Dal manifesto per l'Educazione Slow Food:

- **L'Educazione in Slow Food**
    - è imparare facendo, perché l'**esperienza** diretta alimenta e rafforza l'apprendimento
    - affronta i temi nella loro **complessità** favorendo le relazioni fra discipline e ambiti diversi
    - facilita l'intreccio di reti locali rinforzando il senso di **comunità**
    - promuove **cambiamenti** generando pensieri e comportamenti nuovi e più responsabili

Alla luce del grande successo che ha avuto nella nostra città il progetto **Orto in Condotta** negli ultimi quattro anni scolastici e del successo che ha avuto il progetto **Serra**, sua derivazione e ampliamento, attivato lo scorso anno scolastico e considerando che cresce di anno in anno il numero delle scuole che desiderano intraprendere tali percorsi riteniamo che ci sia nella nostra comunità un forte interesse nei confronti delle tematiche da noi affrontate che partono dall'educazione ambientale per approfondire tematiche legate alla produzione del cibo, educazione alimentare e del gusto senza trascurare i diritti umani a loro connessi.

Il motto di Slow Food che oggi è difendere un cibo **Buono, Pulito e Giusto per tutti** evidenzia il nostro impegno nella difesa di produzione Buone da mangiare, Pulite per l'ambiente, Giuste per i lavoratori ma anche disponibili per tutti.

Sentiamo quindi la necessità di spingerci oltre per verificare se tali attività incidano o meno, e in che misura, sulla comunità scolastica e come eventualmente possiamo calibrare tali progetti perché si adattino sempre di più e sempre meglio alle nuove sfide che vogliamo affrontare.

In un mondo come il nostro in cui produciamo cibo per 12 miliardi di persone (a fronte di una popolazione di 7 miliardi) ma almeno un miliardo muore di fame quindi il tema dello Spreco di cibo è più che mai urgente.

Fatte queste premesse vogliamo proporvi un nuovo progetto che partendo da quelli già in essere indaghi sulla relazione che c'è tra mensa scolastica, spreco alimentare, aumento dei rifiuti, educazione sensoriale e del gusto, educazione alla salute e conoscenza delle problematiche connesse ai vari ambiti.

"MENSA E ORTO: IL CIBO NON È UN RIFIUTO!"

Il progetto proposto da Slow Food Livorno che da anni collabora con il C.R.E.D., Centro Risorse Educative e Didattiche del Comune di Livorno, si pone dunque l'obiettivo di far riflettere la comunità scolastica tutta sul tema dello spreco alimentare, sue motivazioni e relative conseguenze.

Spreco alimentare visto non solo come "spreco di risorse" ma anche come fattore di incremento dei rifiuti indifferenziati.

Riteniamo che la scuola sia un luogo privilegiato per :

- promuovere una alimentazione che tuteli il benessere e la salute
- promuovere sistemi agroalimentari sostenibili e trasparenti
- sperimentare forme di partecipazione attiva anche dei bambini sul tema alimentare
- Promuovere organicamente modalità attraverso le quali i bambini, il personale scolastico, le aziende fornitrici del servizio e gli amministratori locali siano alleati nell'applicare pratiche di prevenzione e riduzione degli sprechi e dei rifiuti
- Stimolare riflessioni negli studenti e nei loro educatori sulle tematiche quali il diritto al cibo, lo spreco e la sostenibilità della mensa scolastica
- Attivare monitoraggi attraverso attività ludico-didattiche dedicate che permettano di verificare se e in che misura il progetto ha raggiunto gli obiettivi prefissati.

Come evidenziato nel titolo quindi analizzeremo con gli studenti lo spreco alimentare partendo dalla loro mensa scolastica, facendo una panoramica sui vari tipi di rifiuti ma concentrandoci in particolare sulla frazione umida derivante dalla mensa.

Per la frazione umida distingueremo quella derivante dagli scarti della frutta che potranno essere destinati a essere compostati nell'orto scolastico, e quelli derivanti dalle porzioni di cibo non consumate che una volte distribuite nei piatti non potranno essere nè redistribuite, né destinate all'alimentazione animale né compostate negli orti scolastici rappresentando quindi non solo uno spreco di risorse ma un ulteriore costo a carico della collettività, costo che si moltiplica sia in termini economici che in termini di salute se pensiamo che tutto questo innesca un circolo vizioso per cui i genitori sono portati a dare ai

bambini merende mattutine e pomeridiane sbilanciate sia in termini puramente calorici che in termini di varietà di alimenti consumati.

Da questa analisi potremo stimolare la discussione su:

- le risorse impiegate per produrre le materie prime
- le risorse impiegate per trasformare le materie prime
- le risorse impiegate per distribuirle e per smaltirne gli avanzi
- corretta assunzione dei vari alimenti ai pasti e loro funzione

Il tema dello spreco alimentare ci permetterà di riflettere inoltre sulle vecchie ricette locali tradizionali che sono molto spesso frutto della fantasia delle massaie che con i pochi ingredienti che avevano a disposizione dovevano rendere gradevole la "tavola" per loro famiglia (ribollita, panzanella, pappa al pomodoro…).

A seconda delle scuole coinvolte il progetto potrà prevedere l'analisi e lo svolgimento di alcune o di tutte le attività previste.

-Articolazione progetto:

-Entro metà ottobre: presentazione progetto alle insegnanti.

-Ottobre : incontri specifici con le classi che si occuperanno della gestione degli scarti della frutta.

-Ottobre: incontri specifici con le classi che dovranno monitorare gli scarti della mensa, presentazione del modulo o del cartellone da compilare.

-Ottobre/novembre : progettazione dell'orto autunnale

-Novembre: per le quattro settimane gli alunni a fine di ogni portata dovranno indicare quanti piatti sono stati consumati interamente, per metà o per un quarto.

Nel caso in cui fossimo autorizzati dall'ufficio di ristorazione scolastica e dai dirigenti scolastici potremmo presiedere almeno al primo giorno di mensa in modo da aiutare/stimolare alunni e insegnanti.

A fine delle quattro settimane le classi dovranno conteggiare "il loro spreco".

-Gennaio: incontri con le classi che hanno effettuato il monitoraggio per riflettere sui risultati.

-Fine Gennaio: incontro con Comune, ASL, Caritas,genitori per presentare i risultati del monitoraggio e stimolare una riflessione.

-Aprile: le classi coinvolte nel monitoraggio incontreranno uno cuoco con cui faranno un laboratorio di cucina con i prodotti disponibili nel loro orto.

-Aprile: incontro aperto ai genitori condotto da un cuoco dal titolo "in cucina senza scarti!"