



Assaggiamo insieme!

Percorso di educazione all'alimentazione sostenibile anno scolastico 2023-24 con il sostegno di Magia Verde Onlus e di Fondazione Cariplo

- **Area territoriale**

Regione Lombardia

- **Gruppo di riferimento**

Sudent* 10-13 anni scuole primarie (quarte, quinte) e scuole secondarie di primo grado (prime, seconde), con i loro insegnanti e le loro famiglie.

2-3 classi per ciascuna delle scuole accolte per le azioni di approfondimento, tutte le classi della scuola per le azioni di comunicazione e condivisione.

supporto di:

Student* e docenti scuole di formazione professionale per addetti alla ristorazione.

- **Bacino di utenza**

Scuole di Pavia e provincia , Sondrio

- **Ambiti di riferimento**

Educazione civica, in sinergia con altre discipline scolastiche fra cui italiano, arte, storia, geografia, lingue straniere, congiunte trasversalmente in modo personalizzato, scuola per scuola, secondo le esigenze di programmazione

- **Contesto**

La perdita di competenze sul cibo e l'esigenza di nuove strategie alimentari

L'emergenza ambientale rende necessario sviluppare strategie e pratiche per indirizzare le abitudini alimentari verso una transizione ecologica orientata a proteggere la salute, risparmiare risorse e valorizzare i presupposti evidenziati dalla FAO e dall'UNESCO, che hanno reso la dieta mediterranea patrimonio dell'umanità, in relazione alle sue potenzialità nella salvaguardia di ambiente e salute.

D'altra parte, numerose ricerche mettono in evidenza la progressiva perdita di competenze nella scelta e nella trasformazione del cibo all'interno delle famiglie, con conseguenze negative sul benessere personale e sull'equilibrio ambientale.

nella direzione della sostenibilità e degli obiettivi dell'agenda 2030 Onu.

Una strategia di superamento è dare forma a nuove opportunità ed esperienze, capaci di costruire competenze pratiche e operative sul cibo, che diano la possibilità di una reale trasformazione delle scelte.



- **Laboratori di cucina e di assaggio per apprendere attraverso l'esperienza**
Attraverso la metodologia della ricerca-azione e la didattica di laboratorio il progetto offre a student* e insegnanti l'opportunità di apprendere attraverso l'esperienza. *Alcuni laboratori di cucina nelle scuole di formazione professionale a indirizzo alberghiero danno loro la possibilità di progettare, preparare e assaggiare nuove ricette "sostenibili".*
Gli spuntini scolastici e i pasti consumati a scuola integrano questi laboratori, trasformandosi in occasioni di scoperta e di apprendimento
Si crea, così, uno spazio di scambio fra generazioni e di co-progettazione per dare forma a un ricettario unico, capace di narrare l'esperienza a una comunità di apprendimento allargata e di condurre verso la transizione ecologica in una dimensione che dia voce alle esigenze di giovani e famiglie.

- **Obiettivi**
 - *Ampliare le conoscenze relative all' alimentazione in relazione a salute e sostenibilità ambientale di docenti e student* delle scuole di riferimento, favorendo una interpretazione interdisciplinare che coinvolga coinvolgendo anche i docenti delle scuole di formazione professionale a indirizzo alberghiero a sostegno del percorso di sperimentazione e comunicazione.*
 - *Costruire laboratori di sperimentazione e co-progettazione che avvicinino gli studenti del gruppo di riferimento e le loro famiglie ai giovani aspiranti cuochi, per elaborare insieme ricette e linee guida verso un'alimentazione sostenibile.*
 - *Creare, accanto ai laboratori nelle scuole alberghiere, azioni per promuovere pratiche sostenibili relative al cibo a scuola, con particolare riferimento alla merenda, agli spuntini e al pasto in mensa.*
 - *Dare forma a uno strumento di comunicazione sulla base dell'esperienza condivisa e della sua valutazione che comprenda un ricettario multimediale con linee guida e ricette dedicate ai giovani e alle loro famiglie.*
 - *Condividere esperienze e ricette nate nel gruppo di lavoro con una comunità allargata.*
 - *Aumentare fiducia, motivazione all'apprendimento e senso di responsabilità attraverso lo scambio nel gruppo di lavoro delle scuole, ai fini di saper acquisire la capacità di trasmettere competenze.*
 - *Rafforzare la capacità di mettersi in relazione con gruppi diversi (compagni di altre classi, studenti scuole formazione professionale, famigliari).*
 - *Diventare consapevoli dell'efficacia dell'impegno nello sviluppare approfondimenti e relazioni.*



- **Cosa offre il progetto**

- La possibilità di *attivare percorsi personalizzati*, in sintonia con le esigenze messe a fuoco dai docenti, differenti da scuola a scuola, con il sostegno di tuor didattici ed esperti, a disposizione delle classi e dei docenti.
- *12 ore di Formazione* per i docenti di ogni disciplina, distribuite nell'arco dell'anno scolastico, in forma di co-progettazione insieme agli esperti.
- *L'accompagnamento dei tutor* in ogni tappa dei percorsi attivati.
- Il sostegno di un regista, esperto in comunicazione, per elaborare, insieme agli student* strumenti narrativi innovativi da condividere anche sui canali social.
- *Un monitoraggio costante*, seguito da una esperta, che consente di condividere risultati e di migliorare i percorsi in itinere.
- *Lo sviluppo di iniziative e laboratori* a partire da occasioni alimentari consuete nella routine quotidiana, a scuola e a casa, fra cui gli spuntini dell'intervallo, i pasti in mensa, la preparazione dei pasti nella cucina domestica..

- **Modalità e tempi**

Fase iniziale di ricerca-azione

(settembre 2023-gennaio 2024)

Progettazione

Definizione del gruppo di lavoro, co- progettazione.

Formazione docenti

12 ore di formazione in rete per tutti gli insegnanti di riferimento per progettare insieme agli esperti le tappe del percorso.

Individuazione e sperimentazione di ricette da proporre nei laboratori.

(febbraio-maggio 2024)

Formazione student*.

Organizzazione di pratiche sostenibili relative alla merenda, agli spuntini, e ai pasti a scuola, per tutte le classi delle scuole partecipanti.

Documentazione delle esperienze con il sostegno di un regista esperto.

Creazione di filmati e di uno strumento multimediale con ricette e linee guida per ragazz* e famiglie. Definizione di uno spazio in rete per comunicare.

1-2 Laboratori di cucina nelle scuole a indirizzo alberghiero per alcune classi partecipanti.

Seconda fase di divulgazione del progetto

(maggio 2024)

Evento finale con il coinvolgimento di studenti e famiglie.



Terza fase di divulgazione del progetto

(da giugno 2024)

**Condivisione con altre scuole della Lombardia di tutto il materiale realizzato.
Diffusione attraverso la rete e i canali social .**

- **Tutoraggio, monitoraggio e valutazione**

I docenti sono accompagnati da tutor ed esperti durante tutto il percorso, che prevede un accurato monitoraggio e una valutazione della percezione da parte degli utenti.

- **Risultati attesi**

- **Elaborazione** di un modello di riferimento per replicare l'esperienza in altre scuole.
- **Realizzazione** di alcune linee guida da condividere con le scuole stesse.
- **Realizzazione** di filmati tutorial e documentativi.
- **Realizzazione** di un ricettario multimediale e linee guida create dai giovani per coetanei e famiglie.
- **Costruzione** di una comunità social di scambio.

Magia verde Onlus

[Magia Verde Onlus](#), sostiene l'attività educativa di bambini e bambine disagiati in alcune aree dei paesi in via di Sviluppo attraverso corsi di formazione gratuiti, doposcuola ed eventi culturali. Promuove la realizzazione di orti e la distribuzione di piante commestibili per favorire la salvaguardia della biodiversità.

In Italia, conduce azioni di sensibilizzazione sulla valorizzazione delle risorse alimentari e ambientali.

In particolare, ha promosso, con il sostegno di Ersaf, Regione Lombardia, i progetti "[Vivi la merenda!](#)" (2019-2020) rivolto alle scuole primarie delle province di Lecco e Pavia, e "[La natura, che bontà!](#)" (2020-2021), per le scuole dell'infanzia delle province di Milano e Pavia.

Collabora, per il terzo anno al progetto "[Terra ti voglio bene!](#)" percorso nazionale attivo attualmente , in 9 regioni e sostenuto da Andriani con il supporto con il supporto della [Rete Dialogues](#) per l'educazione alla cittadinanza globale e di altre associazioni attive sui temi ambientali.

Con le stesse organizzazioni partecipa, dal 2020-21, al percorso didattico nazionale "[La magia dei legumi](#)" per la promozione di una dieta sostenibile per l' ambiente.

Dall'anno 2021-2022 contribuisce, inoltre, al progetto nazionale sperimentale "[Il gusto del futuro](#)" rivolto alle scuole secondarie di secondo grado, sempre con il sostegno dell'impresa Andriani.

Nell'anno scolastico 2022-23 ha condotto nella regione Lombardia il progetto [A tavola! Insieme c'è più gusto](#); sta conducendo il progetto "[Il gusto della natura](#)" con il sostegno della Fondazione Cariplo.

