

TITOLO DEL PROGETTO: IL RECICLETTARIO, RACCOLTA DI RICETTE CHE INSEGNANO L'UTILIZZO DEGLI AVANZI (FOOD HEROES: l'anziano nel proprio nucleo familiare)

ABSTRACT

INTRODUZIONE: in base ai dati FAO (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura) a livello globale il numero di persone che soffrono a causa della fame continua ad aumentare coinvolgendo l'8,9% della popolazione mondiale. Nel contempo, l'Onu fotografa uno spreco alimentare del 17%, con 931 milioni di tonnellate di cibo buttato ogni anno. Lo spreco alimentare per il 76% è prodotto dalle famiglie. Molti cibi considerati scarto sono sicuri da un punto di vista alimentare e l'80% di essi potrebbe essere riutilizzati in cucina. Nella popolazione anziana permane memoria dell'ottimizzazione nell'uso del cibo, un tempo molto meno disponibile, autoprodotta o reperita sul territorio. Nonostante la popolazione anziana sia stata la fascia più colpita dalla pandemia, spesso ha rivestito nelle famiglie un ruolo attivo, anche nella ripresa di preparazioni casalinghe.

OBIETTIVO DEL PROGETTO: il progetto si pone l'obiettivo di stimolare la riduzione dei rifiuti alimentari, insegnando l'utilizzo degli scarti e degli avanzi per la creazione di ricette sostenibili e sicure. Il progetto ha anche un obiettivo socio- culturale, prevedendo il coinvolgimento della figura dell'anziano e la sua valorizzazione quale memoria storica del sapere contadino e del legame fra cibo e territorio.

MATERIALI E METODI: raccolta di ricette presso la popolazione anziana del proprio territorio intervista; inserimento giornaliero nella settimana del Dietista sulla pagina facebook o su altri canali social della ricetta corredata da fotografia.

RISULTATI ATTESI: integrazione della conoscenza fra generazioni portando quanto raccolto presso gli anziani su un canale comunicativo più moderno quali i social. Promozione di ricette sostenibili che permettano la riduzione dello spreco e il riutilizzo degli avanzi.

CONCLUSIONI: l'alimentazione ha in sé un aspetto culturale che parte dalle scelte nella spesa all'utilizzo degli alimenti in cucina, rappresenta un momento di condivisione, di espressione della tradizione culinaria. Gli anziani conservano memoria di ricette i cui ingredienti sono legati al territorio e alla tradizione e sono una ottimizzazione dell'uso degli avanzi. Ognuno di noi è responsabile delle scelte alimentari per sé e per il pianeta; anche un piccolo gesto quotidiano nel riuso degli alimenti può produrre un significativo miglioramento.

IMPATTO DEL PROGETTO: le ricette della tradizione sono parte integrante del patrimonio della dieta mediterranea. Raccogliere le ricette della tradizione contadina, in particolare quelle che prevedono l'ottimizzazione degli avanzi, permette di mantenere viva la memoria storica, culturale e culinaria del paese; nel contempo permette di offrire spunti di riflessione e suggerimenti operativi per chi nel quotidiano vuole ottimizzare l'utilizzo degli alimenti e ridurre lo spreco. Inoltre il progetto vuole valorizzare la figura dell'anziano e del suo sapere spesso tramandato per via orale e nel solo nucleo familiare, permettendo di raggiungere una platea più ampia, modificando il canale usato per la comunicazione.

La sottoscritta BOGLIO ELIDE (a nome del gruppo ANZIANI-ASAND) dichiara di aver preso visione del regolamento per la partecipazione al concorso di idee Good Idea Wanted 2021 e di accettare il regolamento per la partecipazione al concorso di idee.

Data 19/06/2021

Firmato in Originale BOGLIO ELIDE