

Comunità di docenti sostenibili Incontro all'Officina di Merlino

Con il DessBg focus sulla lotta allo spreco alimentare
Formazione, confronto e conoscenza delle realtà territoriali

Dopo la tematica del tessile e della moda sostenibile in primavera, l'area formazione del Distretto di Economia Sociale Solidale bergamasco ha affrontato il tema della lotta allo spreco alimentare, invitando i docenti non solo ad approfondire le sue sfaccettature e implicazioni sulla società, ma anche a conoscere direttamente alcune realtà che operano concretamente in questo ambito.

Giovedì 30 ottobre 2025 presso l'Officina di Merlino a Treviolo si è svolta la proposta formativa dedicata, volta a dare spunti nei contenuti e negli strumenti didattici per comunicare e affrontare questo tema nelle scuole e non solo, con l'obiettivo di creare nel tempo una rete di docenti interessati e sensibili alle tematiche della sostenibilità e dell'economia sociale solidale che periodicamente possano incontrarsi e confrontarsi tra loro, con esperti e con le realtà del territorio.

Con Raffaele Avagliano, autore del libro "Nostra eccedenza. Lo spreco alimentare: un impegno per tutti" e coordinatore della Dispensa Sociale di Bergamo si sono approfonditi alcuni dati e svolte alcune considerazioni spesso poco presenti nei discorsi riguardanti eccedenze e sprechi alimentari, come il necessario ruolo della legislazione e dell'intervento delle istituzioni e l'esigenza di cambiare un sistema economico complessivo, quando invece la responsabilità viene più facilmente attribuita ai consumi dei singoli individui o, parimenti, viene più spesso sottolineato il valore solidale del recupero delle eccedenze alimentari, cosa che però disto-

glie dalla urgenza di intervenire a monte sul sistema che quegli sprechi li genera. Interessanti numeri ed iniziative che ruotano attorno alla Dispensa alimentare di Bergamo, rendono l'idea di quanto sia rilevante l'entità dello spreco nonché il suo impatto sulla società e sull'economia.

di Merlino' e gestiti dalla Cooperativa sociale Alchimia. È un servizio sociale territoriale rivolto a persone con disabilità di età compresa tra i 16 e i 35 anni che necessitano di sviluppare consapevolezza, autodeterminazione, autostima e maggiori autonomie utili per il proprio futuro nei contesti familiari, so-

ralmente definiti e condivisi con la famiglia, con il coinvolgimento delle risorse del territorio e figure professionali qualificate. È un servizio che propone attività che si conciliano con le opportunità che la stagionalità e il territorio offrono, anche attraverso tante occasioni di collaborazioni. Ogni attività proposta all'in-

Collaborazioni con Banco alimentare e Dispensa sociale

Nell'ambito dell'Officina di Merlino si svolgono diverse preziose collaborazioni, come quella con il Banco Alimentare e con la Dispensa Sociale.

Con il Banco Alimentare si collabora per la distribuzione di pacchi alimentari alle famiglie del Comune di Treviolo, indicate dai Servizi Sociali. L'attività consiste nel riordino e controllo delle scadenze degli alimenti. Lo stesso Banco alimentare fornisce una scheda con tempi e modi di conservazione degli alimenti, alcuni dei quali hanno una data di scadenza indicativa. Se qualcosa arriva con una data oltre la scadenza, si indica attraverso un modulo apposito cosa le famiglie possono ancora consumare, evitando di buttare prodotti ancora buoni e nutrienti.

Dalla Dispensa Sociale il servizio si rifornisce al bisogno di frutta e verdura in eccedenza, che non viene venduta perché ammaccata o ritenuta non idonea alla vendita (ad esempio anche solo per calibro non conforme). In un'ottica antispreco, questa frutta o verdura viene consumata anche in Officina e vengono sperimentate alcune modalità di conservazione.

Negli spazi dell'Officina è presente uno strumento molto utile: l'essiccatore. Si tratta di un piccolo elettrodomestico che rimuove lentamente l'acqua contenuta negli alimenti tramite aria calda a bassa temperatura (tra

30° e 70° circa). Con questo procedimento viene essiccata parecchia frutta e verdura, conservandola a lungo e facendo dei gustosi mix ideali per una pausa sana e golosa. È presente inoltre un orto gestito interamente dalle persone presenti nello SFA. A seconda della stagione, si piantano piccoli frutti, verdura ed erbe aromatiche.

Eco Tips Quotidiani

Le attenzioni sviluppate dall'Officina di Merlino sono accompagnate anche dall'area ambiente di Cooperativa Alchimia che dal 2004 propone progetti di educazione alla sostenibilità ambientale che coinvolgono scuole, famiglie, cittadinanza, territorio nello sviluppo di buone pratiche a favore della tutela dell'ambiente e di uno stile di vita sostenibile, per migliorarne la qualità nei servizi che gestisce.

Tra gli strumenti elaborati gli "Eco Tips Quotidiani: Piccoli gesti, grande impatto, piccole strategie quotidiane" al fine di sensibilizzare e coinvolgere chi frequenta il servizio, contribuendo a rendere sia gli spazi che le attività sempre più sostenibili.

Gli ambienti sono arricchiti da poster con consigli pratici e indicazioni green, pensati per stimolare comportamenti consapevoli e rispettosi dell'ambiente.

Attività Green

Le attività green proposte dal servizio Officina di Merlino includono:

- Distribuzione di generi alimentari con attenzione alla sostenibilità e lotta allo spreco
- Cucina senza sprechi, per valorizzare ogni ingrediente e prolungare la conservazione



- Orto e compostaggio per educare al ciclo naturale
- Coltivazione di piante aromatiche e produzione di sali aromatici
- Cura e semina di piante negli spazi interni
- Bellezza green, con ricette di autoproduzione naturali

- Autoproduzione di detersivi per l'igiene della casa
- Attività ed escursioni in natura, per riconnettersi con l'ambiente
- Creazione della carta
- Creazione di candele con materiali di recupero
- Bombe di semi, per diffondere il



verde in modo semplice e divertente

La cucina Antispreco

La cucina antispreco è un approccio alla preparazione e al consumo del cibo che mira a ridurre al minimo gli sprechi alimentari, valorizzando ogni ingrediente e promuovendo pratiche sostenibili. Non si tratta solo di evitare di buttare via il cibo, ma di ripensare il modo in cui lo acquistiamo, lo conserviamo, lo cuciniamo e lo riutilizziamo.

I principi della cucina antispreco includono:

- Utilizzare ogni parte degli ingredienti, come bucce, gambi, foglie, croste, ecc.
- Recuperare gli avanzi per creare nuovi piatti (es. polpette, zuppe, frittate).
- Pianificare i pasti per evitare acquisti eccessivi.
- Conservare correttamente gli alimenti per prolungarne la durata.
- Preferire prodotti locali e di stagione, spesso meno soggetti a spreco.
- Autoproduzione di conserve, brodi, ecc.
- Educare al valore del cibo attraverso attività pratiche e laboratori.