

Club di Lamezia Terme Progetto C&C
LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE
CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

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 cultura 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.



LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA CULTURA ECOSOSTENIBILE

PROGETTO C&C - EDUCAZIONE E CONTRASTO ALLO SPRECO ALIMENTARE



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:



LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA CULTURA ECOSOSTENIBILE

PROGETTO C&C - EDUCAZIONE E CONTRASTO ALLO SPRECO ALIMENTARE

- 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.

CONTATTI della referente del progetto locale

Mazzocca Giuseppina - email: giusy.mazzocca@libero.it - tel.: 3336554809

SOCIE COINVOLTE nel progetto

Maria Curcio e Donatella De Grazia (per la sottoscrizione dei protocolli d'intesa)

Sabrina Curcio e Annamaria Tropea (per i rapporti con Slow Food, scuole e Asp)

TEMPO dedicato, in ore, per la realizzazione

Circa 200.

VALORE ECONOMICO

L'impegno del club per la sottoscrizione dei protocolli d'intesa determinerà, a conclusione, un aiuto economico equivalente ad un risparmio di circa € 10.000,00. Nello specifico, saranno aiutate, tramite l'utilizzo di risorse alimentari altrimenti sprecate, famiglie bisognose attraverso la fornitura di 10 pasti al giorno per un anno. Nella previsione del costo complessivo si è tenuto conto del costo delle sole materie prime utilizzate per la produzione del singolo pasto che è stato quantificato in circa € 3,00.

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.



LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA CULTURA ECOSOSTENIBILE

PROGETTO C&C - EDUCAZIONE E CONTRASTO ALLO SPRECO ALIMENTARE