



**Banco Alimentare della Lombardia «Danilo Fossati» Onlus**

**Presentazione di Programma Banco Scuola  
per “Cassetto degli attrezzi” di Green School**

PATROCINIO



Comune di  
Milano

## PROGRAMMA BANCO SCUOLA

**“PER UN USO CONSAPEVOLE E RISPETTOSO DEL CIBO”**

Gent. Sigg. Docenti e Dirigenti Scolastici,

Il Banco Alimentare della Lombardia offre agli alunni delle scuole Primarie, Secondarie e Superiori la possibilità di incontrare i propri volontari che si recano direttamente nelle Scuole.

Questi incontri vogliono essere un'occasione educativa e culturale per trasmettere il contenuto peculiare dell'opera: **l'attività del Banco Alimentare e di Siticibo, il rispetto del cibo, il contenimento dello spreco alimentare e le nuove povertà.**

La durata di ogni momento è di circa 60 minuti, concordando previamente con le persone preposte il periodo, gli orari e le modalità di partecipazione.

**Non è richiesto alcun contributo economico.**

Durante l'incontro sono previsti proiezioni di immagini, piccole storie, aneddoti, brevi racconti di situazioni accadute, e la visione di due brevi filmati. Il tutto adattato all'età di chi partecipa.

Nel 2017 il Comune di Milano ha concesso il suo Patrocinio con delibera 2216 del 15 Dicembre.

Disponibile per ogni ulteriore chiarimento ringrazio per l'attenzione e porgo

Cordiali saluti.

***Programma Banco Scuola***

# SCHEDA DI PROGRAMMA BANCO SCUOLA

## MISSION

Tutta l'opera del **Banco Alimentare** non è riducibile ad una mera movimentazione di alimenti: è molto di più. Per questo era necessario comunicarlo, parlarne, spiegare di cosa si trattava: era necessario introdurre un momento culturale in cui le cose che venivano fatte al Banco Alimentare fossero motivate per tentare di iniziare una educazione permanente che cambiasse il modo di considerare il cibo, i bisognosi e le proprie responsabilità di fronte allo spreco del cibo. Si è deciso di partire dalle scuole, luogo preposto alla educazione.

## METODO

I volontari del Banco Alimentare, previo appuntamento, si recano nelle scuole, tutte, e incontrano i ragazzi a gruppi fino a 70/80 per volta. Durante le presentazioni la cui durata è di circa un'ora, si parla della storia, degli obiettivi, degli scopi, dei valori che animano tutto il lavoro e l'opera del Banco Alimentare e di SITICIBO. Si racconta come e dove è nato, si spiega quale cibo si ritira, come lo si distribuisce, si parla di cifre della povertà e dello spreco, tutto commisurato alla età dei ragazzi partecipanti che devono essere necessariamente di età omogenea. Si raccontano storie, fatti reali, aneddoti, il tutto in modo serio ma spiritoso in modo da rendere il momento fruttuoso e piacevole.

C'è anche un filmato a metà presentazione che mostra molto bene quanto detto e stimola domande e discussioni sempre pertinenti. Anche il filmato è differente a adeguato all'età dei partecipanti.

## VALORI

Banco Scuola vuole tentare di instillare i valori del rispetto e dell'uso consapevole del cibo, dei poveri, del rispetto dovuto anche al lavoro che c'è dietro il cibo e di chi lo ha prodotto.

Vogliamo superare l'affermazione che relega i poveri al rango dei barboni o al massimo dei bambini denutriti dell'Africa che si vedono nei documentari: i poveri non sono solo quelli. Desideriamo che i ragazzi si guardino intorno e individuino nella gente fra cui vivono i nuovi bisognosi, magari nel portone di fianco a casa loro. Da qui iniziare a domandarsi "...ma io, cosa posso fare?.."

E' necessario superare la logica buonista che l'aiuto ai bisognosi si esaurisce solo nel riempire la loro pancia: nutrire i poveri è ridare loro la dignità e la possibilità di ritornare ad essere uomini liberi di scegliere come vivere la loro vita!

## NUMERI

Nei 6 anni di attività di Programma Banco Scuola (già Progetto Scuola) ad oggi :

- 480 scuole aderenti
- 1400 presentazioni fatte
- 2900 classi che hanno partecipato
- 60.000 ragazzi incontrati

# ***PRESENTAZIONE DI BANCO SCUOLA***

- **DESTINATARI:** Scuola Primaria, Scuola Secondaria di 1° Grado e di 2° Grado
- **CLASSI:** Fino a 3 o max. 4 classi, se piccole, di alunni di età abbastanza omogenea, come le 4° con le 5° o le 3° con le 4°, delle primarie. Le 1° e le 2° elementari non sono incluse in questa attività.
- **N° max:** Incontri **per interclassi** fino a 75/80 alunni, sempre se ci sia un locale capiente e oscurabile, con proiettore e altoparlanti. Per incontri in classe con pochi bambini, non serve il proiettore, ma solo un muro o schermo bianco.
- **N° INCONTRI e DURATA:** Normalmente anche 2 incontri alla mattina della durata di 1 ora ciascuno.
- **DOVE:** In ambienti come sopra descritti. La postazione dei volontari nella mattina non viene spostata. Gli studenti li raggiungono nello stesso luogo.
- **DESCRIZIONE :** Presentazione seria ma “ leggera” dell’attività, scopi e opera del Banco Alimentare, attraverso storie, racconti, fatti veri e brevi filmati. Si parla delle nuove povertà, della solidarietà e del cibo sprecato. Dell’impatto che ha il cibo sprecato sull’ambiente. Si racconta anche brevemente della nascita del Banco Alimentare, di come si è sviluppato nel mondo e di come lavora in sinergia con gli Enti Caritativi che distribuiscono il cibo. Non ultimo, l’impegno che coinvolge ognuno, anche i più piccoli, come contributo personale.

# SCALETTA DELLA PRESENTAZIONE

MODULABILE PER TUTTE LE SCUOLE. DURATA DA 1 A 2 ORE.

Cos'è, cosa fa BANCO ALIMENTARE  
Storia >>> Nascita St. Mary's Food Bank

FILMATO : Istituzionale nuovo

GLI ALTRI e lo spreco

Distribuzione, Supermercati e Aziende Alimentari  
I bisogni - i nuovi poveri in coda alle mense  
Numeri del B.A. - Numeri della povertà  
Enti Caritativi: distribuzione secondo i bisogni, senza spreco  
Giornata della Colletta Alimentare

FILMATO : “la Formichina “ x elem. - “ Andrea dov'è ?” x Medie inf e Super.

NOI e lo spreco: EDUCAZIONE

Cos'è, cosa fa SITICIBO >>>> Volontari  
“Lo spreco coinvolge tutti noi”. ( S.Teresa di Calcutta)  
3 Brioches a merenda? Sprecare mangiando . .  
Acqua, patrimonio inestimabile: rispettiamo.  
(Filmato solo x altern. S/L)  
Tecniche, malizie, suggerimenti per non sprecare.  
Donare ... fa bene!

FILMATO : “ Il Dono “. *Se ti accorgi che c'è bisogno di te, la tua vita cambia.*





## I benefici del sistema Banco Alimentare

### Sociali

Le strutture caritative che ricevono la merce possono **concentrare risorse** sui propri fini istituzionali

### Economici

Le aziende riducono i costi di stoccaggio e distruzione, ridando **valore economico** ai beni. Ottengono inoltre benefici fiscali

### Ambientali

Si evita che cibo commestibile **diventi rifiuto**, riducendo anche le emissioni di CO<sub>2</sub>.

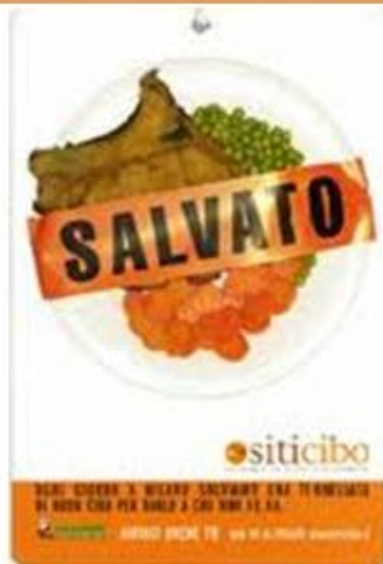
Inoltre i costi di smaltimento sostenuti dalle comunità locali sono elevati

### Culturali

L'opera educativa pone al centro la Carità, il rispetto e la dignità della persona. Recuperando gli alimenti prima che diventino rifiuto educa tutti i soggetti che vi partecipano al rispetto del valore del cibo in quanto dono.

# Il paradosso della scarsità alimentare

In Italia 6 Milioni di tonnellate di eccedenze alimentari vengono sprecate ogni anno, pari a 13 Mdi di €, il 16% dei consumi



**6 Milioni 20 mila**

le persone in povertà assoluta sono il 9,9% della popolazione.

Osservatorio ISTAT luglio 2014

**Oggi solo il 6,4% è recuperato per il consumo alimentare umano**

Fonte: Indagine 2012 Politecnico di Milano e Fondazione per la Sussidiarietà



# NON SPRECHIAMO IL CIBO

In Italia, per persona,  
si sprecano

**146 kg**  
di cibo

**1/3**

della produzione  
annua mondiale  
di cibo finisce  
nella spazzatura

**1,3 mld**  
di tonnellate



# ANNO 2016: LOMBARDIA

## Alimenti Recuperati:

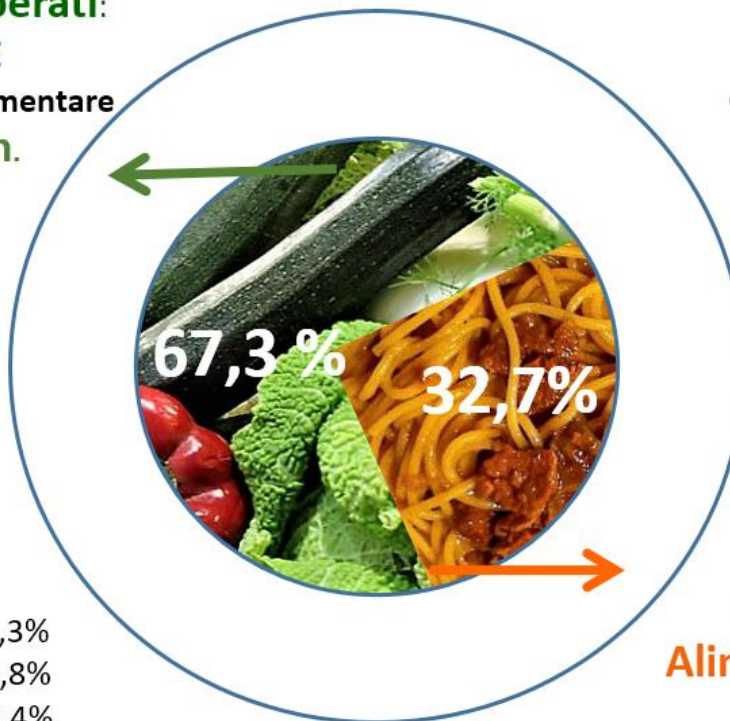
### ECCELENZE

dalla Filiera agro-alimentare

10.222 ton.



Industria	31,3%
Siticibo	13,8%
Ortofrutta	12,4%
Distribuzione	9,8%



UE-AGEA 16,3 %

Collette 16,4 %



4.971 ton.

**Alimenti Raccolti:**

**DONAZIONI**

Collette - Unione Europea

# La lotta allo spreco alimentare fa bene anche all'ambiente

Il 58% degli alimenti raccolti dal Banco Alimentare della Lombardia nel 2017 sono stati recuperati dalla filiera alimentare: Ortofrutta, Industria, Distribuzione, Ristorazione.

Le **10.887 tonnellate di prodotti recuperate** hanno contribuito alla salvaguardia dell'ambiente evitando lo spreco di:

## H2O: Water footprint



**20.438 mln di metri cubi di acqua** impiegata per produrli **equivalente** a 8.175 piscine olimpioniche



**8.175**

piscine  
olimpioniche

## CO2: Carbon footprint



**20.042 ton./CO2 eg.** di emissioni prodotte equivalenti a quelle di 15.417 utilitarie che percorrono 10.000 km/anno



**15.417**

Utilitarie

## Ecological footprint



**126 Km2 di terra** impiegata per produrli **equivalente** a 18.015 campi di calcio (tre volte la superficie della città di Monza)



**18.015**

campi da calcio

“

”

Al concetto di impronta idrica è strettamente legato quello di

## ACQUA VIRTUALE

la quantità di acqua necessaria  
per produrre e commerciare alimenti e beni di consumo



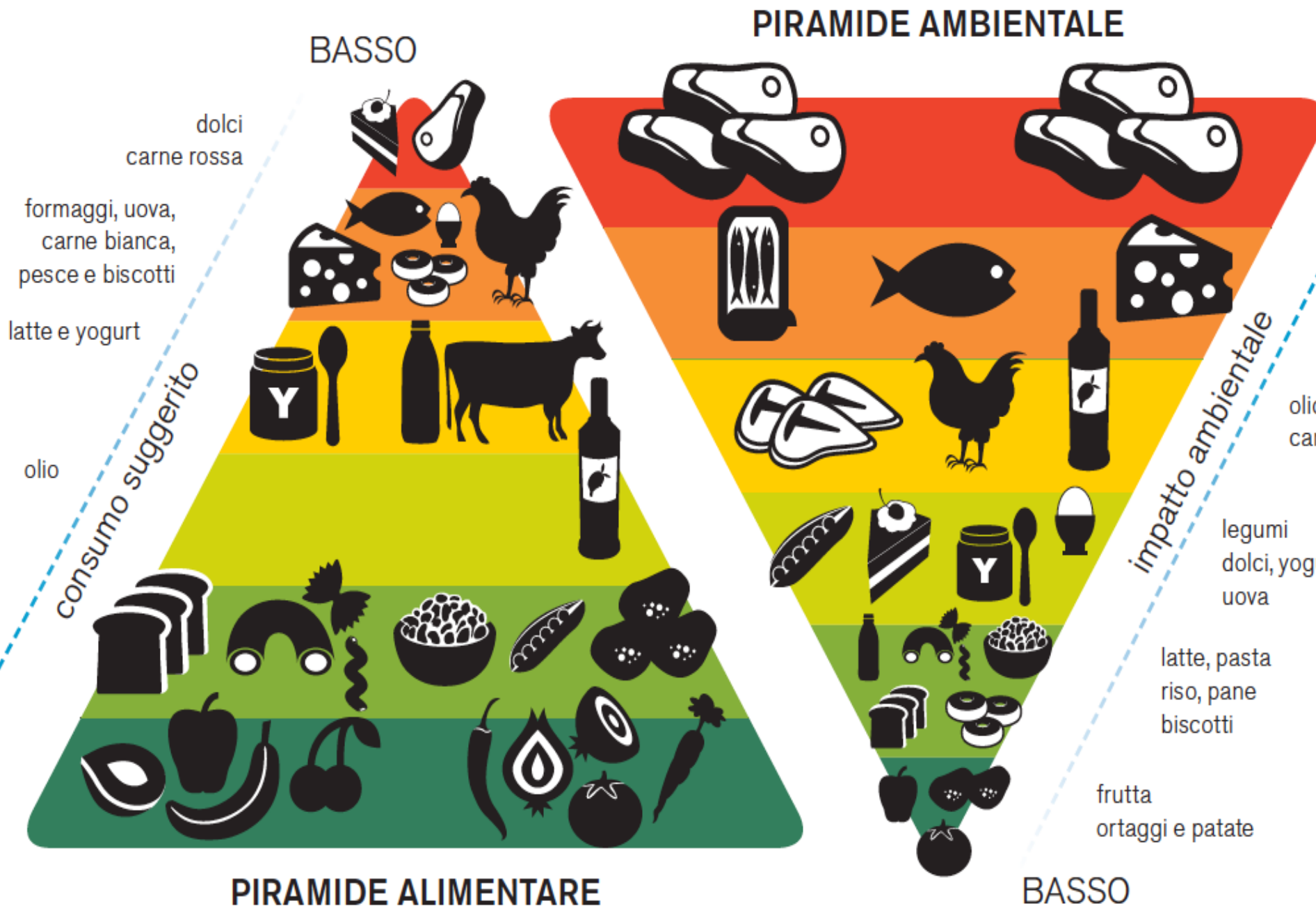
<http://www.acquavirtuale.it/>



**E NOI,**

**COSA POSSIAMO FARE?**

**POSSIAMO EDUCARCI !**



# IL DECALOGO dei RAGAZZI

**1. Il cibo è sacro!**



**2. Non abbiate gli occhi più grandi della bocca**



**3. Non confondete data di scadenza e data limite di consumo**



**4. Comprate frutta e verdura in piccole quantità**



**5. Cucinate gli avanzi**



**6. Provate a fare le conserve o congelare!**



**7. Organizzate bene il frigo**



**8. Donare il cibo di cui non avete bisogno**



**9. Chiedete pure la Doggy bag al ristorante**



**10. Fate il test e misurate i vostri scarti alimentari!**



# Il Decalogo dell'Unione Europea

## PER RIDURRE GLI SPRECHI DI CIBO, RISPARMIARE E TUTELARE L'AMBIENTE.

**Pianifica la spesa:** pensa al menù settimanale, controlla che cosa hai in casa, fai sempre una lista della spesa e compra solo ciò che serve.

**Controlla le scadenze.** Fai sempre attenzione alle etichette e ricorda che “da consumarsi entro” significa che l'alimento si può mangiare fino al giorno indicato mentre “preferibilmente entro” indica la data fino alla quale il prodotto conserva le sue qualità specifiche, ma risulta idoneo anche successivamente.

**Pensa al portafoglio:** sprecare cibo significa sprecare denaro.

**Verifica la “salute” del tuo frigo.** Assicurati che la temperatura sia sempre tra 1 e 5 gradi per conservare la freschezza dei tuoi cibi il più a lungo possibile.

**Conserva** gli alimenti secondo le indicazioni fornite sugli imballaggi.

**Fai ordine tra gli alimenti.** Nella dispensa e in frigorifero sistema i nuovi alimenti verso il fondo e metti davanti quelli più vecchi. Eviterai prodotti scaduti e ammuffiti.

**Servi piccole porzioni,** perché dopo aver finito si può sempre fare il bis.

**Consuma gli avanzi.** Non buttare via ciò che resta, utilizzalo per un altro pasto o congelalo. E con la frutta in scadenza prepara frullati e torte; con la verdura, invece, puoi preparare zuppe e torte salate.

**Congela.** Il pane che non consumi, se fresco, puoi congelarlo e al bisogno scongelare solo una piccola porzione. Congela, allo stesso modo, i cibi cotti per averli già pronti quando non hai tempo per cucinare.

**Trasforma gli avanzi in concime.** Gli inevitabili scarti di frutta, verdura e cibi cotti, tritati, trattati con speciali microbi e lasciati fermentare, saranno perfetti per concimare le piante di casa e del giardino.



## Piattaforma sulle date di scadenza

**1/3**

dello spreco è causato dall'incomprensione della data di scadenza



capire le diciture sulla scadenza può prevenire spreco di cibo e generare risparmio economico

DICITURE

**"da consumarsi preferibilmente entro il..."**

quando la data comporta l'indicazione del giorno

**"da consumarsi preferibilmente entro fine..."**

negli altri casi

**"da consumare entro"**

indica la data entro cui il prodotto mantiene la sua qualità

indica la data entro cui il prodotto può essere consumato con sicurezza

# ***PAROLE CHIAVE DI BANCO SCUOLA***

**IL CIBO E' UN DONO PER TUTTI: LA CARITA'**

**"IL CIBO NON E' SOLO NUTRIMENTO, MA IL MEZZO PER RIDONARE LA  
LIBERTA' E LA DIGNITA' SMARRITE"**

**"DONARE CIBO AI POVERI E' RESTITUIRE LORO QUEL CHE GLI SPETTA"**

**(Papa Francesco)**

**LO SPRECO: OFFESA A CHI NON HA CIBO**

**LO SPRECO: RESPONSABILITA' PERSONALE**

**"I POVERI CI SARANNO SEMPRE, MA PERCHE' ANCHE GLI AFFAMATI ??"**

**(John Van Hengel)**

**IL CIBO SPRECATO E' SOTTRATTO DALLA TAVOLA DEL POVERO**

**"LO SCANDALO NON SONO I POVERI O I RICCHI, MA LO SPRECO DEL CIBO"**

**( Santa Madre Teresa di Calcutta)**

Oltre il:

*come*

Oltre il:

*perchè*

Fino al:

*per chi?*



**C'è ancora tanta strada da fare . . .**

**Per informazioni – prenotazioni :**

[Salvatore.solinas2012@gmail.com](mailto:Salvatore.solinas2012@gmail.com)

Cell. 338 495 4793