

# REPORT

## GRADIMENTO ATTIVITA'

---



**STOP  
ALLO  
SPRECO**  
il gusto del  
consumo consapevole

---

# IL PROGETTO

---

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 risultato 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 è rivolto

Il progetto ha coinvolto la scuola: studenti e insegnanti di 29 classi delle scuole superiori di II grado del territorio regionale. Indirettamente ha coinvolto i cittadini del territorio, attraverso l'effetto moltiplicatore del passaparola e grazie alla promozione sui social.

Fulcro del progetto

Due percorsi didattici sono stati al centro della campagna educativa, ideati da Alimos e gestiti da dietiste con esperienza pregressa in divulgazione e didattica per ragazzi e l'agricoltore, referente della fattoria didattica accreditata dalla Regione Emilia-Romagna con la LR 4/2009.

I due appuntamenti sono stati realizzati in modalità online, causa restrizioni dettate dall'emergenza Covid-19, che ha impedito le attività da parte di esterni nelle classi.

# STOP ALLO SPRECO

# IL PROGETTO

---

Il primo percorso didattico ha visto coinvolto gli studenti che, dalle scrivanie di casa, hanno seguito le indicazioni della dietista che ha contestualizzato il problema dello spreco alimentare trattando vari temi: da Agenda 2030 al valore del cibo: persone, tempi, luoghi, professioni, costi, risorse e competenze; dai prodotti locali, freschi, di stagione provenienti da produzioni regolamentate alla filiera corta e vendita diretta; dalla Legge Gadda ai dati sullo spreco alimentare; dalle innovazioni sui prodotti ai programmi e linee guida adottati dalla GDO per la valorizzazione degli alimenti in scadenza.

Tutti gli alunni, attraverso un gioco a squadre atto a testare e stimolare la loro conoscenza sugli argomenti in oggetto, sono stati chiamati a superare delle prove che implicavano risposte brevi e precise, attività che verificavano le competenze sui temi proposti, attività pratiche che hanno stimolato la creatività. Sono state elencate anche App e strumenti che guidano il consumatore a ridurre lo spreco quotidiano degli alimenti e gli accorgimenti quotidiani per ridurre lo spreco, le Best practice essenziali alla sostenibilità ambientale. Uno strumento dinamico ideato da Alimos che è risultato efficace per ampliare le conoscenze attraverso l'impiego di metodiche non convenzionali e più vicine al target di riferimento, gli adolescenti.

## STOP ALLO SPRECO



# IL PROGETTO

---

Il secondo percorso didattico

La classe è stata coinvolta, sempre in modalità online, in una prova di cucina! I ragazzi, con la stretta collaborazione dell'insegnante referente, hanno ricevuto un elenco di strumenti e materie prime che dovevano avere a disposizione la mattina dell'incontro. Dalla Mystery box è poi uscita la consegna: “realizzare uno spuntino con prodotti stagionali e freschi a disposizione, accattivante, gustoso, sostenibile ed elaborato con l'attenzione al non spreco”. La dietista ha abbandonato i panni del “trasmettitore” di conoscenze ed è divenuta l'organizzatore, il mediatore e il facilitatore di questa rara esperienza educativa. I ragazzi hanno lavorato a distanza in piccoli gruppi compilando anche la SCHEDA DELLA RICETTA della TAPAS che prevedeva anche di comunicare lo slogan per l'assaggio.

L'attività progettata ha implicato il coinvolgimento attivo di tutti gli alunni della classe, rendendoli protagonisti del laboratorio, incoraggiando il team working, la riflessione e il confronto sulle scelte al fine di individuare la soluzione migliore.

La leggera competizione che è nata tra le squadre è servita per mantenere alto il livello di concentrazione degli alunni e per facilitare un apprendimento piacevole, gradevole e stimolante.

STOP  
ALLO  
SPRECO

# GRADIMENTO DELL'ATTIVITA'

Al termine delle due attività sono stati fatti compilare i questionari relativi ai due laboratori online. Dalle 29 classi è arrivato il gradimento all'iniziativa, rispondendo alle domande su una scala da 1 a 10, in cui 1 rappresenta poco e 10 molto, scrivendo eventuali commenti, punti di forza e debolezza e qualche frase riportata dagli alunni ed eventuali episodi.

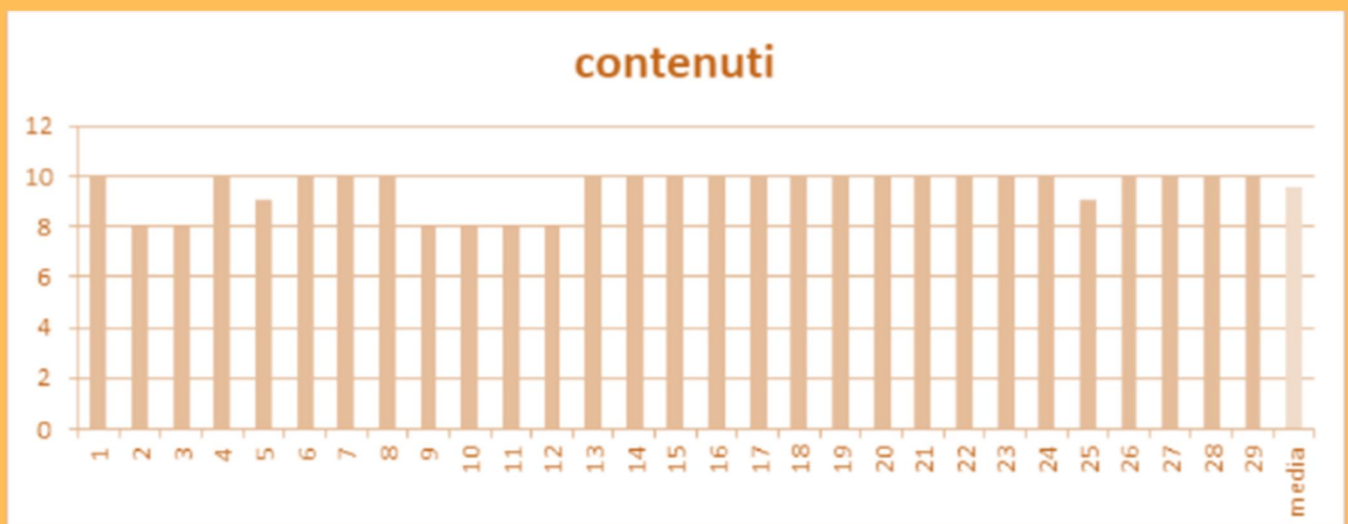
Il questionario è diviso in 8 punti.

## PRIMO LABORATORIO

Il primo punto riguarda il primo laboratorio con l'obiettivo di far avvicinare i ragazzi a comprendere il valore del cibo ed a indurli a non sprecarlo. Veniva chiesto:

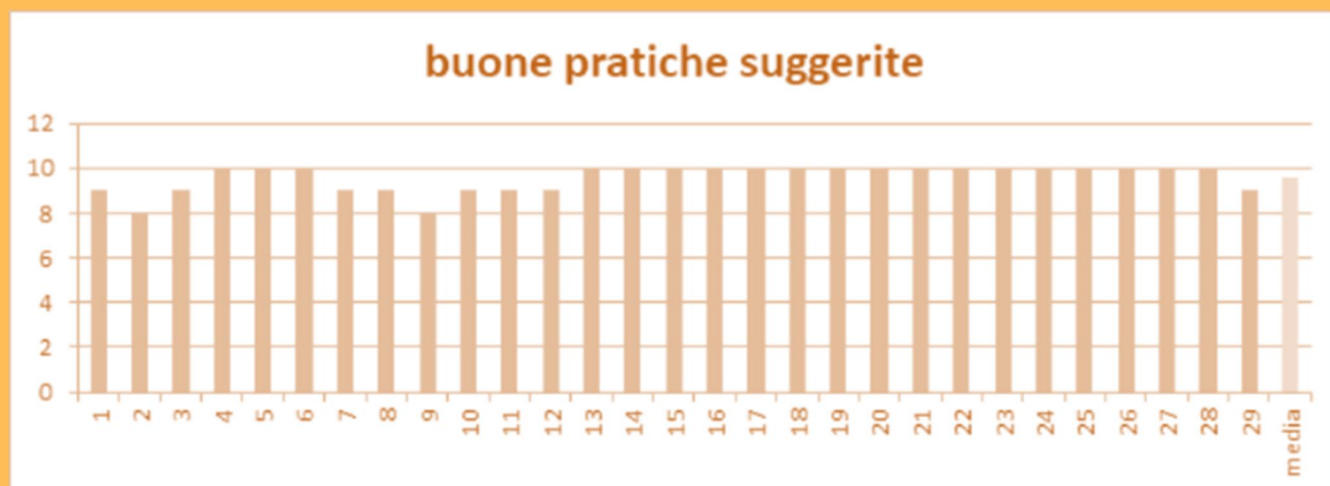
“In relazione alla breve durata dell'incontro (1 ora) i contenuti sono stati adeguati e sufficienti a raggiungere questo obiettivo?”

Su una scala da 1 a 10, la media dei voti è 9,29. I commenti sono stati: gli alunni si sono sentiti coinvolti e motivati ad apprendere e carpire le nuove informazioni; sia le immagini che i contenuti sono stati molto significativi e diretti e i ragazzi sono stati coinvolti subito.



Nella seconda domanda “In relazione alla breve durata dell’incontro (1 ora) le buone pratiche suggerite sono risultate efficaci a raggiungere questo obiettivo?”

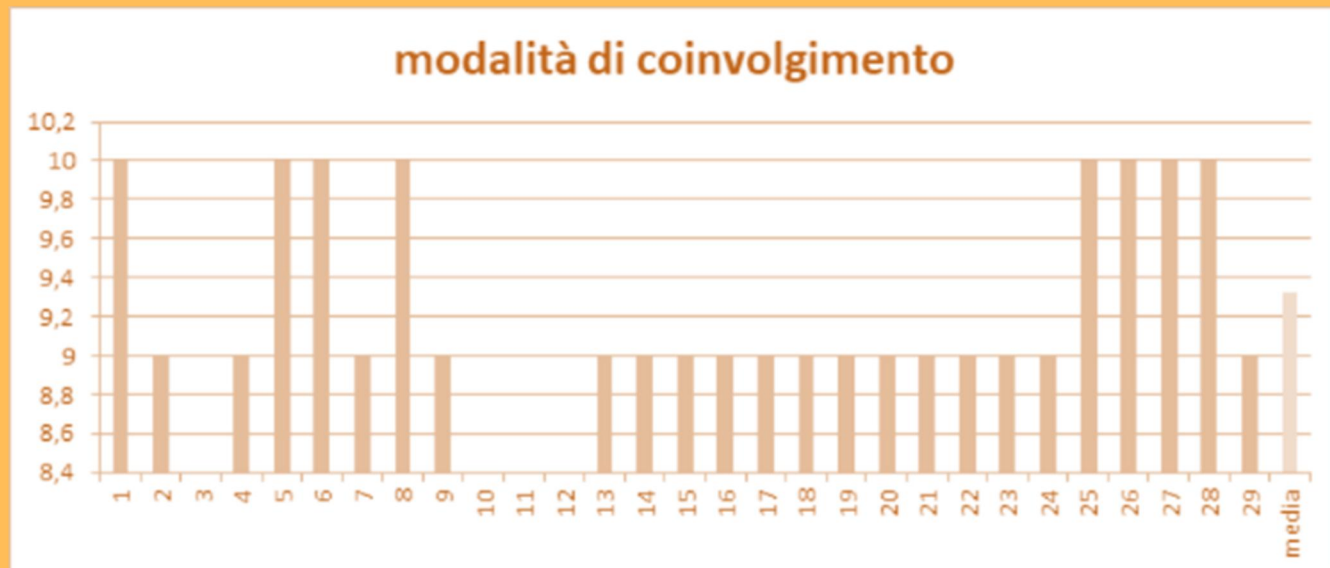
Su una scala da 1 a 10, la media dei voti è 9,14. I commenti sono: i suggerimenti proposti sono stati molto interessanti e sono stati molto apprezzati; alcuni ragazzi hanno riferito di avere subito sollecitato la famiglia su quanto appreso; i suggerimenti sulle buone pratiche sono colti e hanno fatto ragionare i ragazzi, facendogli capire che nulla è scontato



Si è cercato di coinvolgere attivamente gli studenti sugli argomenti presi in esame, in modo da renderli protagonisti dell’attività e da tenere alta la concentrazione per tutto l’incontro.

Nell’ultima domanda è stato chiesto “La modalità di coinvolgimento utilizzata è stata adeguata a raggiungere questo obiettivo?”

Su una scala da 1 a 10, la media è 9,33. I commenti riportati sono: i ragazzi si sono sentiti coinvolti e stimolati nelle attività; molti studenti hanno riferito di essersi sentiti coinvolti e sollecitati alla partecipazione; direi che lavorare a distanza è sempre complicato l’obiettivo sicuramente lo abbiamo raggiunto, ma in presenza risulta sempre tutto più semplice.



## Queste le frasi/ricordi degli alunni

*“richiesta di conferma sul laboratorio di cucina effettivamente previsto”; “ma davvero...?” (stupore di alcuni ragazzi)*

*“ci chiamava a turno, proprio tutti”*

*“ad alcuni sono rimaste impresse le immagini delle foto delle famiglie, con il cibo che avrebbero mangiato nell’arco di una settimana”*

*“ci siamo divertiti”*

*“è stato interessante”*

*“L'attività contro lo spreco alimentare è stata molto interessante e coinvolgente. La mia famiglia è molto attenta allo spreco, e il progetto mi è stato d'aiuto per indicare ai miei familiari altri modi per aiutare l'ambiente e noi stessi. Sono anche riuscita ad imparare molte cose che prima non sapevo, è stata un'esperienza fantastica” (Irene)*

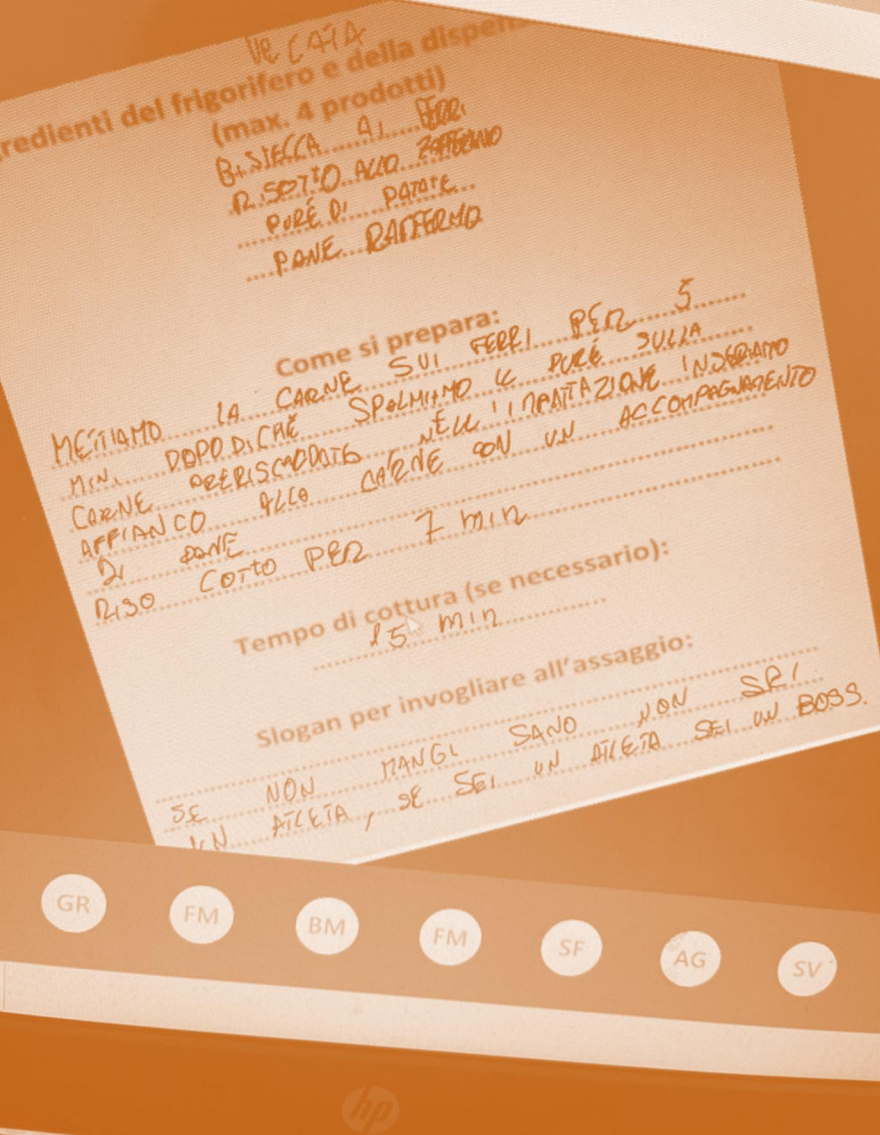
*“Personalmente è stato un incontro molto interessante, sia dal punto di vista di come la ragazza ha strutturato tutto il lavoro da mostrarci, ma anche dal punto di vista dei contenuti. Dico ciò perché prima di questo incontro sapevo qualcosa, però non avevo l’idea di quanto tempo ci volesse per degradare per esempio la plastica. Inoltre ho trovato utile la differenza tra la scritta “si consiglia di consumare preferibilmente entro il...” oppure “consumare entro il...”*

*“E’ stato molto coinvolgente, perché comunque abbiamo imparato anche dei nuovi metodi per far sì che il cibo non si sprechi, oppure che non vada a male (scaduto). Infatti dopo aver terminato l’incontro ho subito condiviso delle piccole informazioni che mi aveva lasciato questa lezione diversa dal solito con la mia famiglia, spiegando ciò che la ragazza ci aveva consigliato”. (Giulia)*

## Gli episodi che hanno raccontato gli alunni

Gli alunni hanno dimostrato interesse nel voler apprendere queste nuove ed interessanti informazioni; i ragazzi hanno notato che più le origini delle famiglie erano povere più paradossalmente mangiavano cibi freschi e salutari, frutto della terra.

**STOP  
ALLO  
SPRECO**



## MODALITA' ONLINE

Visto che l'attività era online, è stato chiesto "Questa attività realizzata in modalità online quali punti di forza e di debolezza ha riscontrato?"

### I punti di forza

- maggiore ordine nella progressione delle spiegazioni;
- hanno potuto partecipare anche i ragazzi di quarta;
- tutti i ragazzi hanno ragionato in modo singolo sviluppando le proprie idee in maniera autonoma senza essere influenzati dai compagni, soprattutto nella prima parte del lavoro, quella di osservazione delle immagini e dei contenuti;
- i test hanno tenuto desta l'attenzione.

### I punti di debolezza

- difficoltà in mancanza di connessione rete e possibili momenti di disattenzione;
- non hanno potuto incontrare di persona l'esperto troppo poco il tempo (un'ora scarsa!), con conseguente necessità della nutrizionista di accelerare per stare dentro ai tempi: se sommiamo ai consueti problemi di connessione, posso ipotizzare che i ragazzi stranieri abbiano avuto qualche difficoltà a cogliere i dettagli dei contenuti proposti;
- qualunque attività svolta in presenza coinvolge maggiormente i ragazzi;
- forse non tutti gli alunni sono stati "catturati";
- tutti i limiti della distanza.



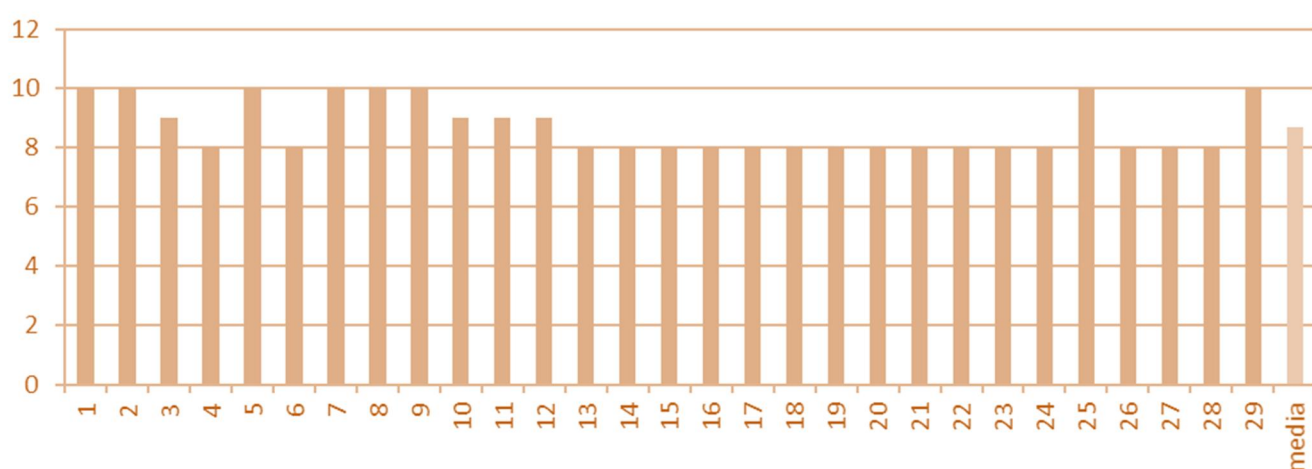
## SECONDO LABORATORIO

Nel secondo punto del questionario in cui chiede il gradimento del secondo laboratorio. È stato chiesto “La modalità di coinvolgimento utilizzata è stata adeguata a raggiungere questo obiettivo?”

Su una scala da 1 a 10, la media è stata 9,29 e i commenti riportati sono:

- “l’attività ha stimolato la creatività e reso i ragazzi molto più partecipi e consapevoli delle tematiche presentate in precedenza, oltre a divertirli molto”;
- la parte del laboratorio è sicuramente più stimolante e creativa se svolta insieme e soprattutto con l’interazione delle idee dei compagni;
- forse un po’ troppo semplice per i ragazzi delle superiori di 2 grado.

**modalità di coinvolgimento**



Le frasi riportate dai ragazzi sono:

- richiesta di altri laboratori simili;
- siamo stati bravi, prof? Siamo degli chef!;
- sono riuscita a tenere a distanza mia madre: era lì vicino, ma non le ho permesso di intromettersi (la mamma in questione è molto esperta in cucina!);
- è stato divertente creare una merenda diversa dal solito;
- vorrei incrementare maggiormente l'attività pratica (giochi di parole, quiz, competizione).
- alcuni alunni si sono presentati con persino il grembiule!;
- ci siamo divertiti molto;
- in un paio di gruppi la suddivisione dei compiti è stata esemplare: chi non aveva a disposizione gli ingredienti, dava le istruzioni, l'altro eseguiva in quanto si era procurato il materiale, sottoponendo al gruppo l'approvazione del lavoro;
- ero dubbioso ma mi sono divertito;
- mi è piaciuto di più il primo incontro.





## MODALITA' ONLINE

Nel terzo punto si è chiesto se “Questa attività realizzata in modalità online, quali punti di forza e di debolezza ha riscontrato?”

### I punti di forza

- facilità nella condivisione delle immagini dei prodotti finiti;
- poter svolgere l'attività con più classi contemporaneamente;
- ogni studente ha potuto esprimersi con libertà nella propria cucina;
- l'idea di inviare immagini del piatto ha stimolato la loro fantasia;
- siamo riusciti a portare a termine il progetto;
- a casa i ragazzi hanno avuto maggiori spazi per cucinare; a casa hanno avuto più materie prime e utensili a disposizione.

### I punti di debolezza

- alcuni momenti di disattenzione;
- l'esperto non poteva vedere direttamente i piatti preparati dai ragazzi;
- difficoltà nel fare “gruppo” a distanza, qualcuno ha prevaricato sui compagni nel gruppo a causa della difficoltà di intervento di docente e/o operatore;
- è più semplice lavorare sulle cose pratiche in presenza, seguendo e aiutando i ragazzi a comprendere meglio il lavoro che stanno svolgendo;
- a distanza la componente di gruppo si perde e l'attività risulta meno entusiasmante; lavoro di gruppo virtuale più difficoltoso e meno efficace.

## MATERIALI

Nel quinto punto si è parlato del materiale lasciato alle scuole ed ai ragazzi. È stato chiesto “Sono stati apprezzati dagli alunni?”

La risposta in tutti i questionari è stata sì.

I relativi commenti sono:

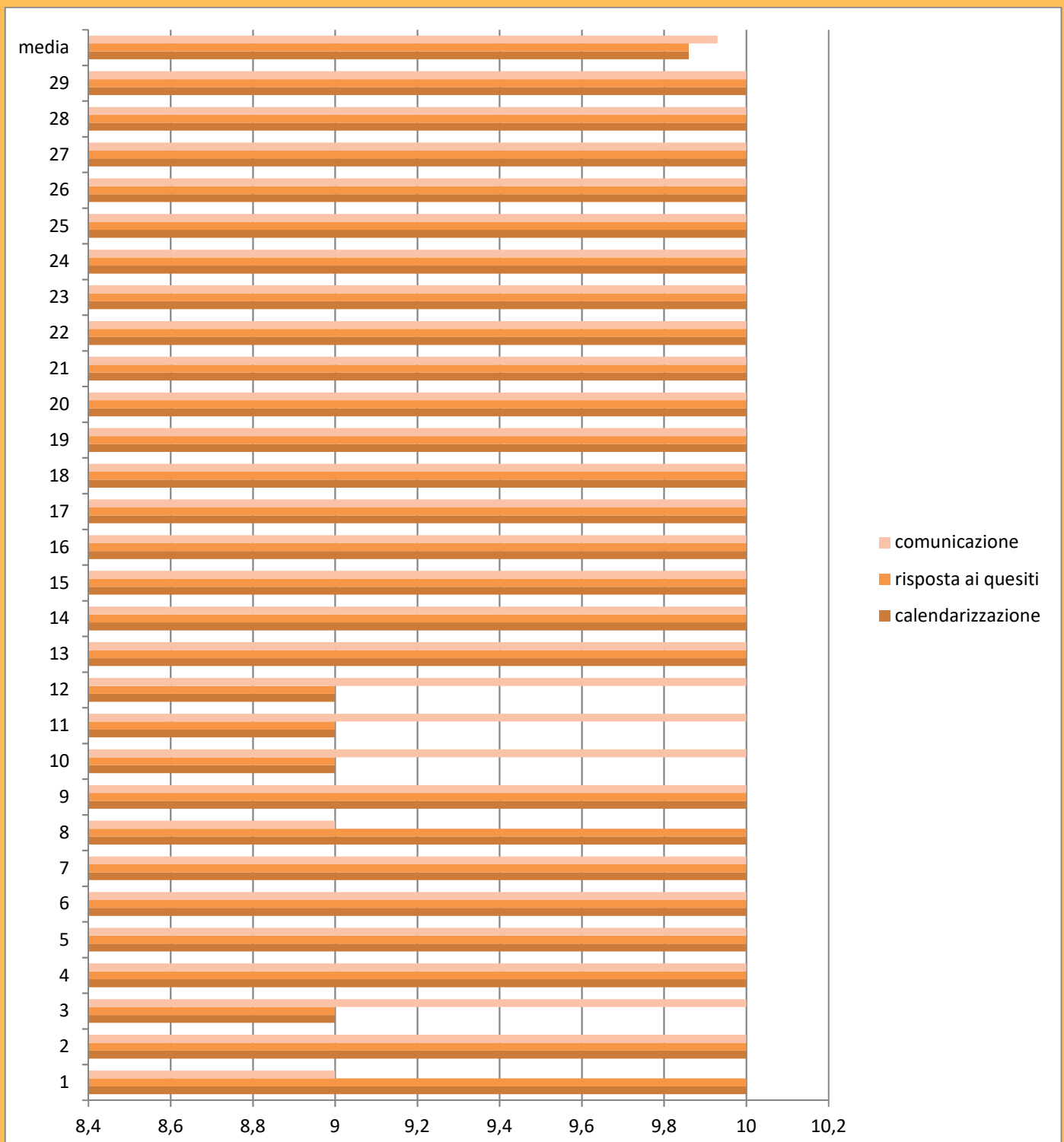
- i ragazzi hanno proposto di distribuire le cartoline rimaste anche nelle classi prime;
- direi di sì, non ho avuto un feedback in verità, perché i materiali sono stati consegnati in modalità online, causa Covid;
- non tutti l'hanno conservato come materiale didattico.

## COORDINAMENTO, ORGANIZZAZIONE DEL PROGETTO

È stato chiesto, poi, nel sesto punto, di valutare il coordinamento e l'organizzazione del progetto.

Le domande erano le seguenti “Calendarizzazione delle attività avvenuta in modo adeguato? Tempi e modi nel rispondere ai vostri quesiti sono stati apprezzati? La Comunicazione tra Alimos e insegnante referente è risultata chiara e puntuale?”

Su una scala da 1 a 10, la media nella prima e seconda domanda è di 9.86 invece nella terza è di 9.93.





## LE PAROLE DEL PROGETTO

Nel penultimo punto è stato chiesto di scrivere almeno quattro parole che hanno caratterizzato l'attività STOP SPRECO proposta da Alimos.

E' nato il pattern dedicato a STOP SPRECO con tutte le parole offerte dai partecipanti.

| interessante | istruttivo   | laboratoriale           | creativo      |
|--------------|--------------|-------------------------|---------------|
| cucina       | mangiar sano | non si butta via niente | buon cibo     |
| stimolante   | accattivante | colorato                | fantasia      |
| diretto      | salutare     | ambiente                | alimentazione |
| azione       | competizione | lavoro di gruppo        | utilità       |
| chiara       | versatile    | divertente              | pratica       |
| sostenibile  | creativa     | economica               | partecipativa |
| continuità   | qualità      | salute                  |               |



Nell'ultimo punto si è domandato se programmi di questo genere sarebbero stati apprezzati anche nei prossimi anni scolastici.

Il riscontro è stato positivo, in tutti i questionari la risposta è stata **AFFERMATIVA!**





 **Regione Emilia-Romagna**

Assessorato Agricoltura e Agroalimentare, Caccia e Pesca



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

**STOP  
SPRECO**  
IL GUSTO DEL CONSUMO  
CONSAPEVOLE  
II EDIZIONE

Redazione a cura di ALIMOS Soc. Coop.

 **Alimos**  
Soc. Coop.  
ALIMENTA LA SALUTE

Giugno 2021