



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” è un progetto educativo di tipo esperienziale, 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.

Che cosa vi proponiamo

Nr. 2 PERCORSI DIDATTICI con *Didattica in Presenza oppure in DAD*

LOCANDINA per la classe

CARTOLINA per tutti gli alunni e le famiglie

Campagna web e social

Quanto dura

Anno scolastico 2020-2021

Temi trattati

- obiettivi Agenda 2030
- valore del cibo: persone, tempi, luoghi, professioni, costi, risorse e competenze
- prodotti locali, freschi, di stagione provenienti da produzioni regolamentate
- filiera corta e vendita diretta: GAS, mercati contadini, pick it yourself, esperienze di CSA
- normative e dati sullo spreco alimentare
- innovazioni sui prodotti
- programmi e linee guida adottati dalla GDO per la valorizzazione degli alimenti in scadenza
- App e strumenti che guidano il consumatore a ridurre lo spreco quotidiano degli alimenti
- accorgimenti quotidiani per ridurre lo spreco, le *Best practice* essenziali alla sostenibilità ambientale

Per facilitare l'attività

Si possono valutare due diverse OPZIONI di sviluppo dell'attività con la classe: Opzione A e Opzione B

OPZIONE A

Didattica in Presenza, con operatore e imprenditore agricolo

Nr. 2 Percorsi didattici di 2 ore ciascuno, proposti nei locali scolastici (es. aula o laboratorio o anche all'aria aperta). Giorno e orario vengono concordati con l'insegnante referente della classe.

Primo percorso didattico

Incontro con esperto + imprenditore agricolo

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 e dirette

Si discutono le BUONE PRATICHE quotidiane e le STRATEGIE che il mondo della produzione e della distribuzione adottano per diminuire lo spreco del cibo.

Si chiede ai gruppi, di mettersi nei panni un gestore di un ristorante - **green manager** - per valutare le scelte da adottare nell'ottica della sostenibilità ambientale e alimentare: dall'acquisto delle materie prime; all'uso dell'acqua e delle energie; alla raccolta differenziata; all'edilizia e agli arredi, elettrodomestici e stoviglie; alla mobilità sostenibile per raggiungere il locale; la proposta ai clienti della FOOD BAG.

Si invita **l'imprenditore agricolo** della fattoria didattica: la voce autorevole di chi giornalmente produce il cibo con attenzione all'alimentazione e all'ambiente. Sarà occasione per trasmettere ai ragazzi **il valore del cibo**, renderli consapevoli dell'impiego, competenza e professionalità che richiede il lavoro in agricoltura e condividere le grandi soddisfazioni che porta.

Secondo percorso didattico

Incontro con esperto

L'educatore porta in classe una serie di alimenti che vengono presentati e analizzati: 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. Il tutto per 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. Segue la preparazione dello spuntino da parte degli alunni, con materie prime semplici e fresche proposte nelle Mystery box.

OPZIONE B

Didattica A Distanza, attraverso la WEBAPP e il TUTORIAL

Primo percorso didattico

Grazie all'accesso alla **WEBAPP Stop Spreco** che l'insegnante gestisce in autonomia con gli alunni in classe e che guida step by step a rispondere a domande, a risolvere quiz, alla visione di immagini e video su temi che spaziano dal consumo consapevole del cibo alle Buone Pratiche che quotidianamente possiamo adottare per non sprecarlo.

Secondo percorso didattico

Con il **VIDEOTUTORIAL** che guida il gruppo in tutti i passaggi fino alla realizzazione di uno spuntino con materie prime semplici e fresche proposte nelle Mystery box.

Per info e dettagli

ALIMOS Soc. Coop.

Via dell'Arrigoni, 60 47522 Cesena (FC)

Tel. 0547/415158 - email didattica@alimos.it

Facebook [@stopspreco](#) Instagram [@stopspreco](#)

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