

## Progetto Cities2030 - Living Lab #3

### “Mangiare bene a Scuola”

### OCCHIO ALLO SPRECO!

#### PROMOTORE

#### COMUNE DI VICENZA e BIBLIOTECA INTERNAZIONALE “LA VIGNA”

Biblioteca Internazionale “La Vigna” - dott.ssa Chiara Guglielmi - 0444 543000 - [chiara.guglielmi@lavigna.it](mailto:chiara.guglielmi@lavigna.it)

Comune di Vicenza - dott.ssa Mara Mignone - 0444 221221 - [mmignone@comune.vicenza.it](mailto:mmignone@comune.vicenza.it)

#### DESTINATARI

Scuole primarie e secondarie di primo grado 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 #3 - Mangiare bene a Scuola! Occhio allo spreco

Il cibo della mensa piace? Di quello che viene preparato, quanto effettivamente ne viene mangiato e quanto invece va buttato via?

Per rispondere a queste semplici domande, si propone alle scuole del territorio di realizzare una vera indagine sugli sprechi alimentari che si verificano nella propria mensa scolastica. Agli alunni verrà chiesto di pesare ogni giorno, per almeno un mese, gli scarti alimentari che si accumulano alla fine del pasto. Confrontando il peso dei residui con il menù settimanale, si potrà capire quali siano i cibi effettivamente graditi ai ragazzi e quali meno. Dati alla mano, gli alunni potranno formulare delle proposte per sostituire i piatti “spreconi”, con altri più graditi secondo i loro gusti e seguendo i criteri della sostenibilità.

L’attività proposta si configura come un compito autentico: punta a sviluppare la competenza sociale e civica in materia di cittadinanza, la competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare, la competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; si può pienamente inserire nella



programmazione di educazione civica con raccordi alle diverse discipline di studio fra cui italiano, matematica, tecnologia.

## OBIETTIVI

- Promuovere un'alimentazione sana e sostenibile
- Attivare percorsi collaborativi tra scuole, famiglie, istituzioni e servizi di ristorazione scolastica
- Avviare un dialogo per comprendere meglio i bisogni e le priorità nella ristorazione scolastica
- Valorizzare i temi della sostenibilità

## 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, incluso il modello di documento per la raccolta delle pesate. 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 dell'indagine da parte degli alunni, discussione in classe, elaborazione delle proposte di nuovi piatti
4. preparazione della presentazione sui risultati dell'indagine (in forma di cartellone, oppure di presentazione multimediale, oppure altra forma scelta della classe)
5. partecipazione alla BioMerenda di Cities2030, durante la quale saranno presentati i lavori svolti

## 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 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 3 - OBIETTIVI, TARGET E STRUMENTI DI RIFERIMENTO DELL'AGENDA 2030

 <p><b>3</b> 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><b>4</b> 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><b>12</b> 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>
 <p><b>16</b> PACE, GIUSTIZIA E ISTITUZIONI FORTI</p>	<p>16.7 Assicurare un processo decisionale reattivo, inclusivo, partecipativo e rappresentativo a tutti i livelli</p>