



# Mangiate saggiamente!

Organizzare una cena sostenibile per riflettere sulla correlazione tra cibo, agricoltura e cambiamenti climatici

<b>Tipo di progetto pedagogico, attività, azione, accompagnamento</b>	Progetto sulla realizzazione di una cena sostenibile per sensibilizzare l'opinione pubblica sul legame tra cibo, agricoltura e cambiamenti climatici
<b>Parole chiave delle discipline rilevanti/ Contenuti pedagogici</b>	Alimentare/ agricoltura/sostenibilità/ sprechi alimentari
<b>Problematica</b>	<b>Cosa possiamo fare per sensibilizzare gli studenti e il pubblico in generale sul legame tra cibo, agricoltura e cambiamento climatico, in modo innovativo?</b>
<b>Tematiche</b>	Agricoltura/Giardinaggio, consumo responsabile, sprechi alimentari
<b>Discipline (scienze, geografia)</b>	<i>Scienze, lingua madre, ICT (+Cucina, nella scuola professionale)</i>
<b>Obiettivi pedagogici/Nuove competenze mirate</b>	<p><b>Gli studenti saranno in grado di:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- trasmettere informazioni accurate sulla correlazione tra cibo, agricoltura e cambiamento climatico</li> <li>- promuovere la cena sostenibile in modo efficace, creando contenuti per un target specifico e riuscendo a coinvolgere le persone</li> <li>- utilizzare nuovi mezzi di comunicazione nella promozione dell'evento</li> <li>- migliorare il loro parlare</li> <li>- impegnarsi per un obiettivo che può portare benefici alla comunità</li> <li>- motivare altre persone ad unirsi a loro per raggiungere i loro</li> </ul>
<b>Target pubblico (età, competenze richieste...)</b>	12-18 anni
<b>Descrizione (fase per fase)</b>	<p><b>Fase 0)</b>            Motivazione degli studenti.            Dopo aver svolto delle attività con gli studenti in classe che riguardano la correlazione tra cibo, agricoltura e cambiamenti climatici. La scuola informa gli</p>





studenti sulla volontà di creare un gruppo di lavoro per promuovere una cena sostenibile da realizzare nella mensa della scuola o in un ristorante affiliato. Si raccomanda che, prima dell'attività, gli studenti siano stati istruiti su temi come: come il cambiamento climatico sta cambiando l'agricoltura nella regione, la sicurezza alimentare in termini di catena alimentare, come la produzione alimentare ha un impatto sull'ambiente (trasporto, imballaggio ...), come leggere un'etichetta alimentare, ...  
Ad ogni insegnante viene chiesto di motivare gli studenti a partecipare ai gruppi di lavoro.

Obiettivo:

- avere un numero sufficiente di studenti motivati per creare i gruppi di lavoro

### Fase 1)

Creazione dei gruppi di lavoro.

L'insegnante verifica quanti studenti sono interessati a dedicare del tempo extra alla promozione e alla realizzazione di una cena sostenibile aperta al pubblico. Si riuniscono tutti insieme per definire con quale frequenza si incontreranno in futuro e fanno un brainstorming su tutti i compiti da svolgere. Il facilitatore del brainstorming farà in modo che gli studenti non dimentichino i principali aspetti da discutere:

- prendere un accordo con la mensa della scuola o con un ristorante affiliato che preparerà e ospiterà la cena;
- scegliere un menu che utilizzerà ingredienti sostenibili per preparare i pasti;
- trovare modi efficaci per promuovere l'evento e trovare partecipanti;

- trovare modi efficaci per spiegare la scelta dei piatti ai partecipanti durante la cena.

I compiti saranno suddivisi tra gli studenti.

Obiettivi:

- creare i gruppi di lavoro
- definire con quale frequenza il gruppo si riunirà
- definire i compiti da svolgere, da chi e con quali tempi

### Fase 2)

Preparazione della cena sostenibile.





	<p>Gli studenti - divisi in gruppi - realizzano tutti i passi necessari per organizzare la cena sostenibile.</p> <p><u>Obiettivi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- definire dove e quando si svolgerà l'evento (nella mensa della scuola o in un ristorante convenzionato)</li><li>- definire se i partecipanti dovranno pagare e quanto (nel chiedere una quota superiore ai costi di preparazione, ci sarà la possibilità di raccogliere fondi per finanziare progetti sulla sostenibilità a scuola)</li><li>- preparare i discorsi per introdurre ogni piatto concentrandosi sul perché è una scelta sostenibile</li><li>- preparare il materiale per promuovere l'evento e raggiungere il numero desiderato di partecipanti</li></ul> <p><b>Fase 3)</b> Realizzazione della cena sostenibile. La cena sostenibile sarà l'occasione per mostrare ai partecipanti come le nostre abitudini alimentari abbiano un grande impatto sul nostro pianeta, in modo nuovo e piacevole.</p> <p><u>Obiettivo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- realizzare la cena sostenibile secondo il programma e i dettagli concordati</li></ul> <p><b>Fase 4)</b> Valutazione dell'efficacia dell'evento Al termine della cena sostenibile, gli studenti chiederanno alle persone di compilare un modulo online di Google (da loro preparato in anticipo) per valutare l'efficacia del loro evento in termini di informazioni trasmesse. Sugeriamo l'uso di Google Form per tre motivi principali: è gratuito, è ecologico e mette i risultati in grafica.</p> <p><u>Obiettivi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- per gli studenti, scrivere un'adeguata indagine per valutare le spiegazioni fornite da loro stessi</li><li>- preparare fogli aggiuntivi su cui le persone possano compilare il questionario durante la partecipazione all'evento finale, se non possono usare il cellulare</li></ul>
--	---





<b>Luogo (sala riunioni, spazio esterno, ...)</b>	Classe, laboratorio informatico, mensa scolastica / ristorante affiliato
<b>Azioni individuali e/o collettive</b>	Entrambi
<b>Materiale necessario</b>	Materiale di design, smartphone, computer, applicazioni per l'elaborazione grafica e produzione di testi Esempi di applicazione per la creazione di poster - <a href="https://piktochart.com/formats/posters/">https://piktochart.com/formats/posters/</a> - <a href="https://www.canva.com/create/posters/">https://www.canva.com/create/posters/</a>
<b>Durata del progetto o dell'attività pedagogica</b>	<b>L'intero anno scolastico</b>
<b>Valutazione delle nuove competenze acquisite</b>	La precisione nel compilare il sondaggio sul modulo di Google durante l'evento finale Possibilità di implementare la campagna per trovare partecipanti per la cena sostenibile Efficacia e creatività dei contenuti prodotti per promuovere l'evento Precisione in termini di conoscenza scientifica dei contenuti proposti per introdurre i diversi piatti durante la cena sostenibile
<b>Adattamento dell'ecocittadino, miglioramento delle conoscenze e collegamenti ad altri argomenti</b>	<b>Collegamento a:</b>  <b>Attività</b> <b>Reazioni dell'ecosistema ai cambiamenti climatici</b> <b>Attività sui rischi di inondazione nella vostra zona</b> <b>Gli impatti del cambiamento climatico nella vostra regione</b> <b>Progettazione di un modello di casa ecologica adattato ai vincoli regionali e alle risorse locali disponibili</b>





	<p><b>Progetto</b>  <b>Scrivere testi per una canzone rap sui problemi dell'acqua</b></p>
<p><b>Osservazioni</b></p>	<p><b>Nelle scuole di formazione professionale che preparano gli studenti a diventare cuochi, la cena sostenibile può essere organizzata come una cena educativa in cui gli studenti della scuola preparano la cena alla scuola da soli per i partecipanti esterni. Anche in questo caso si possono valutare le capacità culinarie.</b></p>





Immagini  
*Preparare la cena sostenibile (APRO Formazione) Italia*

