



Anno scolastico 2024 - 2025

II Edizione del Concorso

“Lotta allo spreco alimentare: come”

PREMESSA

TRENTINOSOLIDALE ODV è un’Associazione di volontariato che dall’anno 2009 gestisce un progetto con l’obiettivo di lottare contro lo spreco degli alimenti e, contemporaneamente, contro la povertà. Ogni giorno lavorativo raccoglie da commercianti al dettaglio di ogni dimensione e da piccoli produttori le derrate alimentari eccedenti, o in confezioni danneggiate, o prossime alla scadenza; le vaglia e le seleziona; ancora nella stessa giornata le distribuisce a centinaia di famiglie. Attualmente, TRENTINOSOLIDALE conta su circa 330 punti di raccolta e rifornisce di cibo fresco 40 istituzioni e associazioni di volontariato nonché 33 propri Centri di distribuzione, veri e propri *temporary shop* ove chi ha bisogno di aiuto alimentare può “fare la spesa” ritirando gratuitamente ciò di cui ha necessità. Oltre a questa peculiare attività, l’Associazione promuove azioni concrete (si veda la piattaforma DONOTRENTINO) per perseguire la riduzione degli sprechi, un più esteso riuso dei beni e maggiore solidarietà verso chi è in condizioni di bisogno, per dare un’altra vita alle cose attraverso il riuso con finalità solidali.

Nell’anno scolastico 2022 - 2023 l’Associazione ha indetto la I edizione del Concorso “Lotta allo spreco alimentare: perché” rivolto, in quell’occasione, a tutti gli studenti degli Istituti scolastici e dei Centri di formazione della Provincia di Trento. L’iniziativa ha avuto successo: circa 750 studenti trentini hanno colto l’occasione per riflettere in maniera critica, creativa e propositiva sulle problematiche della catena alimentare fino alla lotta allo spreco; sono stati presentati 35 elaborati; la Commissione valutatrice ne ha individuati 20 meritevoli di essere premiati. Il 28 aprile 2023 si è svolta la premiazione presso l’Aula Magna dell’Istituto Buonarroti di Trento: una partecipata e colorata cerimonia con 20 classi invitate con i loro insegnanti e presenti con tutti gli alunni o con una delegazione. I lavori che hanno conseguito il primo premio sono pubblicati sul sito ewb dell’Associazione.

Per l’anno scolastico 2024 - 2025 l’Associazione indice la II Edizione del Concorso “Lotta allo spreco alimentare: come” rivolto, in quest’occasione, agli studenti degli Istituti di formazione professionale alberghieri e ai Centri di formazione professionale alberghieri ENAIP della Provincia di Trento.

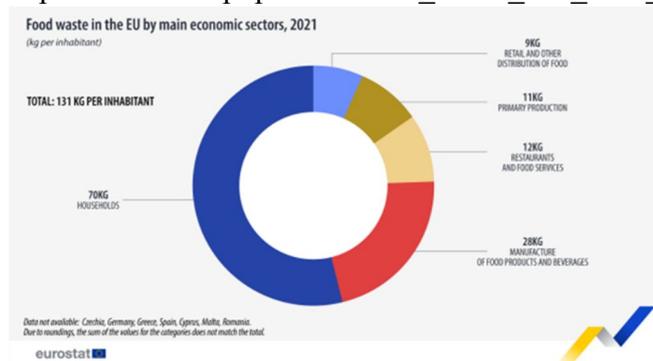
In termini generali, il Concorso intende contribuire a far riflettere i giovani sul tema, ormai ineludibile, della contribuzione fattiva di ciascun individuo alla riduzione degli sprechi alimentari che si registrano lungo tutta la catena alimentare, dalla produzione alla distribuzione e al consumo, e in particolare su come il loro utilizzo a fini di solidarietà sociale sia un argomento centrale dell’Agenda ONU 2030 sullo Sviluppo Sostenibile e, più di recente, con l’adozione del Circular Economy Package, anche dell’Unione Europea. Infatti, nel 2018, con la nuova direttiva europea quadro sui rifiuti 2018/851/UE, l’Europa ha affermato che è necessario che gli Stati membri prendano misure volte a promuovere la prevenzione dei rifiuti alimentari, in linea con l’Agenda 2030, e che occorre ridurre i rifiuti alimentari del 30 per cento entro il 2025 e del 50 per cento entro il 2030.

Oltre a ciò, l'Europa afferma che gli Stati membri devono adottare provvedimenti appositi tra cui campagne di sensibilizzazione volte a dimostrare come prevenire i rifiuti alimentari. Per raggiungere l'obiettivo del dimezzamento, è stata introdotta una metodologia comune per la misurazione dei rifiuti alimentari ed è stato auspicato il miglioramento della comprensione da parte dei consumatori delle date di scadenza espresse con la dicitura «da consumare entro» e «da consumarsi preferibilmente entro il»». La metodologia comune ha stabilito che le quantità di rifiuti alimentari devono essere misurate da ogni Stato separatamente per le seguenti fasi della filiera alimentare: - a) produzione primaria; - b) trasformazione e fabbricazione; - c) vendita al dettaglio e altre forme di distribuzione degli alimenti; - d) ristoranti e servizi di ristorazione; - e) famiglie.

L'anno successivo, il 2020 (un anno difficile a causa della pandemia), è stato il primo anno, sperimentale, di vigenza della metodologia di misurazione europea. Dai primissimi risultati è emersa una quantificazione dello spreco pari a 57 milioni di tonnellate di massa fresca (significa 127 chili per abitante), di cui 31 milioni di tonnellate di rifiuti domestici, che significa 70 chili per abitante; le famiglie avevano generato il 55 per cento dello spreco alimentare.

Nel 2021 si è svolto il secondo monitoraggio statistico, la cui sintesi è stata pubblicata di recente qui:

https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Food_waste_and_food_waste_prevention_-_estimates



Dal secondo rilevamento è emerso che sono stati generati, complessivamente, 131 chili di rifiuti alimentari per abitante, che le famiglie generano il 54 per cento degli sprechi alimentari pari a 70 chili per abitante; che il restante 46 per cento è costituito da rifiuti generati a monte della catena di approvvigionamento alimentare. I rifiuti alimentari domestici rappresentano dunque quasi il doppio della quantità di rifiuti alimentari derivanti dai settori della produzione primaria e

della fabbricazione di prodotti alimentari e bevande (rispettivamente 11 chili, il 9 per cento e 28 chili, il 21 per cento per abitante). I ristoranti e i servizi di ristorazione generano 12 chili, il 9 per cento di sprechi alimentari pro capite, mentre la vendita al dettaglio, e altri tipi di distribuzione alimentare, è il settore con la minore quantità di sprechi alimentari (9 chili, il 7 per cento per abitante).

Lo spreco alimentare domestico è dunque il doppio dello spreco alimentare prodotto dagli altri settori, e ciò perché in questi - e in particolare nella produzione e nella distribuzione - esistono strategie per la riduzione dello spreco, fra cui il riutilizzo di alcuni prodotti come sottoprodotti nonché le donazioni a fini di solidarietà sociale con vantaggi fiscali.

E TRENTINOSOLIDALE attua una di queste strategie!

In questo quadro, e in termini più concreti, il Concorso si rivolge ai giovani che stanno acquisendo competenze specifiche, organizzative, gestionali e tecniche nel ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera della gastronomia e dell'ospitalità. Si propone dunque di farli riflettere in maniera critica, creativa, ma soprattutto propositiva, sullo spreco alimentare e sulle azioni, sia organizzative sia pratiche, per ridurlo. In tal modo gli studenti che si preparano all'attività nei settori della gastronomia e dell'accoglienza turistica potranno cogliere l'occasione per presentare la loro visione del problema e per proporre soluzioni.

L'impegno è dunque volto alla sensibilizzazione su di un tema che è divenuto di estremo interesse negli ultimi anni e che ha un impatto non solo sociale ma anche ambientale tanto grande quanto ancora poco conosciuto.

E a tali scopi viene istituito un "Premio" che, sulla base del presente Regolamento, valuterà i lavori realizzati dagli studenti che parteciperanno al Concorso e che premierà le tre migliori realizzazioni di ogni categoria.



Anno scolastico 2024 - 2025

II Edizione del Concorso

“Lotta allo spreco alimentare: come”

REGOLAMENTO

Art. 1 - Presentazione e finalità

1. TRENTINOSOLIDALE ODV è un'Associazione di volontariato che dall'anno 2009 gestisce il Progetto 117 tramite il quale lotta contro lo spreco degli alimenti e, contemporaneamente, contro la povertà. Sul proprio sito web pubblica i link ai documenti delle istituzioni internazionali e nazionali che affrontano il tema dello spreco alimentare nonché altre indicazioni bibliografiche e conoscitive utili.

2. TRENTINOSOLIDALE ODV offre la possibilità di visite-guidate alla propria sede, oppure di un incontro col suo Presidente (o suo delegato) presso gli istituti scolastici. TRENTINOSOLIDALE ODV offre altresì l'opportunità di svolgere un periodo di “Alternanza Scuola-Lavoro” allo scopo di offrire agli studenti la possibilità di conoscere un peculiare contesto di volontariato utile a integrare le competenze curriculari e conoscitive acquisite in linea teorica. Tale percorso contribuisce anche alla motivazione e all'orientamento nelle loro prossime e consapevoli scelte sulla prosecuzione negli studi ovvero sull'ingresso nel mondo del lavoro.

3. Obiettivo di questo Concorso “Lotta allo spreco alimentare: come” è stimolare gli studenti che si preparano all'attività nei settori della gastronomia e dell'accoglienza turistica a riflettere in maniera critica, creativa ma soprattutto propositiva sullo spreco alimentare e sulle azioni, sia organizzative sia pratiche, per ridurlo.

Art. 2 - Destinatari, iscrizione e informazioni

1. Il Concorso è rivolto agli studenti degli Istituti di formazione professionale alberghieri e ai Centri di formazione professionale alberghieri ENAIP della Provincia di Trento che - o in gruppi o per classi, e comunque seguiti da un Docente Referente - possono partecipare con piena autonomia espressiva.

2. Per ogni informazione o per richieste di chiarimento è possibile scrivere al seguente indirizzo e-mail: ascuola@trentinosolidale.it.

Art. 3 - Tipologia di elaborati ammessi al Concorso

1. Al fine di garantire agli studenti partecipanti la massima libertà espressiva, è possibile partecipare attraverso la scelta di una delle seguenti due categorie di elaborati:

- a) “Strategie contro lo spreco”: relazione (con un massimo di 8.000 caratteri spazi inclusi) con analisi quantitativa e qualitativa degli ingredienti occorrenti per una lista menù di un ristorante, o di una mensa, pianificazione del corretto acquisto e uso degli alimenti, delle porzioni e del riuso delle eccedenze al fine della riduzione degli sprechi;

b) “Cucina del riciclo”: preparazione di un piatto innovativo con l’utilizzo di ingredienti poveri, o di scarto, o di recupero, redazione della scheda della ricetta con titolo, indicazione di ingredienti e quantità; procedimento, spiegazione dell’obiettivo perseguito e del risultato raggiunto; produzione di un video - della durata massima (perentoria) di 3 minuti con peso non superiore a 1GB, prodotto in 16:9 FullHD 1080p nel formato H264 mp4 - che illustra le fasi salienti della preparazione e dell’allestimento del piatto (nel video possono apparire solo le mani degli studenti che realizzano il piatto; se il video non rispetta quest’indicazione non sarà valutato).

Art. 4 - Invio degli elaborati

1. Tutti gli elaborati devono essere presentati direttamente o inviati con mail al seguente indirizzo e-mail: ascuola@trentinosolidale.it entro e non oltre il termine perentorio delle ore 12.00 del giorno venerdì 28 marzo 2024.
2. Sulla busta della lettera recapitata a mano, o nell’oggetto della mail, deve essere riportata la dicitura: «Il Concorso “Lotta allo spreco alimentare: come” - a.s. 2024 - 2025».
3. Ciascun elaborato deve essere accompagnato dalla “Scheda di presentazione dell’elaborato”, costituente l’allegato A al presente Regolamento, debitamente compilata in ogni sua parte.

Art. 5 - Commissione valutatrice e criteri

1. Gli elaborati saranno valutati da una Commissione nominata dal Consiglio Direttivo di TRENTINOSOLIDALE ODV e composta da: il Presidente di TRENTINOSOLIDALE ODV (o sua/o delegata/o) che la presiede, due cuochi professionisti, un docente e un esperto di comunicazione.
2. La Commissione valutatrice selezionerà gli elaborati della categoria a) dell’art. 3 tenendo conto:
 - a) dell’appropriatezza linguistica, della creatività e dell’originalità di espressione: fino a 10 punti;
 - b) della pertinenza nella trattazione del tema nonché della verificabilità degli obiettivi e del risultato: fino a 10 punti;
 - c) della valorizzazione di prodotti poveri, o di scarto, o di recupero, nonché di prodotti del territorio: fino a 10 punti;
 - d) della capacità di progettare criteri innovativi di organizzazione e di gestione: fino a 20 punti.
3. La Commissione valutatrice selezionerà gli elaborati di cui alla categoria b) dell’art. 3 tenendo conto, tra l’altro:
 - a) dell’appropriatezza linguistica, della creatività e dell’originalità di espressione: fino a 10 punti;
 - b) della completezza della scheda di presentazione nonché della verificabilità degli obiettivi e del risultato: fino a 10 punti;
 - c) dell’utilizzazione di prodotti poveri, o di scarto, o di recupero, nonché di prodotti del territorio: fino a 10 punti;
 - d) della qualità del piatto realizzato: fino a 20 punti.
4. I giudizi della Commissione valutatrice sono insindacabili.

Articolo 6 - Procedura di valutazione degli elaborati

1. La Commissione valutatrice esaminerà gli elaborati pervenuti e sceglierà i migliori 5 di ogni categoria.
2. Gli elaborati scelti della categoria a) dell’art. 3 saranno illustrati dai candidati dinanzi alla Commissione.
3. Gli elaborati scelti della categoria b) dell’art. 3 saranno realizzati dai candidati. Ognuno avrà a disposizione un tempo massimo di 40 minuti per la preparazione del piatto e allo scadere del tempo dovrà illustrare l’elaborato alla Commissione, che lo valuterà e lo assaggerà. Nel rispetto delle norme

igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi, ogni candidato deve munirsi degli alimenti necessari per la preparazione del piatto.

4. Tutti i concorrenti devono indossare la divisa da cuoco.

Art. 7 - Premi

1. I primi tre classificati di ciascuna delle due categorie dell'art. 3 riceveranno un attestato e un premio costituito da un buono del valore di euro 300,00 (trecento) per il primo premio, di euro 200,00 (duecento) per il secondo premio e di euro 100,00 (cento) per il terzo premio, da spendere presso una libreria, o presso un negozio di elettronica, o presso un negozio di articoli sportivi.

2. Gli elaborati scelti e non classificati di ciascuna delle due categorie dell'art. 3 riceveranno un attestato.

3. Gli elaborati premiati saranno pubblicati sul sito web dell'Associazione.

4. I vincitori saranno premiati nel corso di una cerimonia, circa la quale saranno fornite successivamente maggiori informazioni.

Art. 8 - Accettazione del Regolamento

1. La partecipazione al Concorso è considerata quale accettazione integrale del presente Regolamento.

2. La partecipazione al Concorso implica il possesso di tutti i diritti relativi dell'opera stessa e solleva TRENTINOSOLIDALE ODV da qualsiasi responsabilità, costi e oneri, di ogni natura, che dovessero essere sostenuti a causa del contenuto dell'opera.

Art. 9 - Liberatorie e Privacy

1. I lavori inviati non saranno restituiti.

2. Ciascun autore concede a TRENTINOSOLIDALE ODV la licenza di uso esclusiva, a titolo gratuito e a tempo indeterminato dei diritti di utilizzo in ogni forma e modo dei lavori inviati. Essi potranno essere pubblicati in formato cartaceo o digitale nonché utilizzati per la realizzazione di mostre, per la promozione di iniziative contro lo spreco alimentare e per ogni altro scopo di cui al presente Concorso.

3. I dati personali dei partecipanti al Concorso saranno utilizzati da TRENTINOSOLIDALE ODV, titolare del trattamento, per consentire lo svolgimento del Concorso stesso e per le proprie finalità istituzionali. Il loro conferimento è obbligatorio per cui il rifiuto di fornire i dati richiesti avrà, di conseguenza, l'impossibilità di partecipare al concorso. Il trattamento dei dati sarà effettuato mediante l'utilizzo di sistemi manuali e automatizzati e solamente da soggetti autorizzati all'assolvimento di tali compiti. In ogni momento potranno essere esercitati dagli interessati, nei confronti di TRENTINOSOLIDALE ODV, i diritti previsti dal d.lgs. n. 196 del 2003 e dal Regolamento U.E. n. 679/2016. Per contatti relativi alla tutela dei dati personali, compreso l'esercizio dei diritti, l'indirizzo email è il seguente: segreteria@trentinosolidale.it.