



Assessorato Agricoltura e Agroalimentare,
Caccia e Pesca



Con il patrocinio non oneroso dell'USR



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per l'Emilia-Romagna

Campagna informazione, comunicazione e divulgazione “STOP allo spreco: il gusto del consumo consapevole” II edizione

Sono diversi e numerosi gli studi che sostengono l'importanza di intervenire attivamente per migliorare il quadro di salute delle nuove generazioni, senza trascurare il rapporto con l'ambiente.

“**STOP allo spreco: il gusto del consumo consapevole**” coinvolge direttamente e parallelamente diversi ambiti: quello dell'istruzione, della produzione e i cittadini.

Il progetto educativo di tipo esperienziale è dedicato al cibo a 360°: il cibo gustoso, il cibo attento alla conservazione della biodiversità, il cibo prodotto con metodi a basso impatto ambientale, il cibo condiviso e soprattutto il cibo che non deve essere sprecato.

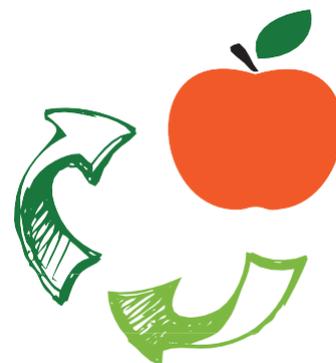
A chi si rivolge

Il progetto coinvolge la scuola: **studenti e insegnanti di 30 classi delle scuole superiori di II grado del territorio regionale.**

Indirettamente il progetto coinvolge tutti i cittadini del territorio, attraverso l'effetto moltiplicatore del passaparola e grazie alla promozione sui social del progetto.

Quanto dura

Anno scolastico 2020-2021



Che cosa vi proponiamo

Il percorso educativo porta alla scoperta del cibo gustoso, con una particolare attenzione alla biodiversità, alla valorizzazione del territorio, alla cultura rurale.

Si affronta il tema del cibo proveniente da produzioni regolamentate, il cibo come promotore di salute, il cibo che non deve essere sprecato. Si discutono le BUONE PRATICHE che ogni studente può adottare quotidianamente e si scoprono le strategie che il mondo della produzione e della distribuzione adottano per diminuire lo spreco del cibo. Non manca una parte pratica che mette alla prova gli studenti e offre il “piacere del preparare e del mangiare insieme”, una esperienza di forte impatto emotivo, che permette lo scambio delle conoscenze, delle emozioni e opinioni intorno agli alimenti del territorio.

Vengono coinvolte le fattorie didattiche del territorio regionale per ascoltare direttamente la voce autorevole di chi giornalmente produce il cibo con attenzione all'alimentazione e all'ambiente.

Finalità e obiettivi

- Promuovere la conoscenza e il consumo di alimenti provenienti da produzioni regolamentate e di alimenti promotori di salute.
- Promuovere la conoscenza dell'agricoltura, valorizzare il territorio, la cultura rurale e le tradizioni locali.
- Promuovere la cultura della sostenibilità.
- Venire a contatto diretto con l'agricoltore e per comprendere che il cibo non è qualcosa di anonimo che nasce nei supermercati, ma che occorre uno spazio, un tempo e una grande competenza per produrlo.
- Valorizzare le relazioni che ruotano attorno alla preparazione del cibo e la loro insostituibile funzione educativa.
- Valutare e far percepire ai giovani consumatori come e quanto gli impatti ambientali possano variare in base alle proprie scelte alimentari e non.

- Stimolare negli studenti la partecipazione attiva, la capacità propositiva e la risoluzione dei problemi, inducendo riflessioni sulle responsabilità individuali e collettive sul tema dello spreco del cibo e del consumo di risorse.
- Far ideare, progettare, costruire, attivare i ragazzi attraverso la metodologia del FARE per apprendere.

Temi trattati

- il valore del cibo in termini di persone, tempi, luoghi, professioni, costi, risorse e competenze
- i prodotti locali, freschi, di stagione provenienti da produzioni regolamentate
- la filiera corta e la vendita diretta, i GAS, i mercati contadini, il pick it yourself, CSA ...
- normative e dati sullo spreco alimentare
- analisi di buone pratiche quotidiane che gli studenti possono mettere in atto per ridurre lo spreco di cibo
- innovazioni sui prodotti
- programmi e linee guida adottati dalla GDO per la valorizzazione degli alimenti in scadenza
- le Web App e altri strumenti che guidano il consumatore a ridurre lo spreco degli alimenti
- l'esperienza dell'agricoltore raccontata dalla sua voce, il valore del suo mestiere, le strategie che adotta per ottimizzare la sua produzione
- lo spuntino invitante, gustoso e sostenibile

Metodologia

La metodologia utilizzata da STOP allo SPRECO: il gusto del consumo consapevole, è fondata sull'apprendimento cooperativo (AC) che prevede l'applicazione di comportamenti di cooperazione attraverso la formazione di piccoli gruppi di lavoro i cui membri devono raggiungere un fine (apprendimento) comune. Ci saranno fasi dell'attività in cui i ragazzi/alunni saranno più che protagonisti, diventando formatori dei loro pari (peer education). L'attività si svolge mediante l'utilizzo di diverse forme di comunicazione per facilitare l'apprendimento. I ragazzi vengono coinvolti in attività pratico-dimostrative attraverso un approccio ludico ed interattivo che stimolerà anche la loro creatività.

Durata e location

Primo incontro: n. 2 ore

Secondo incontro: n. 2 ore

La singola attività realizzata per classe si svolge nei locali scolastici più idonei al compimento della proposta (es. aula o laboratorio o anche all'aria aperta). Il giorno e l'orario viene concordato con l'insegnante referente della classe.

Nota bene

Vista la difficoltà a poter programmare ad oggi con certezza la metodologia della proposta educativa, vi annunciamo sin d'ora che saremo a disposizione per adattare il programma alle esigenze delle classi (in termini di tempi e modi) e che opereremo in linea con i protocolli di sicurezza e le indicazioni pretese dalla scuola stessa.

Strumenti e materiali

L'operatore esperto metterà a disposizione della classe tutti i materiali occorrenti necessari alla realizzazione del laboratorio proposto.

Risorse umane impiegate

- il tecnico-animatore-tecnologo alimentare che possiede esperienza pregressa in divulgazione e didattica per ragazzi.
- l'agricoltore, referente della fattoria didattica accreditata con L. R. n. 4/2009.

Primo incontro

Gli alunni vengono chiamati a superare delle prove con la realizzazione di:

- attività che implicano risposte brevi e precise, che verificano le competenze sui temi proposti
- attività che stimolano la creatività, dinamiche, pratiche e dirette

Si chiede ai gruppi, di mettersi nei panni un gestore di un ristorante, per valutare le scelte da adottare nell'ottica della sostenibilità ambientale e alimentare: dalle scelte legate all'edilizia e gli arredi, all'acquisto delle materie prime, dai sistemi per il risparmio energetico, al coinvolgimento diretto dei clienti, con particolare attenzione al non spreco del cibo.

Si valutano le strategie innovative che scaturiscono. L'incontro con agricoltore che presenta la fattoria didattica. Come è condotta, chi ci lavora, quali sono gli spazi e i tempi del suo lavoro, quali colture sono presenti nell'orto, gli alberi da frutto, i prodotti trasformati, gli animali della fattoria. L'agricoltura biologica: i vantaggi per l'uomo e l'ambiente. In questa fase gli ospiti della fattoria percepiscono e possono toccare con mano una vera realtà agricola.

L'agricoltore, proprio per il suo ruolo, riesce a trasmettere le emozioni, a veicolare le difficoltà del lavoro nel mondo rurale, la competenza e la professionalità che richiede, ma anche le grandi soddisfazioni. Un mestiere ricco di passione ma anche di responsabilità nei confronti di tutti i cittadini.

Secondo incontro

L'educatore porta in classe una serie di **alimenti** che vengono presentati e analizzati per capire le **materie prime**, le persone che hanno contribuito alla sua realizzazione (tutta la filiera), le diverse competenze che servono, i costi, quali e quanta energia serve, il piano della logistica, il trasporto, i tempi, i luoghi, il mercato, la comunicazione, ecc....

Una semplice azione di educazione alimentare che vuole offrire la possibilità di accrescere nei giovani consumatori, la consapevolezza di **che cosa c'è dietro ad ogni alimento** che trovano sulla tavola, per responsabilizzarli a non buttare o sprecare il cibo.

Si realizzano quindi delle **TAPAS con materie prime semplici e fresche**, con la consegna che il cibo proposto debba risultare accattivante, gustoso, sostenibile ed elaborato con l'attenzione al non spreco. In seguito sarà distribuita loro la *scheda della ricetta della tapas* da ideare, descrivere, realizzare e comunicare con uno slogan.

La leggera competizione che nasce tra le squadre serve agli alunni per mantenere alto il livello di concentrazione, facilitando un apprendimento piacevole, gradevole e stimolante e per incentivare il coinvolgimento totale degli alunni della classe.

Tutti i materiali ideati e realizzati dai ragazzi vengono consegnati alla classe.

Comunicazione del progetto

La campagna di comunicazione è veicolata sui social con **@stopspreco** su **FB** www.facebook.com/stopspreco e **Instagram** www.instagram.com/stopspreco.

Help desk dedicato alle scuole

Alimos è anche supporto alle classi partecipanti, si occupa di organizzare e coordinare gli incontri, stimola e monitora la partecipazione lungo tutto il percorso, mantenendo sempre vivo il contatto attraverso gli strumenti FB, sito, newsletter e instagram.

Per info e dettagli

ALIMOS Soc. Coop.

Via dell'Arrigoni, 60
47522 Cesena (FC)
Tel. 0547/415158
didattica@alimos.it

 @stopspreco

 @stopspreco

Progetto finanziato con i fondi della Legge Regionale n.29/2002

