

Alla scuola dell'infanzia di Lissago una settimana all'insegna del green e dell'ambiente

Pubblicato: Giovedì 24 Aprile 2025



La scuola dell'infanzia "A.M. e G.B. Dall'Aglio" di Lissago ha partecipato anche quest'anno alla Green Food Week lanciata dall'associazione Food Insider: durante l'intera settimana da lunedì 7 a venerdì 11 aprile i bambini hanno potuto gustare un menu interamente vegetariano studiato ad hoc dalla cuoca Anita.

L'obiettivo della Green Food Week è valorizzare e diffondere l'alimentazione a basso impatto ambientale all'interno delle mense scolastiche, servendo in mensa piatti vegetali, privilegiando ingredienti biologici e locali. Il menu proposto è stato calibrato in base al gradimento dei bambini, testando durante l'anno scolastico nuove preparazioni a base di legumi (polpette, falafel, crocchette...) e scegliendo per la **Green Food Week** i piatti che avevano riscosso maggiore successo.

L'esperimento ha dato risultati estremamente positivi: la misurazione dello scarto alimentare al termine del pranzo ha riportato valori minimi, con grande soddisfazione di tutti. **La lotta allo spreco alimentare è uno dei pilastri Green School**, a cui la scuola partecipa per il quinto anno consecutivo: sprecare il cibo significa sprecare anche tutte le risorse (economiche, energetiche e materiali) che sono state impiegate per la sua produzione. Oltre che un problema etico e sociale, lo spreco alimentare rappresenta anche un problema sul piano ambientale, impattando sulla quantità di rifiuti prodotti, sulle emissioni di gas serra e su acqua e terreni utilizzati. Le famiglie dei bambini della scuola Dall'Aglio hanno accolto con grande favore la partecipazione alla Green Food Week e hanno rilanciato

organizzando, in collaborazione con le insegnanti, **una domenica “Plogging, pic-nic & bazar”** come lancio dell’iniziativa. Ritrovo presso la piazza antistante la scuola nella mattinata di domenica 6 aprile, tutti muniti di guanti e sacchetti per la raccolta differenziata: alle ore 11 tre diversi gruppi di raccoglitori sono partiti per percorrere le vie intorno alla scuola, raccogliendo tutti i rifiuti intercettati durante la camminata (il plogging è una pratica di origine svedese che consiste nel raccogliere rifiuti che si trovano per strada mentre si fa jogging o semplicemente si cammina).

Al termine della raccolta, le famiglie si sono ritrovate nel giardino della scuola per un pic-nic vegetariano condiviso: ognuno ha preparato un piatto a base vegetale da condividere con gli altri. **Il pic-nic è stato ad impatto zero** grazie all’accortezza dei partecipanti che hanno portato stoviglie, posate e borracce da casa: dopo tanto raccogliere, è stato importante accorgersi che è possibile mettere in atto delle piccole attenzioni per evitare di produrre rifiuti inutili. **Nel giardino della scuola le mamme hanno inoltre allestito un bazar del riuso** donando abiti e calzature da bambino non più necessari affinché potessero trovare una nuova possibilità di utilizzo, evitando che articoli in ottimo stato diventassero un ennesimo rifiuto. Il piacere di ritrovarsi insieme e la possibilità di vivere insieme gli spazi della scuola hanno dato il via ad un’ulteriore iniziativa da parte dei genitori: **sabato 12 aprile alcuni papà si sono dedicati a lavori di giardinaggio nell’orto e nel giardino mentre nel pomeriggio le mamme hanno proposto una caccia alle uova pasquale con lettura a tema e un piccolo laboratorio artistico.**

Negli ultimi giorni prima della pausa pasquale i bambini a scuola hanno riflettuto sulla quantità di rifiuti raccolti durante la passeggiata: **7 kg di indifferenziato, 800 g di carta, 800 g di plastica.** Numeri che fanno riflettere e che invitano a rivedere le proprie abitudini, sia in classe che a casa. **I bambini scuola dell’infanzia “A.M. e G.B. Dall’Aglia” di Lissago hanno già progettato dei nuovi bidoni mangia carta e mangia plastica:** c’è ancora tanto lavoro da fare, ma un passo alla volta e partendo dai più piccoli si può sperare di ripulire il pianeta!

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it