www.bancoalimentare.it/it
Nel 2016/17 **le famiglie** sostenute dal progetto hanno raggiunto la quota di **250** – per un totale di circa **1100 persone**
Con una media di circa 10-15 kg cibo fresco a testa.



Il primo furgone frigorifero che trasporta il cibo fresco dalla grande distribuzione alla sede della onlus Mt25

SII CLUB BERGAMO

2019

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

Contrasto allo spreco

A VISIONARY TAKE ON AIRPORT WASTE
BERGAMO ORIO AL SERIO INTERNATIONAL AIRPORT

DESCRIZIONE

Dal 2018 il Club di Bergamo ha iniziato una collaborazione con SACBO, società di gestione dell'Aeroporto "Caravaggio" di Bergamo Orio al Serio.

Nell'agosto 2019 la SACBO ci ha affidato quanto recuperato nell'arco di alcuni mesi presso l'aeroporto di Bergamo Orio al Serio (oggetti smarriti e ritirati in dogana): uno degli aeroporti più affollati d'Italia.



Per il nostro club è stata un'occasione per ridistribuire sul territorio oggetti nuovi o usati ma perfettamente idonei al riutilizzo, attraverso onlus con le quali collaboriamo da diversi anni o riutilizzare direttamente nelle attività ideate dal club, dopo sanificazione (cibo e bevande, vestiti e scarpe, borse zaini e valigie, ombrelloni e passeggini, giochi e libri, ferramenta e forbici, piccoli elettrodomestici…). Nell'iniziativa abbiamo coinvolto anche altri club Soroptimist: Treviglio nel 2022, Merate nel 2023 e Crema nel 2025 che hanno ritirato gli oggetti a loro destinati e hanno potuto ripetere l'esperienza sia pure in forma ridotta.

Dal primo ritiro nell'agosto 2019, abbiamo ripetuto l'esperienza per 5 volte fino al gennaio 2025. Con periodi di sospensione causati dall'emergenza Covid, l'epidemia che ha colpito gravemente proprio nel territorio bergamasco.

Nel 2022 l'iniziativa denominata ***A visionary take on airport waste (Bergamo Orio al Serio International Airport)*** ha vinto il Best Practice Award del Soroptimist International d'Europa nella sezione Sviluppo Sostenibile.

Il materiale ritirato è sempre stato particolarmente abbondante ed in aumento (dai 12 del primo anno quintali fino ai 20 quintali nel 2025) ed è stato destinato a strutture di accoglienza di donne famiglie, minori e nel 2025 anche uomini.

Il materiale destinato alle attività del club (liquori e vini, salse e marmellate, regali nuovi …) viene pulito e sanificato dalle socie e dal 2025 dotato di messaggio di incoraggiamento al riuso.

ASSOCIAZIONI O ENTI COINVOLTI

Oltre al nostro club impegnato con un'attività di organizzazione, selezione e ridistribuzione da parte delle socie per un ammontare di ore compreso tra le 100 e le 200 ore , il materiale riutilizzabile è stato assegnato dal Club a: **Mt25 (Matteo 25) onlus di** Bergamo- struttura organizzata per la distribuzione di cibo fresco e altri prodotti a sostegno di circa 300 famiglie in povertà, **Casa Samaria** dove sono ospitate donne detenute in inserimento lavorativo e donne senza tetto, **Casa Sofia** che accoglie donne che hanno subito violenze e soprusi, **condominio solidale Mater** che supporta temporaneamente donne sole o con minori con bisogno abitativo, **Casa Amadei** che offre una soluzione abitativa temporanea per uomini stranieri e italiani in difficoltà e minorenni provenienti dai centri di accoglienza, minori del **laboratorio di falegnameria della Fondazione Don Milani /don Resmini e Lions Club Dalmine** (recupero e riutilizzo di occhiali).

CIBO E PRODOTTI RECUPERATI: stimati tra **12 e 20** quintali in ogni edizione. Totale di 5 edizioni minimo 80 quintali di cibo e altri prodotti.





SII CLUB BOLZANO

2016

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

Contrasto allo spreco

DESCRIZIONE DELL'INIZIATIVA

Il progetto Cacciatori di briciole-Bröseljäger nasce a Bolzano per opera di Cristian Bacci nel 2013 all'interno dell'Associazione Volontarius Onlus, sempre di Bolzano.
Il progetto consiste nella raccolta da bar e pasticcerie di paste e panini rimasti invenduti alla fine della giornata e nella relativa distribuzione a persone in stato di marginalità. All'inizio del 2016 il progetto può già contare su 84 volontari in tutta la provincia che dedicano a turno due ore in settimana, qualcuno di più, alla raccolta che comincia poco prima della chiusura dei negozi. Il club Soroptimist di Bolzano per portare avanti l'impegno nel progetto contro gli sprechi alimentari e il cibo che non c'è, facendo seguito al progetto nazionale C&C cui aveva preso parte negli anni precedenti, ha iniziato nel 2016 una collaborazione con i Cacciatori di Briciole che continua tutt'oggi. È stata così acquistata una prima una bici durante la Presidenza di Sandra Manea e l'anno successivo una seconda bici, sul cui cassone, che contiene il cibo raccolto, spicca il logo del Soroptimist.







La successiva Presidente Manuela Del Fabro ha ritenuto utile e opportuno proseguire il rapporto di fiducia e collaborazione instauratosi con l'associazione, anche con l'intenzione di non interrompere l'impegno sull'importante frontedello spreco alimentare. Alcune socie del Club hanno incontrato i Cacciatori di Briciole, che hanno conquistato un posto fisso presso il palazzo Fiera di Bolzano anche in occasione della Fiera del Tempo libero, svoltasi dal 28 aprile all'1 maggio 2018. Nello stand, sostenuto dal nostro Club i "Cacciatori" hanno esposto una delle loro 'bici', in particolare una delle due donate dal Soroptimist, a riprova dell'interessante collaborazione avviata e che prosegue da ormai tre anni in un crescendo di iniziative e di scambi.

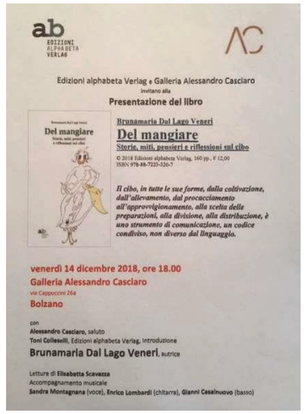


Sono seguiti eventi di sensibilizzazione come quando nel novembre 2018 la Presidente Manuela del Fabro, è stata coinvolta alla fiera di Bolzano dall'Associazione I Cacciatori di Briciole, come membro della giuria in una sfida culinaria presso il loro stand. La sfida consisteva in una gara che prevedeva di utilizzare unicamente materiali normalmente avanzati o dimenticati in frigorifero. I due sfidanti, due noti testimonial, si sono dovuti inventare un piatto da sottoporre alla giuria.



Sempre nel lavoro di sensibilizzazione nel febbraio 2018 presso il Centro Trevi di Bolzano le socie e la Presidente Del Fabro hanno partecipato alla presentazione del libro La vita è come andare in bicicletta...Autobiografia alimentare di una vegatleta di Antonella Bellutti, accompagnata dalla giornalista RAI

Carmela Marsibilio ed intervenendo a più riprese, trattandosi di un argomento straordinariamente coinvolgente. Si è parlato di cultura vegana come filosofia di rispetto dell'ambiente e di tutte le forme di vita. Nel mondo sportivo, non solo a livello agonistico, l'alimentazione può diventare una vera ossessione, fatta di controlli quotidiani di parametri, di cibi o di rinunce obbligate. Lo sa bene Antonella Bellutti, che fin da giovanissima si è trovata catapultata in un ambiente dove ogni decisione era finalizzata alla performance sul campo. Finché non ha deciso di dire basta, trasformandosi, da giovane agonista forzatamente onnivora e concentrata unicamente sulle calorie, in una matura donna vegana, rispettosa del proprio corpo e di tutte le forme di vita. Questa è la sua autobiografia alimentare: pensieri, ricordi e riflessioni come tappe di un lungo percorso, tante tessere del mosaico della storia di un'atleta eccezionale, che ha trovato il coraggio di sfidare lo status quo di un ambiente fin troppo rigido per seguire la propria vera natura.



Nel dicembre 2018 è uscito ed è stato anche da noi presentato il nuovo libro di Bruna Maria Dal Lago Veneri, scrittrice, socia del nostro Club: Del Mangiare. Storie, miti, pensieri e riflessioni sul cibo, una raccolta di storie, miti, pensieri, riflessioni, elucubrazioni sul mangiare e sul rapporto dell'uomo con il cibo.



Una rappresentanza del Club ha partecipato nel dicembre 2018 alla presentazione della Rivista antispreco SPRE + ECO edita dai Cacciatori di Briciole e tenutasi alla Biblioteca Claudia Augusta di Bolzano. Nell'ambito del pluriennale rapporto di collaborazione e dell'attività di sostegno ai Cacciatori di Briciole, il Soroptimist Bolzano, con la partecipazione dei Club di Merano e Brunico, ha infatti concorso al sostegno della spesa relativa alla stampa della pubblicazione, nonché fornito un articolo della propria socia, medico nutrizionista, d.ssa Rita Trovato.



Nel maggio 2019 una trentina di allievi della scuola alberghiera Cesare Ritz sono stati i protagonisti di una selle serie di appuntamenti del programma A scuola del gusto in Fiera a Bolzano preparando piatti di alta cucina usando creatività e cibo che normalmente avanza nei frigoriferi. Alla serata di beneficenza erano presenti assessori provinciali, comunali di Bolzano e Merano, rappresentanti della sovrintendenza scolastica, giornalisti, rappresentanti delle più note aziende locali e presidenti dei club più prestigiosi di Bolzano, tra i quali il Soroptimist. La serata è stata organizzata con la collaborazione dei volontari dei Cacciatori di Briciole che hanno avuto il compito di estendere l'invito a coloro che sostengono il loro progetto e che hanno potuto dare nuovamente un sostegno, visto che il ricavato della serata è stato interamente consegnato a loro.

Durante il lockdown della primavera 2020 i Cacciatori di briciole, impossibilitati a portare avanti in quel periodo la consueta attività di raccolta del cibo invenduto, hanno organizzato un emporio solidale, il Briciole Market , sito in piazza Mazzini a Bolzano. Il Club a nome della nuova Presidente Gloria Manzini si è subito attivato insieme al Lions Rosengarten attraverso una cospicua donazione per sostenere l'iniziativa e permettere di acquistare prodotti per il banco alimentare.

Anche il Club Bolzano-Bozen ha aderito al progetto nazionale Orange the world, illuminando i palazzi e comprando 8 cassette (40 kg) di clementine "antiviolenza" che sono state donate ai Cacciatori di Briciole sempre impegnati contro lo spreco, nel recupero e nella distribuzione di generi alimentari a chi ne ha bisogno. Il rapporto di collaborazione e sostegno sta dunque proseguendo, seppur coi limiti che la pandemia impone rispetto alle azioni fattive, anche con l'attuale Presidente Gloria Manzini.



SII CLUB CORTINA D'AMPEZZO

2017

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

Contrasto allo spreco

La cultura delle donne
per una coltura ecoSOStenibile



Educazione alimentare e contrasto allo spreco

Soroptimist International - Club Cortina d'Ampezzo
15 novembre 2017

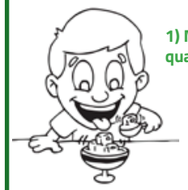
insieme
diamo valore al futuro delle donne

Centro Montessori Cortina

In collaborazione con

SCUOLA DELL'INFANZIA DON P. FRENADEMEZ

Decalogo antispreco



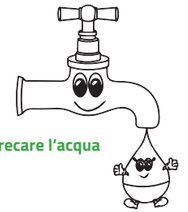
1) Non fare la spesa quando hai fame

2) Quando fai la spesa porta la tua borsa da casa





3) Quando acquisti scegli prodotti con poco imballo



4) Non sprecare l'acqua



5) Riempi poco il piatto



6) Cerca di non avanzare cibo nel piatto



7) Il cibo che avanza non buttarlo

8) Crea nuove pietanze utilizzando gli avanzi di cucina





9) Trasferisci gli avanzi nel compost



10) Al ristorante chiedi di portare a casa quel che avanzi

GIORGIA e FILIPPO e il RICICLO ALIMENTARE

Giorgia e Filippo sono due  che a tavola fanno sempre i capricci perché non finiscono mai quello che hanno nel  vogliono solo  e  e scartano molti alimenti importanti per la salute. Quindi niente  e niente   e .

Però mangiano molti  e bevono .

Finché un giorno le maestre organizzano, con il , una giornata speciale per parlare dello spreco alimentare e del riciclo del cibo.

Gli spiegano anche l'importanza di avere un  più vario con cibo diverso, che offre tutto quello di cui hanno bisogno e che devono consumare senza buttarlo nella .

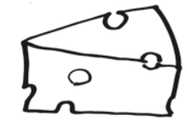
Così Giorgia e Filippo capiscono di gustare quello che a loro viene servito nel , che è molto divertente conoscere altri gusti e non sempre i soliti, così decidono di fare il gioco del passaparola raccontandolo agli , per sconfiggere lo spreco alimentare e imparando a riciclare anche il cibo che altrimenti andrebbe buttato.

Se impariamo a riciclare avremo un  migliore.

Ricetta canederli al formaggio



1) Pane secco



2) Formaggio di malga



3) Latte di montagna



4) Uova del contadino



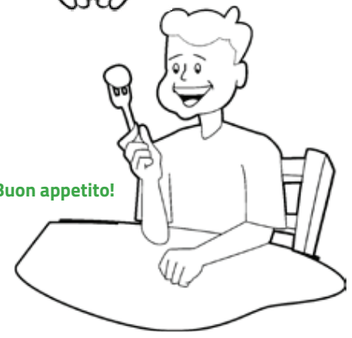
5) Sale



6) Impasta e fai delle palline



7) Cuoci



8) Buon appetito!

Chef Graziano Prest

RISTORANTE TIVOLI CORTINA

Hanno collaborato per la realizzazione della ricetta:

Chef Gigi Dariz

da Aurelio ristorante

SII CLUB LAMEZIA TERME

2017

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

Contrasto allo spreco

DESCRIZIONE DELL'INIZIATIVA

Cosa è stato fatto.

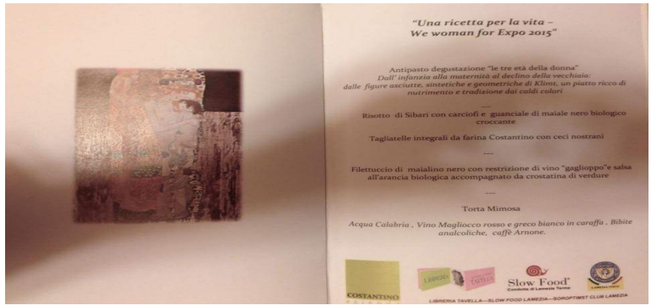
- Nell'ambito del progetto **"Tre R: ridurre, riutilizzare, riciclare"** il Club ha organizzato, in sinergia con ACU Calabria, un convegno nel corso del quale è stato affrontato il tema della "Lotta agli sprechi alimentari". Nel corso del convegno, dopo gli interventi del Dott. Gianni Cavinato, già Presidente dell'Istituto Certificazione Etica e Ambientale e della Dott.ssa Marina La Rocca, Direttore del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione di Lamezia Terme, il Club ha lanciato una campagna di sensibilizzazione in materia di sprechi alimentari rivolta a tutti i cittadini attraverso il coinvolgimento delle scuole e dei Comuni. Ai Comuni è stata chiesta la sottoscrizione della Carta Sprecozero, un decalogo ed un impegno per le Amministrazioni di adottare buone pratiche ed iniziative sui territori di competenza per la riduzione degli sprechi e delle perdite alimentari.



Immagine del convegno "Lotta agli sprechi alimentari"

- Nell'ambito del progetto **"La cultura delle donne per una coltura ecosostenibile**" il Club ha individuato e sostenuto l'azienda agrituristica di Mariangela Costantino che ha proposto il suo prodotto d'eccellenza: "l'olio extra vergine d'oliva biologico". Il progetto è stato presentato nel corso di una serata organizzata, insieme allo Slow Food Condotta di Lamezia Terme, all'interno dello stesso agriturismo e in occasione della quale è stata organizzata una degustazione con un menù dal tema: "Una ricetta per la vita: We woman for Expo 15" riprendendo il titolo del network mondiale di donne, che invita le donne ad esprimersi su nutrimento del corpo e nutrimento della libertà e dell'intelligenza.





Immagini della presentazione di "Una ricetta per la vita"

- Nell'ambito del progetto **"Eguaglianza e sviluppo: gli sprechi alimentari e il cibo che non c'è"** il Club ha promosso la sottoscrizione di protocolli d'intesa per favorire sul proprio territorio il collegamento tra domanda e offerta per la trasformazione degli "sprechi alimentari" in risorse. Sono stati stipulati due protocolli, uno tra Il Soroptimist Club di Lamezia Terme, la SIARC SPA (azienda fornitrice dei pasti alimentari all'Ospedale lametino) e la CARITAS DIOCESANA di Lamezia Terme, l'altro tra il Soroptimist Club di Lamezia Terme, la CM Servizi Srl (azienda fornitrice di pasti alimentari alle strutture sanitarie regionali) e la CARITAS DIOCESANA di Lamezia Terme.





Immagini degli incontri con Padre Valerio della Caritas Diocesana di Lamezia Terme per la sottoscrizione dei protocolli.

Cosa si intende fare

Partendo dalle esperienze maturate nel campo delle iniziative antispreco poste in essere nell'ultimo biennio, il Club, in tale direzione, intende mettere in atto campagne di sensibilizzazione al fine di:

- favorire la sottoscrizione di nuovi protocolli d'intesa al fine di incoraggiare l'incontro tra l'offerta e la domanda di cibo (nella stesura dei nuovi protocolli si terrà conto della nuova legge nazionale 166/2016 in materia di lotta allo spreco di cibo);

- organizzare, in collaborazione con gli altri club presenti sul territorio e con Slow Food, iniziative ed eventi finalizzati alla promozione di ricette antispreco legate alla tradizione culinaria locale: le ricette saranno proposte alle Osterie Slow Food della regione per sostenere l'attenzione al tema dello spreco alimentare e ponendo attenzione a: genuinità, stagionalità e chilometro0. Un nuovo progetto culturale elaborato dal connubio tra la filosofia Slow Food e gli obiettivi del progetto C&C;
- promuovere e rafforzare attraverso seminari formativi, la cultura dell'antispreco in tutte le fasce della popolazione scolastica;
- avviare, in collaborazione con l'ASP territoriale, iniziative scientifico-culturali multidisciplinari sul tema dell'educazione alimentare.

ASSOCIAZIONI O ENTI COINVOLTI
Slow Food, ACU Calabria, Caritas, Scuole, ASP Catanzaro.

PASTI DISTRIBUITI (stima annuale) in quintali

A conclusione dei protocolli, che attualmente sono in essere, si stima che saranno stati distribuiti circa 85 quintali di cibo e le persone sostenute dal progetto saranno circa 3.650.

SII CLUB LECCO

2024

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

Contrasto allo spreco

DESCRIZIONE
Soroptimist club Lecco ha sostenuto la realizzazione di un concorso a premi dedicato alle scuole primarie dal tema " Inventa una pubblicità per dire NO ALLO SPRECO ALIMENTARE e vinci il premio"

Progetto: Si chiede ai giovanissimi studenti di ideare un messaggio, il più possibile incisivo ed efficace, che induca comportamenti corretti verso il cibo durante i pasti nelle mense scolastiche.
Per partecipare al concorso è necessario produrre delle pubblicità progresso che invitino i bambini a non sprecare il cibo. Possono essere realizzate attraverso varie tecniche
- grafico/pittoriche (collage, fumetto, pittura, fotografia….)
- video o spot della durata massima di 5'

Sabato 4 maggio: a Lecco si è svolta la premiazione delle 20 classi partecipanti al concorso, appartenenti a 5 comuni diversi, coinvolgendo 365 bambini che vedranno esposte tutte le loro pubblicità realizzate, nelle mense delle loro scuole.
Numerosa la partecipazione alle premiazioni anche da parte dei genitori, oltre che delle insegnanti e dei rappresentanti comunali
L' iniziativa ha riscosso molto interesse ed è sicuramente stata motivo di riflessione per tutti i partecipanti .
Il distretto Culturale del Barro ha già preso l'impegno di riproporre anche per l'anno prossimo il concorso. Non mancheremo di essere ancora al loro fianco!

ASSOCIAZIONI O ENTI COINVOLTI :
Ente organizzatore : IL DISTRETTO CULTURALE DEL BARRO (associazione di comuni ed enti attivi sul territorio della provincia di Lecco)

Enti Aderenti: Sscuole dei Comuni di Civate, Galbiate, Garlate, Lecco, Malgrate, Monte Marenzo, Olginate, Valgreghentino







SII CLUB MERANIA

2024

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

Contrasto allo spreco

DESCRIZIONE

Il Soroptimist club Merania sostiene l'associazione "Cacciatori di Briciole/Broeseljaeger " gruppo Volontarius, che ha come mission quella di combattere lo spreco alimentare a favore delle persone in stato di bisogno che da quello spreco possono trarre beneficio. L'associazione a Merano è costituita da trenta volontari che raccolgono in supermercati/ panetterie/pasticcerie/ bar / Latteria Mila, quanto rimane invenduto. I volontari dei Cacciatori di Briciole, rispettando un calendario concordato, raccolgono quanto avanzato per distribuirlo direttamente a famiglie bisognose o in punti di raccolta fissi ad esempio presso parrocchie. Dal primo ottobre quest'anno oltre alla scuola alberghiera" Kaiserhof" si è attivata anche la raccolta di cibo pronto dalle cucine di tre mense scolastiche che viene distribuito in centri di ex senza tetto e profughi.

Il nostro club ha voluto sostenere questa lodevole attività, finanziando l'acquisto di gilet con il logo dell'associazione per dare maggiore visibilità al lavoro dei volontari che si muovono giornalmente sul territorio cittadino. Vedere i volontari e riconoscerli, ha come obiettivo quello di aumentare la sensibilità verso questa lodevole pratica e stimolare il cittadino ad impegnarsi quotidianamente contro lo spreco alimentare oltre che a cercare di coinvolgere attivamente nuovi volontari ad offrire il proprio tempo, e nuove strutture commerciali ad offrire i propri prodotti.

In questa società che genera montagne di rifiuti, è gratificante essere consapevoli di avere un ruolo attivo nel recupero di almeno una parte di quanto verrebbe normalmente buttato e oltretutto contribuire al miglioramento della vita a persone bisognose.

ASSOCIAZIONI O ENTI COINVOLTI : " Cacciatori di Briciole" del Gruppo Volontarius.

CIBO RECUPERATO e PASTI DISTRIBUITI (stima annuale) circa 10.000kg dalle" Briciole" di Merano.

ALTRI PRODOTTI RECUPERATI E RIDISTRIBUITI per contrastare gli sprechi.Grazie ai contatti con Volontarius le socie del club hanno potuto contribuire al recupero- riuso di mobili, divani, utensili e biancheria per la casa.







Merano 16/09/2024

SII CLUB MERATE

2016-2024

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

Contrasto allo spreco

DESCRIZIONE DELL'INIZIATIVA : IO NON SPRECO IL CIBO NON LO BUTTO
Progetto educativo -didattico

Nel novembre 2018, Il Club di Merate ha iniziato nei 5 plessi delle scuole primarie del territorio il progetto didattico IO NON SPRECO IL CIBO NON LO BUTTO che ha coinvolto 1000 alunni di circa 50 classi; con questo percorso educativo il club è entrato a far parte del Progetto in rete Soroptimist C&C per promuovere un'azione educativa sul cibo e combattere lo spreco alimentare. La prima tappa didattica, è stata alla scuola di Sartirana e ha visto in prima fila le socie che hanno distribuito, presentato ed illustrato ad ogni classe per un'ora di lezione, i contenuti di una brochure, studiata e realizzata come un vademecum con tanti consigli legati alle tematiche eco sostenibili e ai comportamenti ant-ispreco sul cibo e sull'acqua a salvaguardia dell'ambiente in cui viviamo. Il nostro "vademecum" qui allegato, è stato donato ad ogni alunno, che potrà condividerlo a casa con la famiglia per allargare l'informazione sulle buone abitudini e ampliare la platea di chi può e deve migliorare le proprie azioni per il rispetto del nostro sistema. Oltre alla Presidente Carla Bonanomi erano presenti Paola Pizzaferri e Alessandra Miori. Nei giorni successivi per gli incontri nelle scuole di Pagnano e di Montello hanno dato il loro contributo anche le socie Gloria Tommasini e Roberta Riva. Il progetto fortemente sostenuto dall'Istituto Comprensivo di Merate, dai dirigenti scolastici e dai docenti è stato affiancato anche da un ulteriore progetto voluto dal Comune di Merate e dalla Ser.Car. L'azienda che ha in appalto la refezione scolastica per ridurre e contrastare gli scarti alimentari nella mensa e imparare a nutrirsi bene. I ragazzi hanno quindi lavorato in classe con gli insegnanti su più fronti dallo studio del cibo, della sua importanza, degli elementi nutritivi a come smaltirlo, fino ad un interessante monitoraggio effettuato assieme a Ser.Ca per verificare la percentuale di cibo avanzata. Tutto è stato elaborato con le realizzazione di video, immagini, cartelloni, canzoni, simpatici sketch presentati il 6 aprile in auditorium a Merate di fronte a genitori e cittadinanza per la restituzione di tutto il lavoro di un anno. Il Soroptimist di Merate in tale occasione ha premiato le classi con un diploma e ha regalato ad ogni bambino un magnete con la scritta "Io non spreco, il cibo non lo butto".

ASSOCIAZIONI O ENTI COINVOLTI: Istituto Comprensivo Merate, Comune di Merate

Novembre 2018 presentazione in classe del progetto e distribuzione Brochure



Aprile 2019 Restituzione e Premiazione

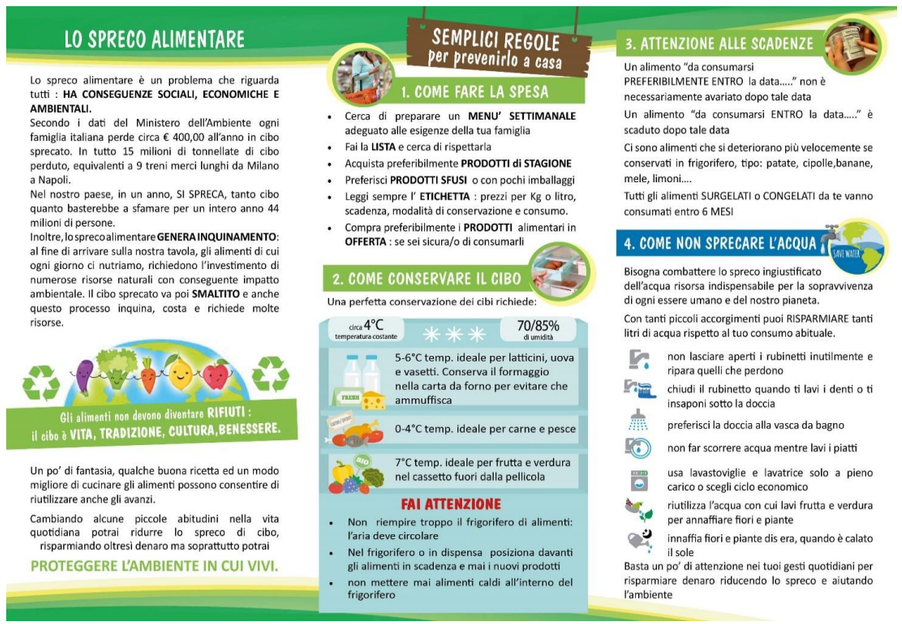


Soroptimist consegna i Diplomi alle classi



BROCHURE





SII CLUB MODENA

2017

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

Contrasto allo spreco

DESCRIZIONE DELL'INIZIATIVA

Raccolta fondi per l' acquisto di un furgone donato all' Emporio Solidale Portobello di Modena , utile per il trasporto delle eccedenze alimentari recuperate da varie aziende e ristoranti : supermercati, industrie alimentari , ecc. e distribuite a famiglie in difficolta' , segnalate dai servizi sociali ; a tale scopo il Soroptimist club di Modena ha organizzato una festa di Carnevale il 9 febbraio 2018, coinvolgendo il club Lyons Host di Modena e il Rotary Sassuolo, la serata si è svolta presso il ristorante " da Vinicio" , è stata un grande successo in termini di adesioni e divertimento, grazie alla Band The Doors to Balloon, formata da 6 medici cardiologi dell' Emilia Romagna , che da tempo si dedicano ad attivita' umanitarie ; è stata raccolta la cifra consistente di Euro 7.500 , il furgone è stato inaugurato presso la sede di Portobello , il 6 ottobre 2018 alla presenza dei dirigenti della struttura e dei rappresentanti dei tre club , per il Soroptimist era presente la Past President , Rosarita Benassi Bertoli

ASSOCIAZIONI O ENTI COINVOLTI

Lyons club Modena Host, Rotary Sassuolo, Band " The Doors to Balloon"



SII CLUB PAVIA

2016

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

Contrasto allo spreco

EDUCAZIONE

DESCRIZIONE DELL'INIZIATIVA (massimo 3000 caratteri) (corsi, locandine, video ecc.)

Con l'intento di informare e sensibilizzare sui temi dello spreco alimentare, nel corso dell'a.s. 2015/2016, il Club Soroptimist di Pavia ha elaborato un volantino da distribuire agli alunni delle scuole primarie cittadine.
Il cibo io non lo butto fornisce strategie e suggerimenti per contrastare, a livello domestico, lo spreco di cibo. L'argomento è stato declinato in quattro tematiche: Pianificazione della spesa alimentare, Conservazione degli alimenti, Consigli antispreco, Comportamenti ecosostenibili

Lo spreco alimentare è un problema che riguarda tutti: ha conseguenze sociali, economiche e ambientali. Secondo i dati del Ministero dell'Ambiente ogni famiglia italiana perde circa 400 euro all'anno gettando il cibo che non ha consumato. In tutto 15 milioni di tonnellate di cibo perduto, pari a 9 treni merci lunghi ciascuno da Milano a Napoli !
Nel nostro paese, nel giro di un anno, si spreca tanto cibo quanto basterebbe a sfamare per un intero anno 44 milioni di persone.
Lo spreco alimentare genera inoltre inquinamento: infatti per arrivare sulle nostre tavole, gli alimenti di cui ogni giorno ci nutriamo richiedono l'investimento di numerose risorse naturali con un altrettanto importante impatto ambientale. Il cibo sprecato va poi smaltito, e anche questo processo inquina, costa ed assorbe risorse.
Gli alimenti non devono diventare rifiuti, il cibo è vita, tradizione, cultura, benessere. Un po' di fantasia, qualche buona ricetta e un miglior modo di cucinare possono consentire di riutilizzare anche gli avanzi.
Cambiando alcune piccole abitudini potrai ridurre lo spreco di cibo, risparmierai denaro e se ne avvantaggerà l'ambiente
.



COME FARE LA SPESA



Cerca di preparare un menù settimanale adeguato alle esigenze familiari

Fai la lista e vedi di rispettarla

Evita di fare la spesa quando hai fame

Acquista preferibilmente prodotti di stagione

Preferisci prodotti sfusi o con pochi imballaggi

Ricordati di leggere l'etichetta (scadenze, modalità di conservazione, prezzi per kg o litro)

Compra i prodotti alimentari in offerta solo se sei sicura di consumarli

COME CONSERVARE IL CIBO

Cerca di non riempire troppo il frigorifero: l'aria deve circolare

In dispensa o nel frigorifero posiziona davanti gli alimenti che scadono prima

Nel frigorifero posiziona i cibi secondo le indicazioni presenti sui ripiani e conserva i cibi freschi fuori dalla plastica

Conserva il formaggio nella carta da forno per evitare che ammuffisca

Un cibo " da consumarsi <u>preferibilmente entro</u> la data ..." non è necessariamente avariato dopo tale data

Un cibo "da consumarsi <u>entro</u> la data..." è scaduto dopo tale data

Alcuni alimenti si deteriorano più velocemente se conservati in frigorifero: patate, banane, mele, cipolle, limoni...

Tutti gli alimenti surgelati o congelati da te vanno consumati entro 6 mesi.



CONSIGLI ANTISPRECO



Quando prepari i pasti pesa/dosa il cibo secondo le esigenze familiari

Acquista alimenti freschi in quantità necessarie al consumo

Conserva gli avanzi in freezer in piccole porzioni

Riutilizza gli avanzi di cibo per frittate, minestre, frullati, polpette, sughi, torte

Usa l'acqua di cottura dei legumi e i fondi di caffè per innaffiare e fertilizzare le piante

Utilizza tutti gli scarti vegetali per produrre, anche sul balcone, ottimo compost per fiori e piante

Al ristorante richiedi porzioni adeguate e chiedi di poter portare a casa quanto avanzi

Trova in ogni caso una destinazione per il cibo non consumato: condividi, regala, utilizza come cibo per animali

COMPORTAMENTI ECOSOSTENIBILI

Se è possibile aderisci a un GAS (gruppo di acquisto solidale)

Ricorda che esistono mercati e negozi a Km 0 (vendita diretta da parte del produttore) e prodotti venduti "alla spina"

Privilegia i prodotti con meno imballaggi e, se è possibile, lascia gli imballaggi presso il punto vendita

Per la spesa porta le borse da casa, preferibilmente non di plastica

Riutilizza gli imballaggi (plastica, vetro, carta, cartone, legno) anche in modo creativo

Sul balcone puoi creare un piccolo orto domestico

Getta i rifiuti rispettando le regole di Raccolta Differenziata del Comune in cui risiedi



SOROPTIMIST INTERNATIONAL D'ITALIA
Club Pavia



IL CIBO
IO
NON
LO BUTTO

Con il patrocinio di

ASSOCIAZIONI, SCUOLE E ENTI COINVOLTI

Assessorato alle Politiche Sociali e Terzo Settore del Comune di Pavia
Assessorato Istruzione e Politiche Giovanili del Comune di Pavia
Provincia di Pavia (Responsabile Unità operativa rifiuti)
23 Istituti Comprensivi (Scuole primarie) del Comune di Pavia

SII CLUB SALO' ALTO GARDA BRESCIANO

2024

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

Contrasto allo spreco

CORSO DI VASOCOTTURA:
Rossella Errante e la vasocottura facile dal tegame al vasetto

DESCRIZIONE
Scopo dell'iniziativa è quello di divulgare il metodo della vasocottura, tecnica di cottura antica salutare, versatile, veloce e **antispreco**.
Apprendere la tecnica di questo metodo di cottura permette di evitare la dispersione di sostanze nutritive, i cibi mantengono intatti sapori e profumi grazie al vetro che conserva inalterati gli aromi. Tra le tante virtù, è un metodo utile per cucinare e conservare quasi tutti gli alimenti, dal salato al dolce, in pochissimo tempo e, per i più creativi, presentarle in modo originale a tavola.
L'evento è stato realizzato in autonomia ed ha visto coinvolto un pubblico di circa 30 persone.





SII CLUB TREVIGLIO PIANURA BERGAMASCA

2019

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

Contrasto allo spreco

DESCRCIZIONE DELL'INIZIATIVA

Maggio2019…22° C&C Evento Educazione e Lotta allo spreco. " Cucina Circolare; il riuso alimentare"

Concorso per studenti del Centro di Formazione Professionale ABF di Treviglio per le tre migliori ricette di riutilizzo in cucina. 3 studenti premiati con carta regalo Amazon.. Tutte le ricette pervenute dagli studenti sono state raccolte in una pubblicazione a spese del Club e che è reperibile nella sezione Pubblicazioni del sito web del Club.

Aggiungo che nel 2016 ci fu una pubblicazione a cura dell'allora Presidente di Club M.Gabriella Bassi di una raccolta di ricette e racconti dal titolo di "Scritto e mangiato" da me recuperato nel 2020 ed inserito tra le pubblicazioni del sito web di Club. Anche nel dicembre del 2017 fu organizzato un concorso culinario avente come ingrediente principale la patata. Entrambi questi eventi sono antecedenti al mio ingresso nel Club pertanto mi risulta di difficile reperimento altra documentazione oltre quella che fu inserita a suo tempo in web.

ASSOCIAZIONI O ENTI COINVOLTI

Direttore Generale ABF ,…Vice Sindaco ed Assessora Pari Opportunità di Comune Treviglio, Coldiretti, Donne Impresa Coldiretti,SlowFood Bassa Bergamasca,Annalisa Andreini Food Blogger, Fabio Duca Rostomarket Mate,Anna Paganoni Coordinatrice Nazionale C&C,Paola Pizzaferri Vice Presidente Nazionale Soroptimist, Jessica Patelli Az. Agricola Cascina Aurelia di Bariano, Moltissimi Club provenienti da tutta Italia e



Data 2019-2020







Ricetta degli avanzi



NOME DELLA RICETTA Hamburger vegetariani

PERCHÉ QUESTA RICETTA? ..per il riutilizzo del pane raffermo e di qualche zucchina rimasta in frigo qualche giorno in più, inoltre rappresenta una buona alternativa per i non amanti della carne

INGREDIENTI .400 gr di zucchine,120 di pane raffermo,…50 gr di parmigiano,40gr di pomodorini,1 spicchio d'aglio,

pane grattugiato qb ,sale, pepe, olio evo qb

PREPARAZIONE .lavare le zucchine private delle estremità tagliatele a cubetti e fatele cuocere in una padella con olio evo ed un spicchio d'aglio intero aggiustare di sale e pepe e cuocere a fiamma bassa per10'.Ammollare il pane in una ciotola con latte, strizzatelo e mettetelo in una terrina con le zucchine,…aggiungete il parmigiano e mescolate.Formate degli hambugher e ricopriteli con pane grattugiato.Friggete in padella con olio evo a fiamma media girandoli a metà cottura.Servire caldi.

SII CLUB VAL DI NOTO

2018 - 2024

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

Contrasto allo spreco

DESCRIZIONE:



Il primo approccio alla legge N°166 del 19 agosto 2016 è stato casuale, qualche anno la nostra referente di questo percorso di contrasto agli sprechi, era volontaria in un oratorio, qui aveva modo di incontrare circa 100 ragazzi insaziabili e volontari "disperati" ed impegnati a cucinare triple razioni di ciambelle e pagnotte enormi.

Nel 2018, il tema dell'attività era "tutti a tavola" e spreco alimentare. Quindi abbiamo approfondito i temi collegati alla legge n.166 comprendendone l'importanza e così è iniziato un percorso di ricerca tra panifici, bar etc.

Con grande sorpresa attraverso il passaparola, la sera chiamavano dai negozi contattati, offrendoci di tutto e di più (teglie di pizze, rustici, colazioni etc).
I commercianti chiamavano anche nelle giornate di chiusura dell'oratorio.

Attraverso la parrocchia sono state individuate alcune famiglie con grave disagio economico e così abbiamo cominciato a portare i prodotti recuperati direttamente a loro. Nel frattempo nasceva la collaborazione con l'associazione Come Don bosco, una casa per chi non ce l'ha.
Durante l'epidemia di Covid, l'oratorio è rimasto chiuso,ma nel frattempo sono aumentate sempre di più le richieste di aiuto a cui abbiamo cercato di far fronte.

Infatti, nonostante la pandemia, non ci siamo mai fermate. Nel tempo si sono sottosvritti diversi protocolli d'intesa e oggi, giornalmente dal lunedì alla domenica, viene portato il cibo donato ad almeno 10 famiglie, comprendendo cibi freschi in scadenza.

ASSOCIAZIONI O ENTI COINVOLTI : le socie Soroptimist collaborano con: Associazione Come Don Bosco, Una casa per chi non ce l'ha, la croce Rossa di Noto nel periodo del Covid

CIBO RECUPERATO o PASTI DISTRIBUITI: 10.000 kg l'anno

ALTRI PRODOTTI RECUPERATI E RIDISTRIBUITI per contrastare gli sprechi
mobili, cucine, materassi , reti vestiti, scarpe, zaini. coperte, piumoni, lenzuola, giocattoli, asciugamani, stoviglie



Noto 23/09/2024

SII CLUB VALLE D'AOSTA

2017

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

Contrasto allo spreco

DESCRIZIONE
Il 19 giugno 2017, 40 bimbi della Scuola materna G: Rodari di Aosta ha svolto una giornata dedicata ai temi cari alla rete C&C di cui il Club Valle d'Aosta fa parte dal 2015.
La giornata è stata dedicata ad attività didattiche riassuntive del percorso fatto con le insegnanti durante tutto l'anno scolastico e si è sviluppata sui seguenti temi:
- l'educazione alimentare
- lo spreco alimentare
- le virtù dell'acqua.

In questa occasione il Soroptimist Club Valle d'Aosta ha consegnato a ciascun bimbo un sacchetto arancione contenente:
. una bottiglietta di succo di sambuco della Azienda agricola Genuinus con il marchio "prodotto sostenuto dal Soroptimist"
. uno stampo per ghiaccioli e
. il depliant "Io non butto il cibo" messo a disposizione dal Club di Pavia.
Il successo della giornata ha dimostrato che l'applicazione delle finalità della rete Soroptimist C&C: ai percorsi didattici può aiutare a diffondere "La cultura delle donne per una coltura ecosostenibile".

ASSOCIAZIONI O ENTI COINVOLTI:
Scuola dell'infanzia G.Rodari – Aosta
Fattoria didattica "Le bonheur" -Fenis
Soroptimist Club Valle d'Aosta
Soroptimist Club Pavia
Rotary Club Aosta





CIBO RECUPERATO o PASTI DISTRIBUITI
Distribuiti 45 pasti preparati dall'Agriturismo per gli ospiti

COMUNICAZIONE
La collaborazione del Club Valle d'Aosta con le scuole materne sul tema dello spreco alimentare è stata presentata anche al TGR Valle d'Aosta in occasione della settimana nazionale delle testate RAI sull'Agricoltura. L'impegno del Club, infatti, è quello di favorire visite e laboratori presso le Fattorie didattiche scelte tra quelle che hanno aderito al precedente progetto Soroptimist C&C.

https://www.soroptimist.it/club/valle-d-aosta/progetti-di-club/club-valle-d-aosta.-l-impegno-contro-lo-spreco-alimentare-in-un-servizio-rai-22426/



A cura di Anna Paganoni e Patrizia Salmoiraghi
Progetto grafico: Carla Sanjust