



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE
"PITAGORA"
VIA F. Cervi, 4 - 95045 MISTERBIANCO - CT
TEL: 0957556921
Cod. Mecc.: CTIC88200T - Cod.Fisc.: 93014730878
E-MAIL:ctic88200t@istruzione.it- www.icspitagora.edu.it



Misterbianco, 21/05/2019

- A TUTTI I GENITORI
DEGLI ALUNNI
- e.p.c. AL DSGA
- AL PERSONALE ATA
LORO SEDI

CIRCOLARE N. 234

OGGETTO: Iniziativa Dusty "Lo chef del riciclo"

Si porta a conoscenza dei genitori l'iniziativa della Dusty "Lo chef del riciclo". L'evento, finalizzato a promuovere la cultura del riciclo e della lotta allo spreco anche in cucina, si terrà Domenica 26/05/2019 dalle ore 10.00 alle 13.00 in piazza Milicia.

La locandina dell'evento con il programma e il regolamento sono allegati alla presente.
Si invitano i genitori interessati a prenderne visione e a partecipare all'iniziativa.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Giuseppina Maria Licia dello



COMUNE DI MISTERBIANCO



Al servizio dell'Ambiente

Dusty presenta: LO CHEF DEL RICICLO

VIENI ALLA MANIFESTAZIONE SUL CIBO
CHE SI PUO' CREARE DA QUELLO
CHE AVEVI PENSATO DI SCARTARE

QUANDO:

DOMENICA 26 MAGGIO 2019

DOVE:

PRESSO PIAZZA MILICIA

DALLE ORE 10.00

ALLE ORE 13.00

PARTECIPA
ANCHE
TU



SARA' ALLESTITO UNO STAND

CON PREMIAZIONE DELLA MIGLIORE PROPOSTA CULINARIA DOLCE

PORTATA DA «TE»

1° CLASSIFICATO: UN BUONO SPESA DA € 160

2° CLASSIFICATO: UN BUONO SPESA DA € 110

3° CLASSIFICATO: UN BUONO SPESA DA € 80

LO CHEF DEL RICICLO

Ogni anno vengono buttati milioni di tonnellate di cibo. Conseguenza anche del nostro stile di vita. Si calcola che in media acquistiamo il 20% in più del cibo che riusciamo a mangiare. È quindi giunto il momento di fermarsi a riflettere.

Ogni anno i consumatori delle nazioni industrializzate sprecono 222 milioni di tonnellate di cibo, quasi quanto ne produce l'Africa subsahariana (230 milioni). La cifra corrisponde a circa il 24% delle calorie degli alimenti prodotti per il consumo umano, o ad oltre la metà del raccolto annuo di cereali (2,3 miliardi di tonnellate nel 2009/2010): che, in termini economici, sono equivalenti a 1.000 miliardi di dollari; con un aumento stimato di emissioni di CO² intorno al 14%.

In Europa, le cifre Fao (l'organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura) parlano di una quantità di 60/110 kg a persona ogni anno (in totale 92 milioni di tonnellate), paragonabili ai 95/115 kg degli Usa.

In Europa si sprecono ogni anno 88 milioni di tonnellate di cibo, per un totale di ben 173 chilogrammi a persona. Queste stime sono state diffuse dal Parlamento europeo, che si è impegnato ad adottare una serie di misure per ridurre lo spreco alimentare del 30% entro il 2025, e del 50% entro il 2030.

Nell'Africa subsahariana, dopo la raccolta, si perde il cibo sufficiente a nutrire 48 milioni di persone. Nelle nazioni industrializzate, invece, sono sotto accusa i comportamenti di distributori e consumatori.

Il problema è tanto più urgente se pensiamo che nel 2050 saremo, secondo i calcoli, nove miliardi di persone. Riducendo il cibo che oggi finisce nella spazzatura, si potrebbero sfamare già da subito, 3 miliardi di persone senza aumentare la produzione.

La domanda che ognuno dovrebbe porsi è: *"Cosa posso fare io per arginare questa situazione?"*. Alcuni suggerimenti per provare a rispondere, ve li indichiamo noi...

- ✓ Preparare la **#lista** della spesa, pianificando i pasti della settimana. Scegliere gli alimenti con una **#vita** residua più lunga (sono per lo più quelli meno in vista negli scaffali del supermercato).
- ✓ Evitare di fare la **#spesa** a stomaco vuoto: il carrello si riempirà più facilmente di prodotti inutili.
- ✓ Occhio ai **#formati** convenienza: il 3X2 conviene solo se si consuma effettivamente quel prodotto, altrimenti aumenta la probabilità che finirà nella spazzatura.
- ✓ Una volta a casa, riporre con **#attenzione** la spesa: gli alimenti più "nuovi" con una data di scadenza più lontana andranno riposti dietro, mentre quelli più vecchi andranno in prima fila così saranno consumati prima.
- ✓ La **#temperatura** ideale del frigorifero è di 4 gradi. Riporre, in frigo, ogni alimento nel **#posto** giusto (frutta e verdura nei cassetti; pesce e carne cruda al primo piano; carne cotta al secondo; affettati e formaggi più in alto; conserve aperte e uova ancora più su): in questo modo gli alimenti si conserveranno più a lungo.
- ✓ **#Congelare** gli alimenti che avanzano scrivendo la data su ogni contenitore.
- ✓ Al ristorante chiedere di **#riportare** a casa ciò che non è stato mangiato.
- ✓ Cucinare quanto basta ma se avanza qualcosa, **#condividere** con i vicini o "riciclare".

Dusty intende dare spazio al riciclo... anche in cucina! È qui che si creano i primi rifiuti organici. Per questo, darà vita a un contest che premierà chef virtuosi che sappiano sfruttare le risorse alimentari riducendo gli sprechi, il più possibile.

Ogni giorno infatti, vengono gettati alimenti creando uno spreco alimentare di enormi proporzioni. Ma il cibo nelle mani di sapienti chef, possono divenire nuovi e meravigliosi piatti gourmet!

Tel: +39 095 7139912 • Fax: +39 095 7139257 • dusty@dusty.it • dusty@pec.dusty.it • www.dusty.it



Al servizio dell'Ambiente

E i migliori cuochi sono più vicino di quanto si creda... si trovano all'interno delle nostre famiglie e i nostri chef stellati sono le nostre mamme!

Regolamento Contest:

1. I partecipanti all'iniziativa saranno le mamme che daranno spazio alla loro creatività preparando pietanze con avanzi di cibo e/o rimanenza di ingredienti, creando un dolce;
2. I piatti delle mamme partecipanti saranno valutati nella stessa giornata, da una giuria composta da 3 studenti (+ 2 eventuali sostituti per completare il numero designato di 3 giudici) frequentanti le scuole di Misterbianco, che al termine di un giro di assaggi, avranno il compito di scegliere e decretare le vincitrici;
3. Domenica 26 maggio alle ore 10:30, Dusty allestirà nella Piazza Milicia uno stand per l'evento "Lo Chef del Riciclo";
4. *La partecipazione è aperta a chiunque, si precisa che i dolci premiati dovranno essere preparati da "mamme chef" residenti nel Comune di Misterbianco

Per far parte della giuria, la candidatura deve essere inviata spontaneamente tramite e-mail all'indirizzo di posta elettronica: comunicazione@dusty.it, entro le ore 13:00 del 23/05/2019.

I primi 5 studenti che in ordine di data e orario si saranno candidati, saranno contattati direttamente dalla Dusty; per poi giudicare le preparazioni delle "Chef del riciclo" per nella giornata del 26/05/2019.

Montepremi

Il montepremi in palio assegnato alle prime tre classificate, è del valore di 350,00 € in buoni spesa da utilizzare presso il Supermercato Superconveniente di Misterbianco.

- Primo posto - buono spesa del valore di 160,00 €
- Secondo posto - buono spesa del valore di 110,00 €
- Terzo posto - buono spesa del valore di 80,00 €

Previsti gadget per la giuria

Vinca la migliore Chef!!!!



Tel: +39 095 7139912 • Fax: +39 095 7139257 • dusty@dusty.it • dusty@pec.dusty.it • www.dusty.it