

PROGETTO “ COSA BOLLE IN PENTOLA? ”

EDUCAZIONE ALL’ALIMENTAZIONE E AL BENESSERE NELLA SCUOLA

INDICE

PREMESSA

OBIETTIVI E CONTENUTI

- PROGETTO DI COMUNITA’
- PLURALITA’ DI ATTORI
- PROGETTO COORDINATO IN CONTINUITA’ PER CONTENUTI, PER TEMPI E PER BACINO DI RIFERIMENTO
- CONCOMITANZA DELL’APPRENDERE, DEL CONFRONTO E DEL FARE

STRUTTURA DEL PROGETTO

- A) INFORMAZIONE E CONOSCENZA
- B) FORMAZIONE E LABORATORI
- C) ATTIVITA’ DIDATTICA IN CUI SONO COINVOLTI I RAGAZZI
- D) EVENTI DI CONVIVIALITA’
- E) LABORATORIO E WORKSHOP PER IL MIGLIORAMENTO

PREMESSA

Cosa mangiano i nostri bambini? Chi decide cosa devono mangiare e a partire da quali principi? Quali conseguenze hanno le nostre scelte alimentari sul pianeta?

In tema di alimentazione si sono spesi nel tempo fiumi di inchiostro e troviamo le teorie più disparate e contrastanti. Nonostante questo, ancora non esiste un'attenzione condivisa rispetto al tema alimentare, anzi prevale un atteggiamento di ignoranza generalizzato. Le ragioni sono legate alla complessità nel ricostruire le complesse geografie di ciò che mangiamo: la provenienza dei cibi spesso è multisituata e le lunghe fasi di lavorazione industriale e di trasformazione rendono difficile la possibilità di avere informazioni chiare e utili a fare delle scelte. Questa opacità è sicuramente funzionale agli interessi delle grandi aziende che oggi strutturano catene di redistribuzione del cibo a scala globale, un cibo sempre più globalizzato che richiede consumatori poco problematici e ignari.

Fatte queste premesse sentiamo la necessità di **sviluppare una maggior consapevolezza tra i genitori in materia di alimentazione sostenibile**. Che cosa vuol dire alimentazione sostenibile? Cosa la rende tale? Quali sono le conseguenze di questo cambio di prospettiva rispetto alla salute dei nostri bambini e rispetto alla salvaguardia dell'ambiente?

L'obiettivo generale di questo progetto è contribuire alla diffusione di conoscenze e competenze fondamentali per praticare un'alimentazione sostenibile a scuola e a casa creando una rete di interesse di cui il cibo possa essere il fulcro di incontro di una pluralità di attori che a titolo diverso nella comunità scolastica sono portatori di interesse.

Il progetto sarà articolato su una doppia annualità. Il primo anno sarà l'anno pilota.

OBIETTIVI E CONTENUTI

- PROGETTO DI COMUNITA'

Il progetto potrebbe cercare di creare, attorno ad un argomento strategico per il livello qualitativo dell'attività scolastica, una base comune e condivisa di contenuti, per ottenere una sinergia nel definire, assieme, comportamenti virtuosi che educino ad una relazione positiva e costruttiva nei confronti del cibo e della sua condivisione e del modo di stare insieme a tavola.

- PLURALITA' DI ATTORI

(La Pubblica Amministrazione e gli Enti Territoriali; L'Istituzione Scolastica – la dirigenza e il personale di servizio, i docenti e gli studenti, Le Famiglie)

Il progetto potrebbe cercare di mettere insieme tutta la filiera dei protagonisti che partecipano al servizio, cercando di fornire e far condividere *saperi* e conoscenze sul tema del cibo e creare un dialogo e una mutua collaborazione nel definire gli obiettivi e la finalità per un miglioramento continuo del clima scolastico e del servizio.

- PROGETTO COORDINATO IN CONTINUITA' PER CONTENUTI, PER TEMPI E PER BACINO DI RIFERIMENTO

Il progetto potrebbe porsi l'obiettivo di non somministrare informazioni di carattere frammentario e occasionale. L'argomento del cibo viene affrontato da punti di vista differenti e variegati, a volte complementari come anche divergenti, cercando di cogliere la molteplicità degli aspetti che lo riguardano. Il progetto si svilupperebbe su un arco temporale sufficientemente ampio affinché possa affrontare con profondità gli argomenti e riuscire a permeare le coscienze e le conoscenze di chi vi partecipa. Si pone l'obiettivo di coinvolgere in rete una comunità territoriale omogenea, quella di valle, coincidente con i limiti amministrativi e di servizio di ristorazione fornito, oltre che di omogeneità culturale e sociale.

- CONCOMITANZA DELL'APPRENDERE, DEL CONFRONTO E DEL FARE

Il progetto si potrebbe porre l'obiettivo di non costituire una mera trasmissione di informazioni di carattere generale e teorico. Oltre una iniziale somministrazione di contenuti specifici, orientati a informare e promuovere una riflessione anche sugli aspetti globali dell'alimentazione, esso potrebbe promuovere un filo diretto di confronto tra chi fornisce un servizio e di chi lo riceve, facendo dialogare entrambi per uno scambio opinioni e pareri; dare suggerimenti o addirittura scambiarsi conoscenze e esperienze, restituendo, per quel che è di logica e di buon senso possibile, un ruolo più attivo e partecipativo all'utente finale.

- MIGLIORAMENTO DEL CLIMA SCOLASTICO E DEL SERVIZIO SOMMINISTRATO

Si dovrebbe raggiungere, attraverso questo percorso, l'obiettivo di migliorare i comportamenti di ognuno e dell'insieme verso la tematica dell'alimentazione, dagli aspetti più generali (economia, sostenibilità, filiera corta e territoriale, utilizzo a quelli più concreti (cosa viene fornito a tavola e con quale modalità, come ci si pone davanti al cibo e verso gli altri in un momento di condivisione e pausa, quali sono gli strumenti e le strategie per un miglioramento continuo).

STRUTTURA DEL PROGETTO

Per il primo **anno scolastico 2017-2018** è possibile concretamente ipotizzare **5/6 momenti di incontri istituzionali/pubblici/laboratoriali** con conferenze e relatori sui temi evidenziati nel file allegato, ma soprattutto con l'apporto concreto di chi vive e organizza questi servizi. Gli incontri dovrebbero avere una modalità partecipativa e orientata alla concretezza. L'obiettivo generale di questo progetto è fornire ai genitori buone pratiche per migliorare l'alimentazione dei propri figli spingendoli verso un vivere sostenibile.

- da ottobre a dicembre 2017 - incontri sui diversi modelli culturali legati al cibo
- a gennaio 2018 – economie e sostenibilità della filiera del cibo
- tra febbraio e marzo 2018 – scienza ed alimentazione, che potrebbero coinvolgere personale medico, psicologi e dietisti per parlare di trasparenza nella filiera del cibo e di alimentazione
- tra aprile e maggio 2018 - la mensa si racconta: una modalità laboratoriale per attivare un confronto attivo e una valutazione del servizio

F) INFORMAZIONE E CONOSCENZA

Questa sezione dovrebbe fornire le conoscenze basilari sul tema del cibo e dell'alimentazione, attraverso gli aspetti che possono variamente connotarli.

- **I MODELLI CULTURALI** (La concezione dell'alimentarsi nelle diverse culture e nelle diverse visioni (Intercultura?)) **ottobre/dicembre 2017**
- **ECONOMIE, GEOGRAFIE E SOSTENIBILITA' DELL'ALIMENTAZIONE** **gennaio 2018**
- **ALIMENTAZIONE E SCIENZA**
(il punto di vista del nutrizionista, del dietologo, del medico, dello psicologo) **febbraio/marzo 2018**
- **LA FILIERA TRASPARENTE DEL SERVIZIO** **aprile 2018**
ATTIVITÀ prevista: ANDIAMO A MENSA: COSA SI MANGIA OGGI? In questo primo incontro la dottoressa Boni e un delegato di risto3 presentano da dove vengono i cibi che mangiano i nostri bambini; come vengono scelti i prodotti, in base a quali criteri, la questione del biologico e della filiera corta, le criticità rispetto al tentativo di unire ragione economica e ragione sostenibile.
- **ALIMENTAZIONE, SALUTE E BENESSERE, GLI STILI DI VITA**
(l'importanza dell'alimentazione nelle diverse attività quotidiane, nello studio, nel lavoro, nello sport, nel viaggio etc) **gennaio/maggio**

G) FORMAZIONE E LABORATORI

In parallelo, affiancando il modulo divulgativo, si possono pensare ad attività legate al fare, laboratori del preparare, aperitivi, lavorare con l'orto delle Ghandi o collegandosi ai vari eventi che pur vengono svolti all'interno della Scuola o anche, all'interno del quartiere, riproponendo quella continuità scuola-quartiere che ha costituito un cavallo di battaglia, negli anni scorsi, della Consulta. (tale ambito potrebbe essere di maggior apporto da parte delle famiglie e delle loro rappresentanze, organizzandosi istituzionalmente all'interno della Consulta dei Genitori)

I laboratori di formazione proposti sul modello delle tavole rotonde stimolanti un dibattito pubblico sono i seguenti:

- 1) **FACCIAMO MERENDA INSIEME:** Il tema della merenda (che riguarda principalmente la scuola primaria) potrebbe prevedere una tavola rotonda con la presenza di un nutrizionista che spiega

cosa è meglio mangiare a metà mattina e a metà pomeriggio; un docente che racconta come avviene il momento della merenda; un genitore che spiega alcune difficoltà rilevate, la presentazione di altre realtà a confronto (ad esempio l'esperienza del carotometro)... da questo tavolo potrebbero uscire delle buone prassi su come fare merenda insieme. L'incontro dovrebbe essere rivolto a docente e genitori.

- 2) **LA MENSA SI RACCONTA.** In questo secondo incontro potrebbe immaginarsi un altro tavolo/dibattito in cui si invita la dott.ssa Boni un rappresentante della Risto3 che illustra le scelte fatte dall'azienda per la creazione del pasto: punti di forza e criticità; un genitore che presenta il punto di vista esterno e raccoglie ciò che dicono altri genitori (vantaggi e criticità del servizio), le nostre rappresentanti della commissione mensa; due docenti che illustrano la questione dal punto di vista degli insegnanti; un rappresentante dei ragazzi che presenta il punto di vista dell'utente. L'obiettivo di questo dibattito sarebbe quello di dare informazioni su come si sta a mensa e di fare scaturire punti di forza e criticità del servizio. L'idea è quella di far emergere il valore educativo del mangiare insieme e l'importanza di curare questo momento il più possibile: in che modo? Questa una domanda da porre ai partecipanti
- 3) **COSA RESTA NEL PIATTO?** Questo incontro dovrebbe essere finalizzato alla questione dei resti. La Dott.ssa Boni potrebbe illustrare i dati su cui lei lavora da anni. Si potrebbero invitare i rappresentanti della Risto 3 per capire concretamente che scelte vengono fatte e anche i rappresentanti di associazioni che si occupano di raccolta cibo a Rovereto. L'obiettivo dell'incontro dovrebbe essere quello di capire cosa resta e cosa se ne fa per ora e se sia possibile immaginare soluzioni per risolvere eventuali criticità, laddove evidenziate. Farebbe chiarezza su ciò che effettivamente resta e potrebbe servire da base per creare una rete di attori che si occupano di recuperare gli scarti e di valorizzarli.

H) ATTIVITA' DIDATTICA IN CUI SONO COINVOLTI I RAGAZZI:

È stato proposto di ipotizzare delle serate informative per ogni plesso e poi creare delle occasioni di condivisione e di ipotizzare delle attività opzionali per i ragazzi legate al cibo. L'esperienza laboratoriale con il cibo è infatti trasversale e veicola, più o meno esplicitamente, materie come la matematica e le scienze. Fare una torta insieme infatti permette di sperimentare ma anche di approfondire nella pratica conoscenze matematiche, come le misure di capacità e peso, e di cultura generale, come la lettura delle etichette e la provenienza delle materie prime.

Proposte operative:

- 1) **LABORATORI DEL FARE** da realizzare nella scuola primaria durante l'anno scolastico a partire da queste attività: il sale aromatico, il pane con lievito madre, lo sciropo di sambuco, i dadi di verdure.
Questi 4 laboratori potrebbero essere immaginati come incontro pomeridiano invitando anche i genitori che vogliono partecipare. Se questo non fosse possibile sarebbe possibile anche realizzarli con una/due classi pilota trovando docenti disposti a partecipare.
I laboratori di cucina che all'Istituto Negrelli è già stato sperimentato con enorme successo, tant'è che il numero di iscritti ha sempre superato la capacità di accoglimento. Sono state inoltre proposte attività per i bambini delle elementari che possano legare il cibo alla stagionalità, all'apprezzare la frutta e le verdure attraverso spremute e centrifughe per portare maggiore consapevolezza e cultura nei bambini riguardo la qualità del cibo e l'importanza di alimentarsi correttamente al fine di evitare che errori alimentari si propaghino per emulazione all'interno del gruppo classe.
I ragazzi delle medie potrebbero essere coinvolti in qualità di "docenti" per veicolare ai bambini più piccoli quanto da loro imparato in termini di alimentazione.

I) EVENTI DI CONVIVIALITA'

Al fine di rafforzare il clima di "comunità scolastica" e dare maggior leggerezza al progetto, si possono promuovere incontri ludici e conviviali, a scuola o nel quartiere o nel territorio (la montagna e il progetto montagna?) tutti attorno a tavola e a mangiare/bere insieme.

Ancora, si potrebbe far riferimento agli operatori del settore ristorazione, per promuovere una partnership di scambi di informazioni e competenze, o di semplici momenti di convivialità, collegandosi a chi il dar da mangiare lo fa per mestiere. Questi sia che siano in città o campagna, sia che siano ubicati in territorio montano, così da esperire attraverso il cibo, la peculiarità del territorio trentino.

- 1) **CAFFÈ “SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE”**. Sul modello dei caffè letterari, questo ultimo punto potrebbe svilupparsi su un incontro ogni due mesi di tipo informale in cui si presentano libri, si parla di un tema proposto, si vede insieme un documentario e si discute tra genitori e insegnanti sulle difficoltà che emergono oggi per gli educatori per realizzare un'alimentazione sostenibile.
- 2) **CENIAMO INSIEME**: Serata nella cucina dell'Istituto Alberghiero il cui il dottor SAMADEM mette a disposizione la sua cucina e ci trasmette il suo sapere carpando il sapere di ognuno partecipante e trasmetterlo in circolarità. Alla fine si mangia tutti insieme.

J) LABORATORI E WORKSHOP PER IL MIGLIORAMENTO

Il progetto dovrebbe culminare nel suo momento più concreto, nella costituzione di un TAVOLO PARALLELO stabile, di cui si è già accennato in ambito di Consulta dei Genitori, costituito dai rappresentanti delle famiglie, degli studenti, dei docenti, del personale ATA e con la supervisione del Dirigente, che lavori **alacrememente** nell'individuare tutte le iniziative che portino al miglioramento costante e continuativo del cibo somministrato, delle modalità di somministrazione da parte del servizio esterno e delle modalità di percezione e fruizione da parte degli studenti e dei docenti che ne usufruiscono quotidianamente.

Se tale obiettivo fosse raggiunto, su ambito così specifico e circoscritto, potrebbe costituire un modello virtuoso di **“best practice”** da implementare, via via, su tutti gli altri aspetti che riguardano la vita scolastica, contribuendo al raggiungimento di quella dimensione di comunità scolastica, coesa e in equilibrio e di quella **“buona scuola”** intesa al di là delle vuote formule normative, legislative e burocratiche!!!

A cura

. ISTITUTO COMPRENSIVO “ ROVERETO NORD”
. LA CONSULTA DEI GENITORI
. IL GRUPPO DI LAVORO SULL'ALIMENTAZIONE
. UFFICIO ISTRUZIONE “COMUNITA' VALLAGARINA”