



## La scuola può stimolare l'impegno della comunità nella riduzione dello spreco alimentare?

*Brunella Librandi*

Giovedì 26 maggio 2022 presso l'Aula Magna del Rettorato dell'Università degli Studi di Firenze, dopo due anni di sospensione a causa delle misure a contrasto del COVID 19, si è svolto l'evento finale dell'ottava edizione del concorso **MENO SPRECO PIU' RISORSE PER TUTTI. Impegniamoci nella sostenibilità alimentare**, promosso da CIPES Toscana APS (Centro Interculturale per la Promozione e l'Educazione alla Salute della Toscana- APS) con il patrocinio della Direzione Generale dell'Ufficio Scolastico Regionale della Toscana, la collaborazione del Banco Alimentare Toscana e dell'Associazione Italiana Professionisti della Comunicazione (APICOM). All'evento hanno partecipato studenti di tutte le età, dalla



scuola primaria all'università, compresi i dietisti che hanno realizzato il laboratorio sulla sostenibilità alimentare. Parte proprio dai più piccoli l'impegno ad apprendere, in modo pratico, abilità nel cucinare gli avanzi, nel fare la lista e leggere le etichette durante la spesa, nell'osservare come in casa si tiene il frigorifero, come viene fatta la raccolta

differenziata dei rifiuti...

Grazie alla collaborazione del Laboratorio Multimediale dell'Università di Firenze, l'evento è stato trasmesso anche in diretta streaming ed è possibile rivenderlo collegandosi al link [https://www.youtube.com/watch?v=eaWAI8Q\\_0-8](https://www.youtube.com/watch?v=eaWAI8Q_0-8)



Il progetto di CIPES Toscana APS, si basa su un approccio transculturale all'Agenda 2030 dell'ONU anche se si focalizza sugli obiettivi: 2 ridurre la fame nel mondo attraverso la solidarietà, 3 favorire la buona salute, 4 sviluppare un'educazione di qualità. I tre obiettivi hanno come riferimento culturale e scientifico il Presidente Emerito del Banco Alimentare Toscana Leonardo Carrai, il prof. Gian Franco Gensini già Preside di Medicina e Socio Emerito CIPES, Paolo Orefice professore Emerito di Pedagogia, Direttore della Cattedra UNESCO dell'Università di Firenze e Socio Onorario CIPES.

Il progetto, che anima il concorso per le scuole, intende sviluppare nelle nuove generazioni:

- la **consapevolezza** che la riduzione degli sprechi derivante dal buon uso del cibo favorisce il bene comune ed è dimostrazione di attenzione e di solidarietà verso gli altri

- l'acquisizione di **abilità** che si trasformino in abitudini quotidiane dei ragazzi e dei giovani col coinvolgimento delle famiglie e della comunità di riferimento.

Cosa vuol dire essere consapevoli? La consapevolezza è una parola che tutti adoperiamo comunemente ma spesso ci limitiamo a pensare che l'acquisizione di conoscenze sia sufficiente per renderci consapevoli. L'OMS nel 1997 ha definito la consapevolezza come "conoscenza di sé, del proprio carattere, dei punti di forza e debolezza, dei desideri e delle insofferenze", quindi non basta acquisire conoscenze, occorre anche farsi la domanda: io rispetto a quella abitudine, a quel comportamento, come mi pongo? Per es.: so che è preferibile acquistare frutta e verdura di stagione, ma io come mi comporto?

CIPES per proporre il bando ha un accordo con la Direzione Generale dell'Ufficio scolastico che riguarda alcuni punti cardine che sanciscono la collaborazione con le scuole che intendono candidarsi al concorso. Il modello da cui prende spunto l'accordo è quello delle scuole promotrici di salute dell'OMS, infatti viene privilegiato un approccio di comunità in cui la sostenibilità alimentare diventi un obiettivo strategico da inserire nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa che sia di stimolo per realizzare buone pratiche coinvolgendo, attraverso relazioni significative, tutti gli attori interni ed esterni alla scuola. CIPES si impegna a realizzare laboratori con gli insegnanti e gli altri soggetti coinvolti ed a valorizzare i progetti nell'evento finale, stimolando il confronto su un tema proposto ogni anno. Si dà valore all'impegno pluriennale che coinvolge più classi se non tutta la scuola.

Quest'anno è emersa dalle scuole candidate al concorso la metodologia del *service learning* che è un approccio pedagogico che ha come riferimento i principi del Dewey (1938), unisce l'apprendimento all'impegno nella comunità. Gli studenti hanno un ruolo attivo in tutte le fasi del percorso, acquisiscono competenze, accrescono senso di identità e appartenenza al proprio territorio. Prendendo spunto da questo approccio, CIPES ha proposto una riflessione che ha coinvolto ragazzi, docenti, rappresentanti di associazioni e cittadini. La domanda che ci siamo posti è stata: la scuola può stimolare l'impegno della comunità nel buon uso del cibo e quindi nella riduzione dello spreco alimentare? La riflessione più significativa è stata fatta dalla referente della Direzione Generale dell'Ufficio Scolastico Regionale della Toscana, la prof.ssa Alessandra

Papa che ha illustrato la metodologia dell'apprendimento servizio (vedi articolo seguente).

La Presidente di CIPES ha poi sottolineato l'importanza di una buona progettazione dei percorsi ed ha illustrato le fasi di costruzione di un progetto educativo poste in una spirale (Guilbert – Tonelli) che richiama la continuità e l'integrazione del processo educativo ed il fatto che esso non ha mai fine.

Vengono prodotti dati sullo spreco? Fatti diari per rilevare le abitudini a scuola e in famiglia? Quali i segnali e le opportunità fornite dal contesto?

Gli obiettivi generali vengono scomposti in obiettivi specifici in modo da favorire la valutazione dell'acquisizione delle singole azioni? Nella valutazione dei progetti questi sono i punti più critici che speriamo vengano migliorati anche attraverso i nostri suggerimenti.

## I progetti e la premiazione delle scuole candidate al concorso

L'anno passato la presentazione dei progetti e la premiazione della Scuola Primaria Carducci di Livorno col progetto **“DO GOOD, SAVE FOOD”** è stata effettuata tramite un collegamento internet, la targa poi è stata consegnata in una breve cerimonia avvenuta, dopo qualche giorno, nel giardino della scuola. Quest'anno l'evento in presenza ci ha ridonato tutta l'emozione dello scambio e della festosa partecipazione di grandi e piccoli.

Per la **scuola primaria** ha ottenuto il primo premio l'**Istituto Cuore Immacolato di Maria di Prato**.

Prato è sede di una consistente colonia di cinesi per cui la scuola ha una forte presenza di ragazzi cinesi. La mensa è autonoma e quindi le porzioni sono ben definite in modo tale da evitare la produzione di eccedenze. I ragazzi sin dalla scuola dell'infanzia si abituano a cucinare il cibo (progetto “Oggi cucino io”) e ad evitare gli scarti. Il giardino della scuola è ampio e permette la coltivazione di alcuni ortaggi. Tutte le classi della primaria hanno realizzato il progetto **“Sprecare ogni giorno non aiuta il mondo!”**



Le scuole quando si candidano al concorso compilano un modulo che è costruito proprio tenendo conto delle fasi della progettazione. La Commissione di Valutazione dà molta importanza alla progettazione in quanto, se ben articolata, ci dà l'idea del valore educativo del percorso intrapreso ed è una premessa valida per poterlo riproporre all'interno della stessa scuola e nella comunità circostante.

Il progetto prevede l'analisi della situazione di partenza? La scuola coinvolge i ragazzi nell'analisi della situazione?



Il progetto nasce dall'idea che il cibo rappresenta un bene essenziale per l'uomo, un fatto sociale radicato nelle relazioni fra abitanti e territorio e che la scuola ha un ruolo importante affinché i ragazzi imparino a mangiare sviluppando una coscienza alimentare, il rispetto verso il cibo, la salute propria, degli altri e della Terra.

Dall'analisi della situazione sono emerse alcune criticità:

- difficoltà a consumare frutta e verdura
- spuntini del mattino troppo abbondanti e non consumati del tutto
- difficoltà a valutare le richieste di porzioni al momento del pranzo

Gli obiettivi generali del progetto:

- prediligere una sana e corretta alimentazione
- conoscere l'origine degli alimenti, come vengono prodotti e conservati
- limitare lo spreco alimentare con azioni pratiche di conservazione del cibo
- mettere in atto strategie di riuso per realizzare nuovi piatti gustosi
- mettere in atto comportamenti di salvaguardia ambientale e di solidarietà

I risultati:

- meno cibo conferito nell'organico
- più voglia di provare a consumare frutta e verdura
- controllo delle etichette
- spuntini ridotti
- maggiore consapevolezza nella richiesta delle porzioni

Per la **scuola secondaria di secondo grado** ha ottenuto il primo premio il **Liceo Vittoria Colonna di Arezzo**

che ha presentato il progetto **Stop food waste - stop derroche de alimentos** realizzato dalla classe II G LES con una collaborazione in lingua spagnola fra studenti di dieci scuole europee aderenti alla rete *e-twinning*.

Il Liceo ha ottenuto anche una menzione speciale consegnata da Sonia Ciaranfi dell'Associazione Professionisti Italiani della Comunicazione (APICOM) per la realizzazione di giochi interattivi originali come l'*escape room* utilizzata nei gruppi multinazionali della rete *e-twinning*.

Il progetto parte dal desiderio di riflettere, imparare ed agire sul tema dello spreco alimentare, adottare l'approccio del *service learning* per portare fuori dalla classe quanto appreso, coinvolgendo la famiglia e le altre classi della scuola, puntare al consolidamento delle 8 competenze di cittadinanza e delle *soft skills* come traguardo ultimo del percorso.

Gli obiettivi perseguiti:

- conoscere l'impatto che lo spreco alimentare ha a livello locale ed europeo
- analizzare e confrontare le implicazioni economiche, etiche, sociali e ambientali del problema
- acquisire consapevolezza riguardo al proprio rapporto con le risorse e con il cibo, intervenendo se necessario per correggere pratiche sbagliate (pianificazione della spesa, modalità di conservazione, lettura delle etichette)
- promuovere e condividere a livello comunitario (scolastico e familiare) iniziative di contrasto allo spreco nell'ambito della metodologia del *service learning*
- padroneggiare vari strumenti digitali
- acquisire competenze di cittadinanza e *soft skills*.

I risultati:

- maggiore consapevolezza e acquisizione di abilità per la riduzione dello spreco alimentare, sia come singoli che in famiglia

- miglioramento delle competenze digitali e in lingua spagnola
- rafforzamento dello spirito di gruppo e consolidamento di competenze chiave come autonomia, capacità di adattamento, saper pianificare e organizzare, saper negoziare, creatività....

Per il futuro:

- continuare l'impegno della scuola verso i temi dell'agenda 2030 ed estendere le riflessioni sulla sostenibilità anche ad altre classi
- diffondere il progetto attraverso i canali della scuola e ad altre classi tramite l'*escape room*
- realizzare poster per la scuola con informazioni chiave relative alla sostenibilità alimentare, per mantenere alta l'attenzione sul tema.

La cerimonia di premiazione è stata condotta da Marina Casaretti, Socia Fondatrice CIPES e membro della Commissione di Valutazione, che ha consegnato le targhe e letto le motivazioni dei premi, alla presenza della prof.ssa Papa, l'Ing. Guido Guidi responsabile del Laboratorio di Prodotti Multimediale dell'Università degli Studi di Firenze, della responsabile amministrativa della sede RAI Toscana Angela Maria Motta e del Sig. Roberto D'Amore dell'Associazione Radio d'Epoca (AIRE).

La Sig. Motta ha auspicato che sia possibile riprendere le visite premio alla RAI come era già stato fatto nel pre-pandemia da Covid 19 e il Sig D'Amore ha invitato i ragazzi a visitare la mostra delle radio d'epoca realizzata nella sede RAI.

L'incontro si è concluso con la convinzione di aver imparato gli uni dagli altri e con la proiezione dell'intervista al Prof. Paolo Orefice effettuata dalla RAI per la rubrica Maestri su come sarà la scuola del futuro.

### *1\_ come sta la scuola dopo la pandemia?*

La pandemia ha messo in evidenza criticità e buone pratiche che esistono nella scuola italiana. Per quanto riguarda le buone pratiche il corpo docente ed i ragazzi hanno risposto molto bene, cioè non si è creata una situazione di stallo e di crisi che poteva creare delle criticità nell'affrontare questa emergenza; dall'altra parte l'emergenza c'è stata e ci sono state delle inadeguatezze che hanno fatto emergere esigenze di aggiornamento del sistema scolastico.

### *2\_ Quale sarà il ruolo della tecnologia nella scuola?*

Le ITC stanno sostituendo sempre più l'attività lavorativa che passava dall'interscambio diretto, la comunicazione diretta. Ora ci abbiamo una connessione permanente, continua attraverso questo tipo di tecnologia. In questo senso la difficoltà tecnologica che ha messo in evidenza il computer è di poter disporre nel sistema scolastico italiano di una strutturazione di servizi per cui la dimensione tecnologica fa parte del quotidiano. Tutto

passa dal linguaggio elettronico. Questo è un problema non solo tecnico e tecnologico ma di ristrutturazione dell'organizzazione che deve diventare più rapida. La raccomandazione è che il processo non sia solo affidato ai tecnologi.

### *3\_ A quali sfide va incontro la scuola?*

La sfida maggiore sta nella società *planetarizzata*; ormai siamo cittadini del mondo, siamo interdipendenti per tutto quello che riguarda la vita quotidiana, non solo per l'economia.

Sicuramente questa educazione alla cittadinanza planetaria terrestre penso sia la sfida maggiore.

### *4\_ In che modo il multiculturalismo sta cambiando la scuola?*

Siamo già in una realtà multiculturale, non solo per la presenza degli immigrati ma le tecnologie e la comunicazione ci mettono in contatto con tutti e dobbiamo parlare di tutte le variazioni culturali, ci sono nuovi modelli di vita e comportamenti che non immaginavamo nelle generazioni precedenti.

Occorre una riflessione ed una revisione

dei curricula scolastici.

Una domanda si pone: siamo sicuri che questi processi che stiamo trattando veicolano contenuti forti, adeguati, che costruiscono un cittadino più intelligente, emotivamente più solido, educato a sentimenti forti e non in balia di questi flussi informativi ingestibili che l'assorbono facendo dimenticare anche quello che uno ha di suo nella testa?

### *5\_ come sarà l'insegnante del futuro?*

Nei decenni precedenti molto forte era l'attenzione a passare da una didattica centrata sull'insegnamento in favore di una didattica centrata sull'apprendimento. L'insegnante è un esperto che accompagna i processi di apprendimento, diventa un compagno di viaggio. Non abbiamo più bisogno di un principio autoritario per far crescere i nostri figli e nipoti o per far crescere la nostra dimensione umana.

C'è un riconoscimento di un potenziale umano in ciascun bambino che nasce e cresce ed anche in ciascun adulto che ne tiene conto.

*Brunella Librandi  
Docente di Pedagogia  
Presidente CIPES Toscana APS*