

Progetto Cities2030 - Living Lab #2

“Food Action”

I NONNI RACCONTANO

PROMOTORE

COMUNE DI VICENZA e BIBLIOTECA INTERNAZIONALE “LA VIGNA”

Biblioteca Internazionale “La Vigna” - dott.ssa Chiara Guglielmi - 0444 543000 - chiara.guglielmi@lavigna.it

Comune di Vicenza - dott.ssa Mara Mignone - 0444 221221 - mmignone@comune.vicenza.it

DESTINATARI

Scuole primarie del Comune e della Provincia di Vicenza

Laboratorio gratuito

PRESENTAZIONE DI CITIES2030

Il Comune di Vicenza e la Biblioteca Internazionale “La Vigna” sono partner del progetto europeo *CITIES2030 – Co-creating resilient and sustainable food systems towards FOOD2030*, che si propone di supportare le città nello sviluppo del proprio sistema alimentare urbano sano, sostenibile e resiliente.

Il progetto è disegnato attorno al concetto di ‘**City Region Food System**’, che promuove azioni non solo a livello locale (‘city’), ma anche in ambito periurbano (‘region’), coinvolgendo così sia la città sia tutto il sistema territoriale che partecipa e compone la filiera corta del cibo (‘food system’).

Le azioni promosse da Cities2030 sono orientate soprattutto alla *governance*, attraverso i policy lab, e all’*innovazione*, attraverso i living lab. I **policy lab** sono occasioni e strumenti di dialogo con gli stakeholders per definire gli ambiti di interesse, le sfide e le opportunità da poter promuovere attraverso la programmazione e l’azione delle autorità locali. I **living lab** sono laboratori di collaborazione e sperimentazione per coinvolgere i cittadini e il tessuto socio-economico nella promozione dell’economia circolare.

IL LAB #2 - Food action. I nonni raccontano

Cosa si mangiava nel passato recente? Il “cibo di una volta” era davvero più sostenibile e sano? Un viaggio alla scoperta delle ricette tradizionali e dei prodotti del territorio non può prescindere dal racconto dei testimoni oculari del passato: i nonni. Con il supporto del progetto Cities2030 e con il prezioso materiale della Biblioteca La Vigna, insieme ai docenti di classe, il Lab 2 **I nonni raccontano** guiderà gli alunni verso la conoscenza della tavola di ieri, per essere coinvolti in una riflessione sul cibo di oggi.

Si chiederà agli studenti di intervistare i nonni - ma anche zii, vicini di casa o conoscenti - per capire come si faceva merenda ai loro tempi, quali erano i cibi preferiti e quelli detestati, come si stava a tavola, dove si acquistavano i beni alimentari e tutte le altre curiosità o aneddoti legati al cibo. Sarà interessante scoprire e confrontarsi anche con le tradizioni delle tavole delle altre Regioni, anche di altri Stati, valorizzando la cultura degli alunni che hanno provenienze geografiche diverse.



Inoltre, ogni studente dovrà raccogliere dai nonni – o dalle persone intervistate – almeno una ricetta tradizionale o tipica che possa essere considerata sostenibile (es. uso di prodotti locali, recupero dei resti del cibo, rispetto della stagionalità...).

Con tutto il materiale raccolto, sarà chiesto ai ragazzi di elaborare dei contenuti partendo dal titolo “I nonni raccontano”. La proposta è di realizzare un cartellone con testi e disegni, o in alternativa un prodotto digitale quale un video, una presentazione power point... Gli elaborati verranno presentati dai nostri giovanissimi “food bloggers” nell’ambito della manifestazione pubblica conclusiva che sarà organizzata nell’ambito del progetto Cities2030. Non solo, i lavori avranno una visibilità sia nazionale sia europea perchè saranno inseriti nella campagna di visibilità di Cities2030.

L’attività proposta si configura come un compito autentico: punta a sviluppare la competenza alfabetica funzionale, la competenza personale, sociale e la capacità di imparare ad imparare, la competenza sociale e civica in materia di cittadinanza, la competenza in materia di consapevolezza e espressione culturale. Si può pienamente inserire nella programmazione di educazione civica con raccordi alle diverse discipline di studio fra cui italiano, geografia, storia, tecnologia.

OBIETTIVI

- Promuovere un’alimentazione sana e sostenibile
- Promuovere il principio “cibo per tutti” e il dialogo con i “cibi dal mondo”
- Conoscere e rielaborare ricette e tradizioni locali
- Conoscere e valorizzare i prodotti del territorio

ORGANIZZAZIONE DEL LAB

1. seminario informativo di presentazione del lab per i docenti delle scuole interessate, con una breve introduzione dei temi/concetti chiave:

24 gennaio 2023 - ore 16.30 | modalità: online | durata: 1 ora circa

tutto il materiale informativo è disponibile [qui](#).

A seguito dell’incontro, le adesioni delle scuole interessate saranno raccolte entro il **15 febbraio 2023** compilando il seguente form: <https://forms.gle/vpVvqs9LLhjemSic9>

2. sviluppo da parte del team di Cities2030 di un kit per gli insegnanti contenente le istruzioni per la realizzazione delle attività, inclusa la traccia per l’intervista ai nonni ed il modello di documento per la raccolta delle ricette. Il kit sarà condiviso con i referenti di ciascuna scuola affinché le classi coinvolte possano realizzare l’attività in modo coordinato, seguendo le linee guida fornite
3. realizzazione delle interviste strutturate ai nonni/zii/vicini/conoscenti e raccolta delle ricette (secondo il modello di documento fornito da Cities2030)
4. realizzazione degli elaborati “I nonni raccontano” in formato cartaceo o digitale. Ogni classe partecipante potrà elaborare il numero di materiali che preferisce, anche uno per ciascun alunno. Il formato da utilizzarsi potrà essere deciso liberamente dagli insegnanti
5. partecipazione alla BioMerenda di Cities2030, durante la quale saranno presentati i lavori svolti

In base al numero di scuole e classi aderenti, sarà valutata la fattibilità di organizzare uno spettacolo teatrale sui temi della sostenibilità e dell’alimentazione sana, offerto dal progetto Cities2030



VISIBILITA'





Gli elaborati prodotti dalle scuole aderenti saranno inseriti nella campagna di comunicazione e disseminazione del progetto Cities2030 su scala locale, nazionale ed europea.



Le ricette raccolte potranno essere inserite in una pubblicazione dedicata, ma anche nel Cities2030 menù che sarà elaborato nell'ambito del progetto e proposto dai ristoratori del territorio.

Infine, le classi che aderiranno potranno partecipare alla bio-merenda offerta dal progetto Cities 2030 presso Parco Querini (sede da confermare) nell'ambito di un evento conclusivo dei lab per la condivisione dell'esperienza e la presentazione alla cittadinanza dei lavori dei ragazzi (data indicativa: mese di aprile/maggio 2023)

Per le scuole, gli insegnanti e i ragazzi che parteciperanno all'iniziativa saranno attivati dei premi quali bonus per l'acquisto di libri, kit di materiali di consumo ecosostenibili e la partecipazione ad attività ed iniziative (es. degustazioni, cene ed eventi) attivate dalla rete di organizzazioni che collaborano al progetto Cities2030

LAB 2 - OBIETTIVI, TARGET E STRUMENTI DI RIFERIMENTO DELL'AGENDA 2030

 <p>3 SALUTE E BENESSERE</p>	<p>3.4 Entro il 2030, ridurre di un terzo la mortalità prematura da malattie non trasmissibili attraverso la prevenzione e la cura e promuovere la salute mentale e il benessere</p>
 <p>4 ISTRUZIONE DI QUALITÀ</p>	<p>4.7 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</p>
 <p>11 CITTÀ E COMUNITÀ SOSTENIBILI</p>	<p>11.4 Potenziare gli sforzi per proteggere e salvaguardare il patrimonio culturale e naturale del mondo</p>
 <p>12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI</p>	<p>12.3 Entro il 2030, dimezzare lo spreco pro capite globale di rifiuti alimentari nella vendita al dettaglio e dei consumatori e ridurre le perdite di cibo lungo le filiere di produzione e fornitura, comprese le perdite post-raccolto</p> <p>12.5 Entro il 2030, ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclaggio e il riutilizzo</p> <p>12.8 Entro il 2030, fare in modo che le persone abbiano in tutto il mondo le informazioni rilevanti e la consapevolezza in tema di sviluppo sostenibile e stili di vita in armonia con la natura</p>

	13.3 Migliorare l'istruzione, la sensibilizzazione e la capacità umana e istituzionale riguardo ai cambiamenti climatici in materia di mitigazione, adattamento, riduzione dell'impatto e di allerta precoce
	16.7 Assicurare un processo decisionale reattivo, inclusivo, partecipativo e rappresentativo a tutti i livelli