



IL PERCORSO DEGLI ALIMENTI:
DALLA PRODUZIONE AL RECUPERO E ANCORA UNA NUOVA VITA.
GLI STRUMENTI A DISPOSIZIONE

Il ruolo del volontario:
l'esperienza dell'APS Oltre la corte e di Pandora S.C.S.

Dott. Luca Bergamasco
Educatore professionale e Animatore sociale



S.I.Me.Ve.P.
Società Italiana di
Medicina Veterinaria Preventiva

Il ruolo del volontario

Le volontarie e i volontari sono la presenza costante di chi vive e presidia i territori.

- Intercettare I bisogni dei singoli e delle famiglie
- Attivazione di reti informali ed organizzate

Le associazioni sul territorio

Piccole associazioni che si attivano:
Reti locali e Banco Alimentare

Reti di associazioni ed Enti pubblici:
Alleati contro lo spreco

Strumenti nuovi – Nuove risposte

Progetto Alleati contro lo spreco 2020

- Formazioni online per Volontari e Fruitori
- Ricette Antispreco
- Legumesburger

Strumenti nuovi – Nuove risposte

Progetto Tendere una rete – Raccogliere solidarietà 2021

- Nuove attrezzature: servizi migliori
 - Orti sociali: produzioni solidali
- Collaborazione e supporto reciproco
- Mappatura nuovi fornitori e donatori

Strumenti nuovi – Nuove risposte

Progetto Insieme sospendiamo la povertà
2021/2022

Incontri di Educazione al Consumo Consapevole
per classi di Scuola Primaria, nei territori dove operano le
associazioni aderenti ad ***Alleati contro lo spreco***

Realizzazione di video informativi in 3 lingue:
Arabo, Inglese, Italiano

Strumenti nuovi – Nuove risposte

Progetto Educiamo il cibo – Aggiungiamo valore 2021/2022

La mappa narrativa



The poster is titled "Educiamo il cibo" (Educate the food) and features a plate of spaghetti with a fork and a bowl of salad. It is divided into three main sections: "FOOD WASTE", "إهدار الطعام" (Food Waste), and "SPRECO ALIMENTARE".

Ma quanto mi costi?
Secondo uno studio del 2020 di Waste Watcher International Observatory, in appena settimanale media costa 4.43 € a nucleo familiare per un totale di circa 6,5 miliardi di euro. **Quasi 20 euro al mese a famiglia!**

How much does it Cost to me?
According to the waste watcher international obs. in 2020, the average weekly waste costs 4.43 € per family. **Almost 20 euros per month, per family!**

لكن كم يكلفني ذلك؟
وفقاً لدراسة أجريت عام 2020 بواسطة Waste Watcher International Observatory، فإن متوسط التكاليف الأسبوعية 4.43 يورو لكل أسرة وإجمالي حوالي 6.5 مليارات يورو. **ما يقرب من 20 يورو شهرياً لكل أسرة!**

10 RULES TO REDUCE FOOD WASTE

1. MAKE YOUR REFRIGERATOR LAST: eat what is in it. If you don't eat it, you may have to throw it away. Don't waste it!
2. CHECK THE EXPIRATION DATE: don't eat what is expired. It's not healthy!
3. CONSUME LEFTOVERS: don't throw them away. They are still good to eat. Use them for other recipes.
4. FREEZE AND REFREEZE: don't throw away what you don't eat. Freeze it for later.
5. USE A COMPOSTER: don't throw away what you don't eat. Compost it for your garden.
6. DON'T BUY TOO MUCH: don't buy more than you need. It's better to buy less and have it last longer.
7. EAT SLOWLY AND CHOW WELL: you will digest well and enjoy more food.
8. FOLLOW A VEGETARIAN DIET: it's good for your health and good for the environment.
9. PROBABLY CONSUME SEASONAL FOOD: it's good for your health and good for the environment.
10. BE CREATIVE WITH THE LEFTOVERS AND INVENT ANOTHER MEAL.

10 قواعد للتقليل من الهدر

1. اجعل ثلاجتك تدوم أطول: تناول ما في الثلاجة. إذا لم تأكله، فقد تضطر إلى التخلص منه. لا تضيعه!
2. تحقق من تاريخ انتهاء الصلاحية: لا تأكل ما انتهت صلاحيته. إنه ليس صحيًا!
3. استهلك البقايا: لا ترميها. لا يزال بإمكانك تناولها. استخدمها لوصفات أخرى.
4. تجميد وإعادة تجميد: لا ترمي ما لا تأكله. تجمده للاستخدام لاحقًا.
5. استخدم سمادًا: لا ترمي ما لا تأكله. استخدمه لسمادك.
6. لا تشتري الكثير: لا تشتري أكثر مما تحتاج. من الأفضل شراء أقل والتأكد من أنه سيستمر لفترة أطول.
7. تأكل ببطء وتناول جيدًا: ستهضم الطعام جيدًا وتستمتع به أكثر.
8. اتبع نظامًا غذائيًا نباتيًا: إنه جيد لصحتك وللبيئة.
9. ربما استهلك الأطعمة الموسمية: إنه جيد لصحتك وللبيئة.
10. كن مبدعًا مع البقايا وابتكر وجبة أخرى.

IL PROGETTO
Educiamo il cibo (aggiungiamo valore)

Questo progetto è parte del progetto "Educiamo il cibo" che ha lo scopo di sensibilizzare la popolazione sul tema dello spreco alimentare e di promuovere la riduzione dello spreco alimentare. Il progetto è finanziato dalla Regione Siciliana e dalla Provincia di Palermo.

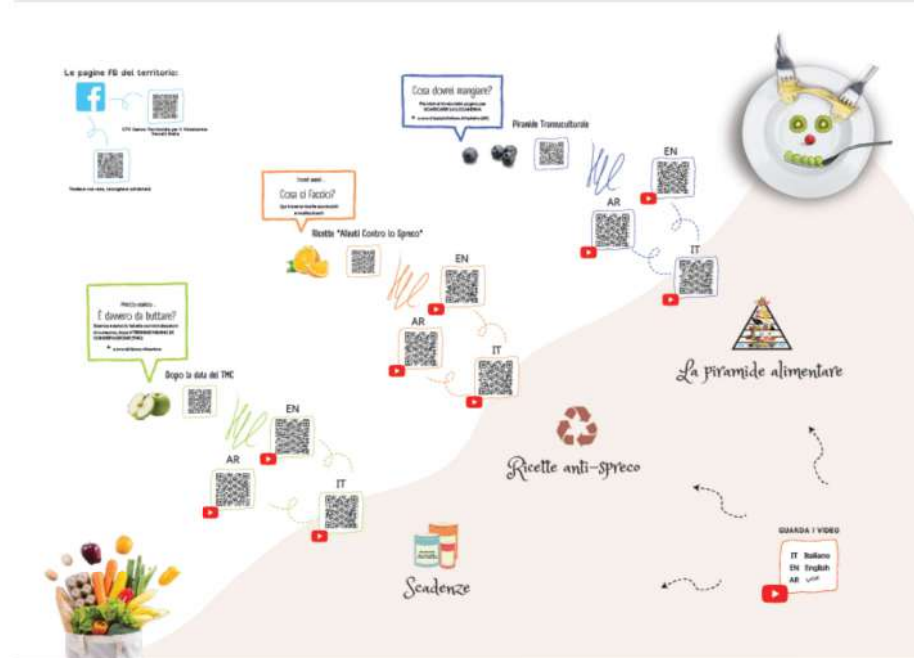
PARTNER

O.S. VER. - Provincia di Palermo - Pandora

*** Per saperne di più vedi il video che trovi all'interno**

*** To learn more about this Watch the video inside**

*** معرفة المزيد: شاهد الفيديو الذي ستجد بداخلنا**



Grazie per l'attenzione



PANDORA COOPERATIVA SOCIALE ONLUS

SEDE LEGALE E AMMINISTRATIVA

Via Tolmezzo 3 - 20132 MILANO

Tel. 02 6437 564

segreteria@coop-pandora.eu

coop-pandora@pec.it

c/o Centro Educazione ai Consumi

Via Merano, 20 - 16154 Sestri Ponente-Genova

Tel. 010 6509 563

pandora.liguria@coop-pandora.eu

Centro Educazione ai Consumi

c/o Centro Commerciale Piazza Paradiso

Piazza Bruno Trentin, 1 - 10093 Collegno - TO

Tel. 0161 299044

pandora.piemonte@coop-pandora.eu



ASSOCIAZIONE DI PROMOZIONE SOCIALE

OLTRE LA CORTE

SEDE LEGALE

Piazza Cavour 11

28060 CASTELLAZZO NOVARESE (NO)

www.lacortedicastellazzo.org
