LIFE FOSTER

NEWSLETTER Nº 6
DICEMBRE 2021

IN QUESTO NUMERO

PG1 : È ORA DISPONIBILE IL MANIFESTO PER LA PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE!
PG2 : LIFE FOSTER E IL SUO STRUMENTO DI MONITORAGGIO DELLO SPRECO ALIMENTARE A ECOMONDO
PG3 : PROPOSTA DELL'UE CIRCA L'INTRODUZIONE DI UN OBIETTIVO PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE
PG4 : STUDENTI ITALIANI IN SCENA PER 2 NUOVI VIDEO LIFE FOSTER!
PG5:CUCINARE CON MENO SPRECHI DI CIBO COME UN PROFESSIONISTA!

È ORA DISPONIBILE IL MANIFESTO PER LA PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE!

Come rendere il settore della ristorazione più sostenibile? E, più in generale, come possono i professionisti della ristorazione, formatori, insegnanti, studenti e cittadini aiutare la nostra economia e il nostro pianeta prevenendo e riducendo lo spreco alimentare?

Queste domande fondamentali sono state affrontate dai partner di LIFE FOSTER coinvolgendo nella discussione professionisti, specialisti e altri esperti con l'obiettivo di proporre soluzioni contro lo spreco alimentare a livello nazionale ed europeo.

Questa cooperazione ha avuto come risultato il lancio di un Manifesto comune nell'ottobre 2021, il quale può essere sottoscritto sul sito web del progetto.

Il Manifesto propone a ogni gruppo target alcuni impegni su base volontaria per diventare ***Ambasciatori della prevenzione dello Spreco Alimentare*** e avere un ruolo attivo nel creare un futuro migliore.

I professionisti della ristorazione, ad esempio, possono contribuire pianificando menù e ordini, comprando meno ma più frequentemente o acquistando in quantità moderate da un fornitore selezionato.

D'altro canto, i formatori possono trasmettere le informazioni sulla prevenzione dello spreco alimentare ad altri educatori, che a loro volta insegneranno agli studenti come usare e consumare il cibo in modo responsabile: tutto ciò andrà a beneficio sia dell'azienda in cui lavoreranno che di loro stessi.

Studenti e cittadini possono collaborare alla riduzione dello spreco alimentare nella loro vita quotidiana. Ecco perché il Manifesto propone alcuni suggerimenti, come ad esempio pianificare i pasti in anticipo, acquistare prodotti locali e di stagione o tenere puliti il frigorifero e il congelatore.

Lo spreco alimentare è oggi una sfida globale che necessita di risposte a livello locale e l'impegno di tutti.

Scopri cosa puoi fare e scarica il nostro Manifesto.

Unisciti a noi, sottoscrivi il Manifesto e diventa un Ambasciatore della prevenzione dello spreco alimentare!

Il Manifesto per la prevenzione dello spreco alimentare e il modulo di sottoscrizione sono disponibili al seguente link: https://www.lifefoster.eu/manifesto/

LIFE FOSTER E IL SUO STRUMENTO DI MONITORAGGIO DELLO SPRECO ALIMENTARE A ECOMONDO

A cura di Nadia Tecco, Università di Scienze Gastronomiche

Giovedì 28 ottobre 2021, l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo ha partecipato al seminario "Nuove opzioni gestionali e strumenti di valutazione per accelerare la transizione verso l'economia circolare" con un intervento dedicato alla presentazione del progetto Life FOSTER. Il convegno faceva parte della fitta lista di eventi ed incontri organizzati all'interno di ECOMONDO, la fiera internazionale di riferimento in Europa per l'innovazione tecnologica e industriale, che unisce in un'unica piattaforma tutti i settori dell'economia circolare: dal recupero di materia ed energia allo sviluppo sostenibile. E non poteva certo mancare il tema dello spreco alimentare! Nella sessione dedicata alla filiera alimentare, la presentazione di Nadia Tecco e Franco Fassio si è focalizzata sul metodo di misurazione "Food Waste Flow Balance" realizzato nell'ambito del progetto Life FOSTER. Sono state illustrate le funzionalità quantificazione dell'applicativo web in chiave di ciclo di vita, i risultati in termini di quantificazione dei flussi di materia e del loro valore economico nei 15 centri di formazione che hanno già sperimentato il suo utilizzo. L'utilizzo dell'applicativo web ha infatti permesso di osservare un miglioramento nella prevenzione e gestione dello spreco alimentare tra la prima e la seconda rilevazione, con una riduzione del valore medio del quantitativo di spreco alimentaro del 5% (passando dal 17% al 12%), che equivale ad un risparmio economico medio del 3%. L'integrazione dello strumento di quantificazione all'interno del percorso di formazione dei formatori e di formazione degli studenti ha così dimostrato come la misurazione dello spreco di per sè non possa essere considerata un'azione di riduzione dello spreco alimentare, se non posta all'interno di un'operazione culturale più ampia che consenta di comprendere dove e come si possa contrastare il rischio di creare spreco alimentare e mettere in discussione quei comportamenti, abitudini, pratiche che favoriscono la sua generazione.

PROPOSTA DELL'UE CIRCA L'INTRODUZIONE DI UN OBIETTIVO PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

A cura di Gabriel Cassar, Malta Business Bureau

Lo spreco e la perdita di cibo hanno un chiaro impatto ambientale, sociale ed economico sul nostro pianeta. Basta considerare la quantità di risorse naturali, tempo e denaro che vengono investiti nella produzione di cibo, così come l'impatto negativo che i rifiuti alimentari stessi hanno sul nostro ambiente quando iniziano a decomporsi. Le statistiche dimostrano che l'Europa spreca circa il 20% di tutto il cibo che produce, mentre, secondo le Nazioni Unite, 800 milioni di persone nel mondo sono denutrite.

Nel 2020, la Commissione europea ha pubblicato la sua strategia Farm2Fork a integrazione del Green Deal dell'UE, la quale mira a rendere i sistemi alimentari europei più sostenibili dal punto di vista ambientale e più sani per i consumatori. La strategia include la possibilità di creare un obiettivo a livello europeo per ridurre lo spreco alimentare.

Nella proposta di revisione della Direttiva Quadro sui Rifiuti (2008/98/EC) sono state presentate diverse opzioni per stabilire degli obiettivi legalmente vincolanti.

La Commissione ha proposto un approccio in due fasi. Il primo passo è quello di determinare delle parti della filiera alimentare e la modalità in cui i rifiuti devono essere misurati. Nella sua forma più ambiziosa, la nuova politica fisserebbe un obiettivo sull'intera catena, dalle fattorie in cui viene prodotto il cibo al piatto del consumatore finale, fissando lo stesso obiettivo di riduzione per tutti gli stati membri dell'UE. Un'opzione meno stringente è quella di affrontare solo alcune parti della catena di approvvigionamento (ad esempio la vendita al dettaglio o i consumatori), e stabilire solo un obiettivo collettivo dell'UE, a cui gli Stati membri contribuiscono individualmente.

Il passo seguente è quello di decidere effettivamente quale sarà l'obiettivo. L'opzione più ambiziosa presentata dalla Commissione è quella di ridurre i rifiuti alimentari del 50% entro il 2030. Ciò permetterebbe all'UE di essere in linea con gli impegni presi nell'ambito degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (obiettivo 12.3) D'altra parte, il minimo indispensabile che viene proposto è una riduzione del 15%.

Mentre la proposta fisserà degli obiettivi vincolanti per l'UE, ogni Stato membro potrà decidere le come raggiungerli. Le opzioni includono la sensibilizzazione, il cambiamento dei comportamenti, l'impegno con i fornitori e i produttori di cibo, e così via.

La Commissione sostiene che la riduzione degli sprechi alimentari porterà a risparmi sui costi sia per le imprese che per i consumatori. Mentre alcune imprese dovranno introdurre tecnologie o sistemi per ridurre gli sprechi nelle loro cucine, ci si aspetta che i risparmi derivanti dalla riduzione degli sprechi siano superiori.

STUDENTI ITALIANI IN SCENA PER 2 NUOVI VIDEO LIFE FOSTER!

Da oggi potete vedere i video girati durante l'estate 2021 dagli studenti di ristorazione dei centri di formazione ENAIP NET (in particolare Enaip Veneto) di Conegliano e Piazzola sul Brenta (delle giovani promesse della recitazione!). Basandosi sul programma di formazione del progetto LIFE FOSTER, gli studenti ci hanno dimostrato come prevenire e ridurre lo spreco alimentare in diverse situazioni.

Avete bisogno di qualche suggerimento intelligente?

Date un'occhiata ai seguenti link!

LIFE FOSTER - Studenti in scena: la sinergia tra la sala da pranzo e il personale di cucina, passando per il menù - *https://www.youtube.com/watch?v=H8KX41wDyY0*

LIFE FOSTER - Studenti in scena: consigli per gestire gli alimenti dal supermercato al frigorifero - *https://www.youtube.com/watch?v=0xBWogBGP1Q*

CUCINARE CON MENO SPRECHI DI CIBO COME UN PROFESSIONISTA!

TORTINI DI PESCE

Ricetta di Paul Fenech, Institute of Tourism Studies

INGREDIENTI:

- 3 patate grandi
- 500 g di pesce cotto avanzato
- 1 cucchiaio di burro
- 1 cipolla grande tritata finemente
- 1 cucchiaio di prezzemolo fresco tritato
- 1 uovo
- Condimento
- Olio e burro per friggere

PREPARAZIONE :

- 1 Bollire le patate, nel frattempo tritare finemente la cipolla.
- 2 Sfilettare il pesce cotto in piccoli pezzi.
- 3 Quando le patate sono cotte, schiacciarle bene.
- 4 Aggiungere i pezzi di pesce alle patate schiacciate e mescolare bene, aggiungere anche l'uovo sbattuto, la cipolla tritata, il prezzemolo tritato e condire. Mescolare ancora bene e formare dei tortini di pesce.
- 5. La consistenza a questo punto sarà ancora soffice, lasciarli quindi due ore in frigorifero per farli rassodare.
- 6. Infarinare i tortini di pesce e friggere con poco olio fino a farli dorare.
- 7 Servire con insalata oppure come hamburger di pesce in un panino.

Guarda il video della ricetta a questo link.

FOSTER
love food reduce waste

LIFE17 GIE/IT/000579

PER MAGGIORI INFORMAZIONI

EMAIL:
info@lifefoster.eu
TELEFONO:
+39 049 8658925
SITO WEB:
www.lifefoster.eu

LIFE FOSTER:
Training, education and communication to reduce food waste in the food service industry.
This project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union. Any communication or publication related to the project, reflects only the author's view and the European commission is not responsible for any use that may be made of the information it contains.

© Developed by LIFE FOSTER - 2021

#LIFEFOSTERPROJECT