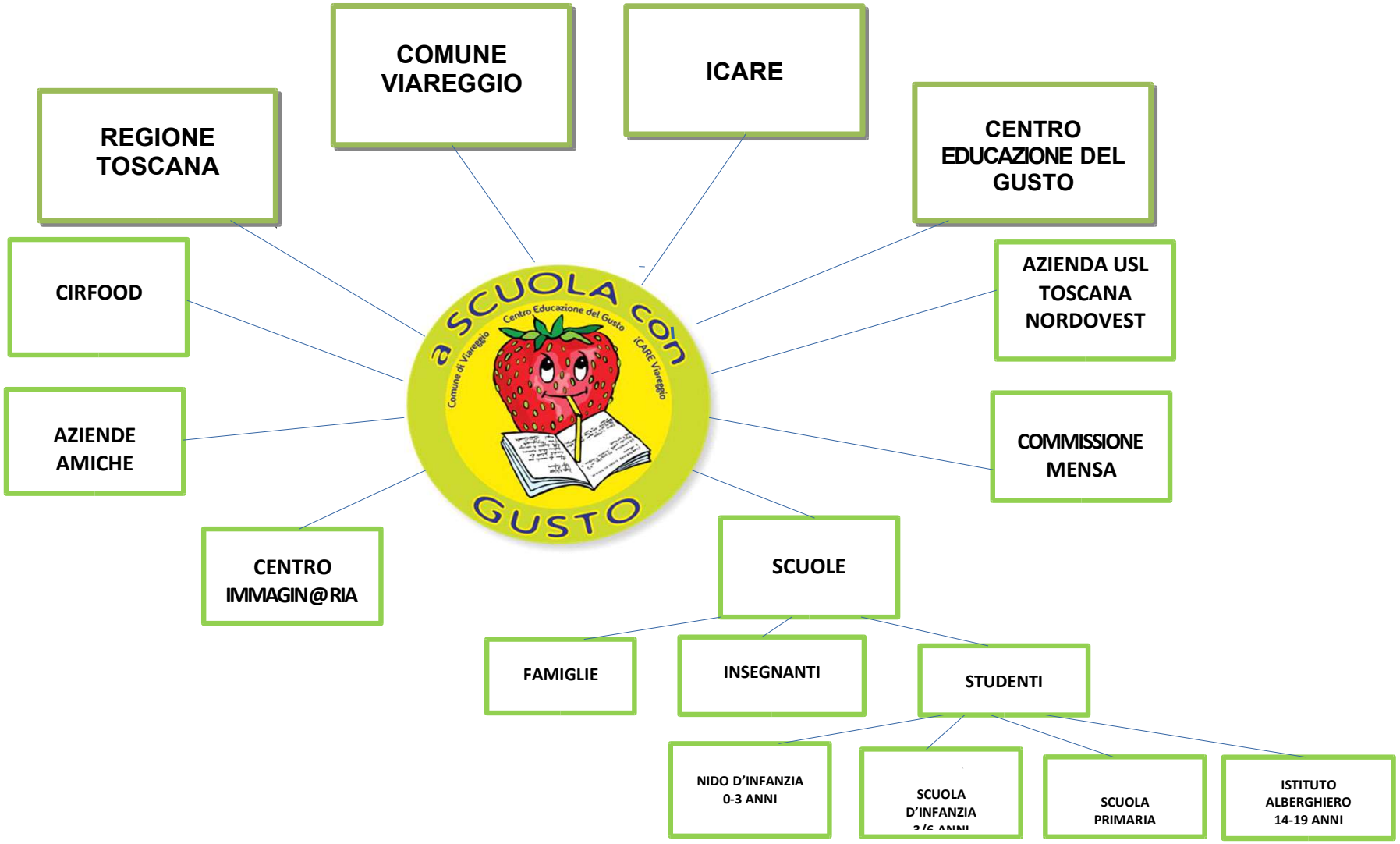
A SCUOLA CON GUSTO – XIII edizione

"Cambiamo il mondo partendo dalla nostra mensa"

anno scolastico 2019-2020

"A SCUOLA CON GUSTO" è un progetto di educazione alimentare, sensoriale e del gusto, che intende avvicinare adulti e bambini ai principi di una corretta alimentazione, acquisendo stili alimentari più consapevoli a partire dalla mensa scolastica. Il Progetto è nato nell'anno scolastico 2007-2008 dalla volontà comune a più soggetti di riscoprire un rapporto più sano e salutare con il cibo da trasmettere e insegnare ai bambini. Si svolge sotto la supervisione della Commissione Mensa e dell'Azienda Usl Toscana Nord Ovest ed ha ottenuto il patrocinio del MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca), in quanto in linea, sin dal suo nascere nel 2007, con i nuovi indirizzi volti a promuovere l'educazione alimentare quale intervento educativo continuo all'interno della scuola. Indirizzi che hanno trovato piena esplicitazione nelle "Linee guida per l'educazione alimentare" emanate dal Ministero nel 2015.

"A SCUOLA CON GUSTO" è promosso da: • Assessorato Pubblica Istruzione del Comune di Viareggio • ICARE di Viareggio che gestisce la mensa scolastica • Centro Educazione del Gusto di Prato, centro di formazione, ricerca, comunicazione sull'educazione sensoriale, alimentare e del gusto, ente accreditato dal MIUR, supporto scientifico del progetto. Possono aderire al progetto tutte le scuole, sia comunali che statali, di Viareggio. Dall'anno scolastico 2017/2018 è stato costituito un gruppo di Coordinamento del Progetto, composto da docenti di tutti gli Istituti Comprensivi, dai rappresentanti dei nidi d'infanzia comunali, delle scuole comunali dell'infanzia, di ICARE, del Centro Educazione del Gusto e del Comune di Viareggio.


COMUNE VIAREGGIO
ICARE
REGIONE TOSCANA
CENTRO EDUCAZIONE DEL GUSTO
CIRFOOD
AZIENDA USL TOSCANA NORDOVEST
AZIENDE AMICHE
COMMISSIONE MENSA
a SCUOLA con GUSTO
Centro Educazione del Gusto
Comune di Viareggio
iCARE Viareggio
CENTRO IMMAGIN@RIA
SCUOLE
FAMIGLIE
INSEGNANTI
STUDENTI
NIDO D'INFANZIA 0-3 ANNI
SCUOLA D'INFANZIA
SCUOLA PRIMARIA
ISTITUTO ALBERGHIERO 14-19 ANNI

A SCUOLA CON GUSTO – XIII edizione

"Cambiamo il mondo partendo dalla nostra mensa"

Giunto alla tredicesima edizione, il progetto "A SCUOLA CON GUSTO" nei prossimi anni vuole contribuire al raggiungimento degli obiettivi indicati nella Agenda 2030 approvata dalle Nazioni Unite (ONU). In particolare, fra i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile, sono stati individuati quelli che si collegano naturalmente con le azioni che caratterizzano il nostro progetto.

AGENDA 2030

4 ISTRUZIONE DI QUALITÀ

12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI

3 SALUTE E BENESSERE

A SCUOLA CON GUSTO

"Cambiamo il mondo partendo dalla nostra mensa"

15 VITA SULLA TERRA

14 VITA SOTT'ACQUA

11 CITTÀ E COMUNITÀ SOSTENIBILI

Obiettivo numero 4 ISTRUZIONE DI QUALITA'

Assicurare un'istruzione di qualità, equa ed inclusiva, e promuovere opportunità di apprendimento permanente per tutti

L'educazione allo sviluppo sostenibile è esplicitamente riconosciuta nel Target 4.7 dell'Agenda 2030: "Entro il 2030, assicurarsi che tutti gli studenti acquisiscano le conoscenze e le competenze necessarie per promuovere lo sviluppo sostenibile attraverso, tra l'altro, l'educazione per lo sviluppo sostenibile e stili di vita sostenibili, i diritti umani, l'uguaglianza di genere, la promozione di una cultura di pace e di non violenza, la cittadinanza globale e la valorizzazione della diversità culturale e del contributo della cultura allo sviluppo sostenibile".

Obiettivo numero 11 CITTA' E COMUNITA' SOSTENIBILI

Rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili

"attraverso la promozione della cittadinanza attiva e del protagonismo dei genitori chiamati a dare il loro contributo per la definizione di un menù scolastico condiviso, attento alle diverse culture alimentari, in un'ottica di rispetto, di scambio, di inclusione e sempre più gradito dagli utenti del servizio per una ristorazione sostenibile e di qualità, anche alla luce del rilevante impatto ambientale e degli effetti che la produzione e il consumo del cibo hanno sui cambiamenti climatici e sulla salvaguardia della biodiversità".

Obiettivo numero 12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI

Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo

"attraverso il contrasto allo spreco alimentare con i progetti finalizzati alla ridistribuzione e consumo del cibo non utilizzato nella mensa scolastica; all'implementazione dei prodotti locali, di stagione e biologici nell'offerta scolastica e nelle famiglie con azioni che hanno come obiettivo la promozione di un consumo consapevole e attento all'impronta ambientale; all'eliminazione delle bottiglie di plastica sia dalle mense che dagli zaini degli studenti; al riavvicinamento del consumatore al produttore anche mediante il progetto "Aziende amiche".

Obiettivo numero 3 SALUTE E BENESSERE

Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età

"attraverso il contrasto allo spreco alimentare con i progetti finalizzati alla ridistribuzione e consumo del cibo non utilizzato nella mensa scolastica; all'implementazione dei prodotti locali, di stagione e biologici nell'offerta scolastica e nelle famiglie con azioni che hanno come obiettivo la promozione di un consumo consapevole e attento all'impronta ambientale; all'eliminazione delle bottiglie di plastica sia dalle mense che dagli zaini degli studenti; al riavvicinamento del consumatore al produttore" anche mediante il progetto "Aziende amiche".

Obiettivo numero 14 VITA SOTT'ACQUA

Conservare e utilizzare in modo durevole gli oceani, i mari e le risorse marine per uno sviluppo sostenibile

"attraverso il progetto "Mangiare locale si può. Dal mare al piatto, il buon pesce nelle mense scolastiche" finalizzato a conoscere, valorizzare e consumare il pesce "dimenticato" a miglio zero, pescato con tecniche di pesca sostenibile e con un valore importante per il settore ittico e per l'economia locale."

Obiettivo numero 15 VITA SULLA TERRA

Proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre, gestire sostenibilmente le foreste, contrastare la desertificazione, arrestare e far retrocedere il degrado del terreno, e fermare la perdita di diversità biologica

"attraverso la rete degli orti scolastici si imparano le leggi della natura, si riflette sulla propria impronta ecologica, si scoprono le biodiversità, si impara a proteggerla, si apprezza il piacere di una alimentazione varia, colorata, piena di odori e sapori incentivando il consumo di verdure, ortaggi, frutta, legumi; si promuove il dialogo fra le generazione e la trasmissione di saperi."

PROGRAMMA DELLE AZIONI FUTURE
DEL PROGETTO “A SCUOLA CON GUSTO – XIII edizione”

“Cambiamo il mondo partendo dalla nostra mensa”

- **INCONTRO GRUPPO DOCENTI REFERENTI**
- **INCONTRO COMMISSIONE MENSA**
- **INCONTRO CON LE DIREZIONI SCOLASTICHE**

Presentazione del progetto
"Cambiamo il mondo partendo dalla nostra mensa"

- **Proiezione video sulla storia del progetto**
- **Programma delle azioni future**
- **Risultati del Questionario sulle abitudini alimentari delle famiglie.**

Novità a mensa:

- **Toscana nel piatto**
- **La merenda del mattino**
- **I prodotti a chilometro zero e la filiera corta**
- **La Carta dei Servizi**
- **Una mensa *plastic free***

Giornata nazionale contro lo spreco alimentare (febbraio 2020)

***"Il valore del cibo. Il cibo come valore"*. Una proposta presente da anni nel Progetto "A scuola con gusto" per contrastare lo spreco alimentare e favorire la cultura del dono e la solidarietà con persone che vivono situazioni di disagio economico e sociale, attivata in tutte le scuole della città di Viareggio.**

Aziende amiche aperte:

- Cittadella della Pesca;
- Coop. Agricola Sociale Calafata;
- Cooperativa sociale Millefiori;
- Ranch Stella.

- **Visite didattiche per le scuole**
- **Visite con le famiglie**

Giornata nazionale sulla biodiversità (maggio 2020)

***"Mangiamoci l'orto"*, una proposta presente da anni nel Progetto "A scuola con gusto". Si tratta di un programma di educazione alimentare, sensoriale e del gusto dedicato agli ortaggi e alle verdure per promuoverne il consumo e contrastarne lo scarto a scuola e in ambito domestico, partendo da quei prodotti e piatti che oggi a mensa risultano meno graditi. L'orto scolastico è uno dei principali strumenti didattici messo a disposizione in questo percorso.**

Le scuole amiche del pianeta (maggio/giugno 2020)

Incontri di fine anno scolastico nelle scuole, con alunni, docenti e famiglie

Progetto pesce

***"Azzurro nel piatto"*. Il percorso sul pesce azzurro nelle mense scolastiche cittadine è iniziato nel 2009 con l'obiettivo di far conoscere e apprezzare le qualità del pesce ad alunni, docenti e genitori. Si è partiti dalla considerazione che, per una città di mare come Viareggio, il pesce rappresenta un forte carattere identitario della cucina locale e della cultura alimentare.**

INTRODUZIONE DEI PRODOTTI LOCALI NELLA MENSA SCOLASTICA
Verdure, Ortaggi e Frutta a Kilometro zero e a filiera corta

1) Individuazione di azioni che ne veicolino il consumo e ne contrastino lo spreco, fra queste:
- **l'orto scolastico,**
- **laboratori del gusto nelle scuole da parte degli insegnanti e di esperti,**
- **visite guidate ai luoghi della produzione,**
- **attività didattiche e giochi finalizzati ad un uso consapevole dei sensi.**

Monitoraggio dello scarto a mensa in una settimana, con distribuzione di questionari di gradimento agli alunni.

Monitoraggio successivo dello scarto a mensa in una settimana, selezionando una classe che ha svolto il percorso didattico e una che non lo ha svolto.

2) Incontri con i genitori sul tema degli scarti e sullo spreco alimentare anche a casa.

2.1) Show cooking con la partecipazione di un agrichef " Cucinare con niente".

2.2) Incontro sul tema " Come fare una spesa consapevole", con la esibizione di un agrichef.

3) Riflessione sui risultati del lavoro svolto con gli alunni e con le famiglie.

3.1) Individuazione di soluzioni possibili contro lo spreco.