

Al via “Momenti da non sprecare” il progetto di Whirlpool Emea per le scuole

Pubblicato: Giovedì 15 Marzo 2018



Più di 900 scuole e 640.000 tra alunni, docenti e famiglie sono coinvolti in **Italia, Polonia e Slovacchia** nella seconda edizione di **Momenti da non Sprecare**, il **progetto educativo lanciato lo scorso anno da Whirlpool EMEA** (Europa, Medio Oriente e Africa) al fine diffondere consapevolezza sul tema dello spreco alimentare e del consumo responsabile e consapevole.

Attraverso un **approccio multidisciplinare** che promuove il **gioco** come elemento di apprendimento e la **cucina** come luogo di partecipazione, la seconda edizione del progetto coinvolgerà in Italia le comunità nelle regioni in cui Whirlpool opera: Lombardia, Toscana, Marche e Campania. Per la prima volta, inoltre, l'iniziativa raggiungerà anche alunni, docenti e famiglie a Varsavia, Radomsko, Lodz, Wroclaw in Polonia e a Poprad, in Slovacchia, territori in cui Whirlpool EMEA è presente con attività commerciali e industriali.

Secondo i più recenti dati di Waste Watcher, **ogni famiglia italiana spreca 84,9 kg di cibo nel corso dell'anno**, pari a un totale di circa 2,2 milioni di tonnellate e a un valore economico di 8,5 miliardi di Euro corrispondenti allo 0,6% del PIL. Tutte le scuole partecipanti al programma riceveranno **un kit didattico** contenente, oltre alla guida docenti, materiali appositamente ideati per stimolare la creatività degli alunni e invitarli a riflettere sui temi dell'anti spreco:

? l'album illustrato interattivo *La mia cucina antispreco*, che ogni bambino può portare a casa per

condividere il progetto con i familiari;

? il gioco Nella nostra cucina non si spreca!, con un poster-plancia e 12 carte per esercitarsi al non spreco;

? la mini pubblicazione dedicata al concorso Talent Kitchen – storie di cucine che non sprecano, che include il regolamento, il modulo di partecipazione e i suggerimenti per creare ed inviare gli elaborati.

I contenuti del kit distribuito alle scuole sono stati realizzati grazie alla **consulenza scientifica del Global Food Institute di Whirlpool EMEA**, centro di eccellenza con sede a Cassinetta di Biandronno (Varese), dove ogni giorno tecnologi alimentari e ingegneri esperti di termodinamica, elettronica e meccanica si adoperano per migliorare costantemente l’esperienza dei consumatori, sviluppando soluzioni tecnologiche da applicare agli elettrodomestici per cucinare e conservare gli alimenti rispettandone il valore nutrizionale e le caratteristiche organolettiche.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it