

“COME CAVOLO MANGI?”

Progetto pilota esperienziale di educazione alimentare e agro-ambientale dedicato alle conoscenze legate al cibo, necessarie per apprezzarlo e non sprecarlo

presentato dal CEAS del Comune di Cesena
per il II Bando INFEAS 2017 come Ente capofila oggetto di finanziamento
approvato dalla determina Arpae 880 del 6/11/2017

RENDICONTAZIONE TECNICA FINALE

Il **CEAS MULTICENTRO del Comune di CESENA**, quale Ceas capofila, ha realizzato il progetto “COME CAVOLO MANGI?” insieme a

n.12 CEAS Partner:

CEAS Centro IDEA – Comune di Ferrara
CEAS Aree Protette Emilia Orientale
CEAS intercomunale Rete Reggiana
BAC Bologna Ambiente Comune - Multicentro per l'educazione alla sostenibilità del Comune di Bologna – Showroom “Energia e Ambiente”
CEAS Valtrebbia - Comune di Bobbio
CEAS Intercomunale Circondario Imolese
CEAS Valle del Panaro
CEAS di Nonantola e Unione dei comuni del Sorbara
CEAS “La Raganella” - Unione Comuni Modenesi Area Nord
MUSA – Multicentro Urbano Salute ed Ambiente – Modena
CEAS Aree Protette Delta del Po

n.3 Ceas Appoggio:

CEAS MAUSE - Comune di Forlì
CEAS GIAPP (comuni di San Giovanni in Persiceto, Sant’Agata Bolognese, Crevalcore, Anzola Emilia, Sala Bolognese, Calderara di Reno, Pieve di Cento, Bentivoglio, San Pietro in Casale, San Giorgio di Piano, Baricella)
CEAS Infoambiente Multicentro - Comune di PIACENZA

e n.3 Altri soggetti:

Università di Bologna - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari
Associazione PIACECIBOSANO
Coop. ATLANTIDE

Target

Il progetto ha coinvolto il seguente target: le scuole di ogni ordine e grado, le famiglie e gli educatori, i professionisti del settore della ristorazione, i referenti delle fattorie didattiche, gli imprenditori agricoli e i cittadini consumatori.

In particolare

Linea di lavoro n.1

- classi/sezioni n. 25
- ragazzi/bambini n. 596
- insegnanti n. 75
- fattorie didattiche/produttori locali che hanno ospitato e/o realizzato i laboratori didattici n.6
- famiglie n. 600
- cittadini n. 3.000

Linea di lavoro n.2

- classi n. 20
- studenti n. 416

Linea di lavoro n.3

n. produttori locali: 7 nel territorio di Mirandola + 14 nel territorio di Comacchio + 8 nel territorio di Cesena
n. ristoratori: 2 nel territorio di Mirandola + 7 nel territorio di Comacchio + 5 nel territorio di Cesena

Bacino geografico

Le azioni si sono realizzate nell'ambito geografico sotto descritto.

Linea di lavoro n.1

L'ambito territoriale di riferimento del CEAS MULTICENTRO del Comune di CESENA, CAPOFILA, è risultato il territorio comunale con l'estensione al territorio provinciale in occasione della realizzazione del monologo CHE CAVOLO MANGI?

Per il CEAS Ferrara è stato il territorio del Comune di Ferrara e il territorio provinciale.

Per il CEAS Aree protette Emilia Orientale le attività del progetto si sono svolte presso le scuole aderenti del Comune di Ozzano dell'Emilia (Bo) e San Lazzaro di Savena (Bo) e presso la Fattoria Didattica Dulcamara in via Tolara di Sopra n. 78, Ozzano dell'Emilia (Bo)

L'ambito territoriale di riferimento del CEAS Rete Reggiana è risultato il Comune di Poviglio e limitrofi.

Per BAC Bologna di Bologna l'ambito geografico specifico è stato quello delle Scuole di ogni ordine e grado della Città Metropolitana e la Fattoria didattica ARVAIA.

Il CEAS "La Raganella" ha realizzato le attività didattiche all'interno delle stesse Fattorie Didattiche del territorio dei 9 Comuni dell'Unione Area Nord, tramite iniziative e percorsi di promozione specifici.

Linea di lavoro n.2

I CEAS hanno coinvolto il target nei seguenti territori: Castelvetro di Modena; Marano sul Panaro (MO); Nonantola; Castelfranco Emilia; Gaggio; Manzolino; Piumazzo; Cavazzona.

Linea di lavoro n.3

L'ambito territoriale di riferimento del CEAS MULTICENTRO del Comune di CESENA è risultato il territorio comunale. Per il CEAS Aree Protette Delta del PO sarà l'area protetta del Parco del Delta del Po. Come luogo ideale per lo svolgimento dell'incontro è stato individuato la Manifattura dei Marinati, centro attrezzato per incontri e laboratorio di lavorazione dell'anguilla marinata tradizionale delle Valli di Comacchio.

Il CEAS "La Raganella" nell'ambito della linea n.3 del progetto ha promosso l'incontro tra i produttori locali e i ristoranti per incentivare l'acquisto dei prodotti a Km zero e contemporaneamente ha proposto il progetto del Comune di Cesena "Qui zero spreco" presso i ristoratori dei 9 Comuni dell'Area Nord con l'obiettivo di ridurre lo spreco alimentare. In particolare l'adesione al progetto è stata aperta a 10 ristoranti-agriturismi del territorio.

Descrizione tecnica del progetto

Un progetto PILOTA di educazione agro-ambientale e alimentare integrato, che coinvolge direttamente e parallelamente diversi settori: quello dell'istruzione, della produzione e della ristorazione.

Un progetto educativo di tipo esperienziale, dedicato al cibo a 360°: il cibo gustoso, il cibo attento alla conservazione della biodiversità, il cibo prodotto con metodi a basso impatto ambientale, il cibo condiviso e soprattutto il cibo che non deve essere sprecato.

Finalità e obiettivi

COME CAVOLO MANGI? ha avvicinato il contesto rurale e peri-urbano alla città e ha favorito il dialogo tra il cittadino-consumatore e l'agricoltore-produttore

Il contatto diretto con l'agricoltore della fattoria didattica e quindi con il mondo rurale, ha facilitato la comprensione dell'origine del cibo, dello spazio, del tempo e della grande competenza per produrlo. Grazie ai percorsi didattici realizzati, si sono valorizzate le relazioni che ruotano attorno alla preparazione del cibo e alla loro insostituibile funzione educativa. Si è sperimentato, nella pratica e attraverso diverse azioni, come si può ridurre lo spreco di cibo.

AZIONI

La lotta allo spreco alimentare è stato il filo conduttore di tutte le azioni del progetto, che si è sviluppato secondo le seguenti linee di lavoro:

1. Scuole, famiglie e Fattorie didattiche
2. Lo spreco alimentare nei comportamenti dei ragazzi a scuola e a casa.
3. Ristoranti, agricoltori e cittadini.

Varie le **progettualità già in atto e che hanno coinvolto i Ceas e gli altri soggetti d'Appoggio**, con cui il progetto COME CAVOLO MANGI? si è intrecciato:

Progetto QUI ZERO SPRECO; Progetto AGRIURBAN UE; Progetto ECOWASTE4FOOD; Progetto RICIBIAMO, progetto CAFFEXPO, progetto Informa a scuola, progetto Good food bag, Itinerario didattico RIDUCO – RICICLO - RIUSO, il concorso FRIGO a Spreco zero e Rifiuti zero, l'azione "Lo spuntino squisito mangio bene e lascio il mondo pulito".

Linea 1.

Scuole, famiglie, fattorie didattiche

Scuole, famiglie e fattorie didattiche accreditate dalla Regione Emilia-Romagna hanno concorso insieme per rispondere all'esigenza di avvicinare bambini e adulti all'agricoltura, di far conoscere il territorio, i gusti, le tradizioni, i mestieri, il ritmo della natura.

Target di questa azione

le scuole (alunni e insegnanti), le famiglie, le fattorie didattiche accreditate dalla Regione Emilia-Romagna e alcuni piccoli produttori locali (come nel caso del CEAS Rete Reggiana)

Ceas coinvolti

CEAS MULTICENTRO del Comune di CESENA

Partner:

CEAS Centro IDEA Ferrara

CEAS Aree Protette Emilia Orientale

CEAS Intercomunale Rete Reggiana

CEAS Multicentro per l'educazione alla sostenibilità del Comune di Bologna

CEAS "La Raganella"

Tutti CEAS aderenti hanno reso possibile l'incontro tra l'agricoltore e l'alunno/famiglia, un momento fondamentale per vivere in prima persona e comprendere l'azienda agricola e interiorizzare come è condotta, chi ci lavora, quali sono gli spazi e i tempi del suo lavoro, quali colture sono presenti nell'orto, gli alberi da frutto, i prodotti trasformati, gli animali della fattoria, l'agricoltura biologica: i vantaggi per l'uomo e l'ambiente. Hanno potuto percepire e toccare con mano una vera realtà agricola.

L'agricoltore è riuscito a trasmettere le emozioni, ha veicolato le difficoltà del lavoro nel mondo rurale, ha diffuso la competenza e la professionalità che richiede, ma anche le grandi soddisfazioni che scaturiscono da un mestiere che rappresenta la base per la vita di tutti. Un mestiere ricco di passione ma anche di responsabilità nei confronti di tutti i cittadini.

L'educatore del CEAS ha completato il percorso didattico, integrando la propria competenza con quella dell'agricoltore, per offrire ai destinatari di questi eventi, una proposta didattica esauriente.

Le metodologie adottate

La promozione delle attività nelle scuole e la raccolta delle adesioni delle classi è avvenuta direttamente proponendo l'attività ad insegnanti particolarmente impegnati e interessati a questi temi (come nel caso del CEAS Aree Protette Emilia Orientale, del CEAS Rete Reggiana e CEAS BAC) oppure facendo una call a tutte le scuole che potranno rispondere e che verranno selezionate in base a requisiti ben definiti o in ordine di arrivo (come nel caso del CEAS di Cesena e CEAS BAC).

La metodologia di lavoro in fattoria è risultata di ricerca-azione, **apprendimento attivo** per ragazzi e adulti che hanno partecipato direttamente alle attività agricole e concretizzato il loro sapere sul campo. La fattoria didattica è il luogo più adatto che risponde alle esigenze del progetto CHE CAVOLO MANGI? offrendo a bambini ed adulti la possibilità di avvicinarli all'agricoltura, di far conoscere il territorio, i gusti, le tradizioni, i mestieri, il ritmo della natura, per acquisire concetti di responsabilità nei confronti degli altri esseri viventi. In fattoria si apprende osservando, toccando, annusando, gustando e ascoltando, "l'imparare facendo". Ciò implica un coinvolgimento attivo e la Fattoria diventa un laboratorio didattico all'aperto, dove tutti apprendono non in modo asettico e intellettuale, ma in modo "caldo" e partecipato. Tre idee fondamentali sono alla base di questa attività: la Pedagogia attiva dell'imparare facendo (permettere attività pratiche o esperienze dirette come manipolare, raccogliere, seminare, trasformare, costruire, mangiare cibi biologici); il contatto con i viventi (occasioni di contatto con animali e piante nel loro ambiente naturale). Questa attività permette inoltre l'incontro con l'agricoltore che arricchisce, lascia un ricordo, un'emozione, una conoscenza per indurre un cambiamento reciproco.

Le modalità operative

Il CEAS Multicentro Cesena, per conto di Alimos Soc. Coop., ha raccolto direttamente attraverso gli incontri e indirettamente attraverso il contatto telefonico e via mail, tutte le esigenze scaturite del gruppo dei CEAS partecipanti a questa linea di lavoro ed ha *elaborato una proposta operativa* che potesse raggiungere gli obiettivi prefissati.

Il 15/12/2017 è stato realizzato un incontro a Bologna c/o RER via dei Mille, 21 – Bologna al quale sono stati convocati i CEAS che hanno aderito alla LINEA di lavoro n.1

Sono stati condivisi gli obiettivi da raggiungere, le tematiche principali da affrontare e le metodologie di lavoro (comprese le schede di lavoro) con le quali avremmo coinvolto alunni e famiglie.

Ogni CEAS ha utilizzato diverse metodologie, spazi e luoghi di lavoro, seguendo però una linea guida comune e condivisa, per rispondere all'esigenza di avvicinare bambini e adulti all'agricoltura, di far conoscere il territorio, i gusti, le tradizioni, i mestieri, il ritmo della natura ma soprattutto di intervenire attivamente con azioni nella lotta allo spreco alimentare.

CEAS Multicentro di Cesena

Il CEAS di Cesena ha realizzato gli incontri e di condivisione delle attività con tutti gli insegnanti aderenti al progetto. Ha redatto il calendario degli incontri che si sono realizzati tra gennaio e aprile 2018.



Il **CEAS capofila** ha realizzato l'azione in n.10 classi di scuola primaria del comune.

Ogni percorso si è compiuto di n.1 incontro a scuola, n.1 incontro in fattoria (Fattoria didattica GIUNCHI di Cesena) + n.1 evento finale "La festa della terra" il 22 aprile c/o la Rocca Malatestiana di Cesena.

Percorso didattico "L'Officina dei Sapori"

Primo appuntamento con i ragazzi è stato il Percorso didattico "L'Officina dei Sapori", realizzato a scuola in una mattina per la durata di 2 ore circa. Questo percorso è risultato essere un laboratorio esperienziale di educazione al gusto che ha proposto di analizzare i 5 sensi attraverso giochi sensoriali, degustazioni guidate, esperienze pratiche e dirette. Un approccio innovativo che ha insegnato ad usare appieno i sensi per poter riconoscere le qualità del cibo e diventare consapevoli nelle scelte.



La giornata nella fattoria didattica

Questa azione si è svolta interamente presso la fattoria didattica accreditata dalla Regione Emilia-Romagna TERRE GIUNCHI di Cesena.

Le giornate in fattoria sono state realizzate nella primavera, in giornate concordate con le insegnanti, dalle 9.00 alle 13.00 circa. Le classi sono state accolte nell'aia dall'educatore di Alimos e dell'agricoltore. In seguito alla presentazione di tutto il gruppo, la classe è stata coinvolta nell'attività "Dal campo alla tavola", un incontro con l'agricoltore che presenta l'azienda agricola ed in particolare come è condotta, chi ci lavora, quali sono gli spazi e i tempi del suo lavoro, quali colture sono presenti nell'orto, gli alberi da frutto, i prodotti trasformati, gli animali della fattoria, l'agricoltura biologica: i vantaggi per l'uomo e l'ambiente. In questa fase gli ospiti della fattoria percepiscono e possono toccare con mano una vera realtà agricola. L'agricoltore condivide con i ragazzi il suo mestiere, il ruolo fondamentale che ha per la vita di tutti noi, le difficoltà del suo lavoro, la competenza e la professionalità che richiede, ma anche le grandi soddisfazioni. Un mestiere ricco di passione, emozione ma anche di responsabilità nei confronti di tutti i cittadini.

Si è poi entrati nel vivo dell'attività. il gruppo è stato coinvolto dall'educatore con l'attività CHE CAVOLO MANGI? alla scoperta degli alimenti nella fattoria

I ragazzi, in gruppi da 4 alunni, sono stati invitati a realizzare una **MERENDA CON GLI ALIMENTI PROPOSTI SUL TAVOLO** precedentemente apparecchiato.

Ogni alimento è stato presentato e analizzato per capire con quali materie prime è preparato, quali sono le persone che hanno contribuito alla sua realizzazione (tutta la filiera), le diverse competenze che servono, i costi, quali e quanta energia serve, il piano della logistica, il trasporto, i tempi, i luoghi, il mercato, la comunicazione, ecc

Una semplice azione di educazione alimentare che offerto la possibilità di accrescere nei giovani consumatori, la consapevolezza di **CHE COSA C'E' DIETRO AD OGNI ALIMENTO** che trovano sulla tavola, per responsabilizzarli. Con questa consapevolezza dovrebbe risultare più facile attivare quotidianamente e in autonomia, la pratica del NON spreco del cibo.

E' stata distribuita loro la **SCHEDA DELLA RICETTA** da ideare, descrivere, realizzare con gli alimenti a disposizione e con l'imperativo di NON sprecare il cibo nella fase di preparazione e di degustazione.

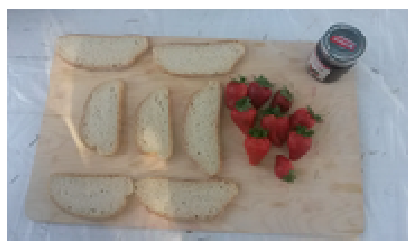
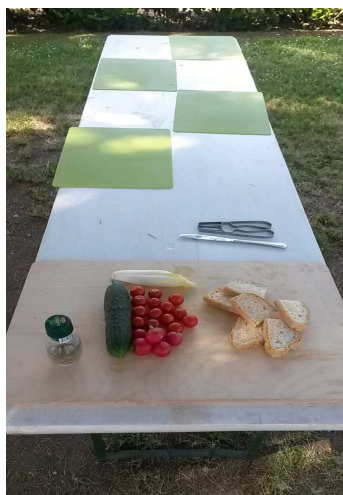
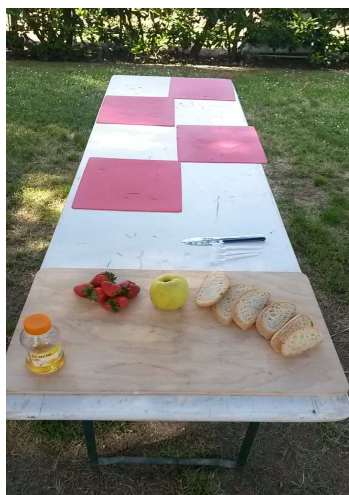
Ogni gruppo si è attivato per completare il compito assegnato. Questo percorso è stato realizzato in un luogo adatto alla manipolazione del cibo che prevedeva un lavello per la detersione delle mani e degli alimenti, la presenza di tavoli (almeno 5) con tovaglie lavabili, la predisposizione di kit di strumenti di cucina per la preparazione della merenda e per la degustazione.

Ogni gruppo ha realizzato la MERENDA ed ha comunicato alla classe lo slogan ideato per incentivare il consumo di quello spuntino.

L'educatore con l'aiuto delle insegnanti e davanti a tutta la classe, ha verificato che ogni gruppo avesse portato a termine il compito assegnato, ha pesato gli alimenti non inseriti nella preparazione della ricetta, ha valutato lo scarto, e ha dato il via alle degustazioni.

Tutto la classe ha poi consegnato il pochissimo scarto realizzato a Lina, la gallina della fattoria.

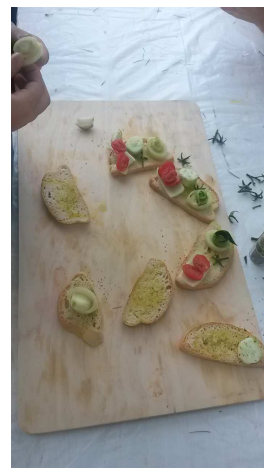
La mattinata in fattoria è terminata con il pranzo al sacco, un poco di tempo libero autogestito e i saluti finali.



*Tavoli
apparecchiati
con
alimenti dolci
e salati
e relativo
kit di
preparazione*



*Il gruppo si riunisce
e, visti gli alimenti
sul tavolo, idea la
ricetta da realizzare,
scrive il
procedimento sulla
scheda, attribuisce i
compiti*



*Si
incomincia
a
lavorare*

*Piatti pronti. Le
singole squadre
sono pronte per la
presentazione,
davanti al resto
della classe, della
ricetta realizzata:
nome, ingredienti,
preparazione e
slogan per
invogliare
all'assaggio. Sul
tavolo c'è anche la
porzione di SCARTO
che deve essere
valutata.*



*L'insegnante assaggia le preparazioni dei singoli gruppi e
attribuisce un punteggio relativo alla creatività nella
realizzazione, al gusto della merenda preparata, allo scarto
realizzato.*





*I ragazzi hanno
degustano
tutti insieme le
merende fatte
con le loro
mani.
Lo scarto viene
raccolto e
portato nel
pollaio.*

Un commento insegnante referente

Ciao

*nel giorno successivo alla visita in fattoria abbiamo fatto una conversazione sull'esperienza.
Dall'analisi dei bambini, l'attività progettuale proposta è stata molto gradita: il laboratorio a scuola e la visita in fattoria.*

Oltre al percorso di conoscenza della filiera produttiva degli ortaggi e della frutta, è piaciuto conoscere e "toccare" con mano i prodotti della terra e fare l'attività di preparazione della merenda in cui i bambini si sono sentiti "i protagonisti".

Hanno apprezzato l'autonomia che è stata loro offerta e la possibilità dell'uso degli strumenti inerenti.

Dal confronto con i genitori, durante l'incontro di interclasse, è emerso l'entusiasmo verso l'esperienza, riportato a casa attraverso racconti e conoscenze.

Grazie di tutto

Insegnante Roberta - Primaria Don Baronio, Cesena

L'evento pubblico di COME CAVOLO MANGI? rivolto a famiglie e cittadini

Domenica 22 Aprile dalle 12.30 alle 19.00 presso la Rocca Malatestiana, il Comune di Cesena in collaborazione con ALIMOS Soc. Coop. e CEAS Multicentro per la Sostenibilità Ambientale ha organizzato un evento pubblico aperto alla cittadinanza e alle scuole dedicato all'innovazione, educazione e creatività nel settore agro-alimentare per festeggiare l'Earth Day 2018 (la Festa della Terra), la più grande manifestazione ambientale di tutto il mondo promossa dalle Nazioni Unite.

L'evento ha fatto parte anche della European Green Week (la Settimana verde dell'Unione Europea) che nella edizione 2018 promuove eventi dedicati a progetti e buone pratiche urbane di sostenibilità. Il tema di questa edizione è infatti "Green Cities for a greener future" (Città verdi per un futuro più verde).

Il programma ideato è risultato un insieme di proposte per adulti, ragazzi e famiglie fatto di un pranzo condiviso, laboratori pratici, attività didattiche, incontri e in anteprima la realizzazione del nuovo monologo "Come cavolo mangi?" di Roberto Mercadini.

Festa della Terra 2018
INNOVAZIONE, EDUCAZIONE, CREATIVITÀ
NEL SETTORE AGRO-ALIMENTARE

DOMENICA 22 APRILE - 12.30/19.00
Rocca Malatestiana di Cesena

12.30
APERTURA DELLA FESTA
con pranzo a pic-nic presso il Punto Ristoro della Rocca
anche merenda per famiglie

14.30/16.30
Laboratori pratici per bambini. Atelier per adulti e allestimenti

PASSEGGIATA SENSORIALE A PIEDI NUDI / dalle 14.30
(allestimento) A cura dello staff di Alimos Soc. Coop

VERDI INTRECCIO / 14.30
La proposizione di un intreccio da indossare
o per decorare il nostro giardino
(Laboratorio per adulti e ragazzi) A cura di Alessandra Tarnetti
dell'As. ne. Iniziativa, esperta di educazione ambientale e alla
sostenibilità

MERENDA CON GUSTO: COME CAVOLO MANGI? / 15.00
Riservato agli alunni delle classi che hanno realizzato il percorso
didattico "Come Cavolo Mangi?"
(Laboratorio per ragazzi) A cura dello staff di Alimos Soc. Coop

10 CONSIGLI PER OTTENERE UN ORTO PRODUTTIVO / 15.30
Le risposte ai dubbi per la cura dell'orto
(Laboratorio per adulti) A cura di Davide Ceredi
della Fattoria didattica F.lli Ceredi "Centuria del Rio", Cesena

CARTOLINE FOGLIA-RI:
PICCOLO LABORATORIO DI STAMPA VEGETALE / 16.00
Attivazione l'antica tecnica della cartografia, stamperemo piccole
cartoline vegetali
(Laboratorio per adulti e ragazzi) A cura di Melissa Cappelletti
della Fattoria didattica Azienda agrituristica 26PUNTOBOS Soc. Agr.,
Longiano

16.30
I PROGETTI DEL COMUNE DI CESENA PER L'INNOVAZIONE
E L'EDUCAZIONE AGRO-ALIMENTARE:
"Agriurban" e "Come cavolo mangi?" si raccontano.
Saluti Istituzionali
Francesca Lucchi
Assessore alla Sostenibilità Ambientale ed Europa del Comune di Cesena
Il progetto Europeo "Agriurban". Creazione di una rete europea
per la promozione dell'occupazione nel settore agroalimentare
in città di piccole e medie dimensioni
finanziato dal programma URBACT III
Il progetto Regionale "Come cavolo mangi?"
Percorso di educazione alimentare e alla sostenibilità
finanziato da Regione Emilia Romagna - Rete INFEDAS

17.00
"Come Cavolo Mangi?"
In anteprima il nuovo monologo
contro lo spreco alimentare
di e con Roberto Mercadini

18.00
Merenda finale con Gusto
Le classi del progetto "Come Cavolo Mangi?"
offrono uno stuzzichino a base di frutta e verdura
Per informazioni: Alimos Soc. Coop. tel. 0547 421136
Si consiglia la prenotazione del pranzo:
ARBORI tel. 0547 22488 - sms 347770822



Durante la giornata è stato possibile partecipare a laboratori e atelier gratuiti per bimbi e adulti. Presentati i risultati di due progetti del Comune di Cesena dedicati all'innovazione nel settore agroalimentare: il progetto Europeo "Agriurban" finanziato dal programma URBACT III dedicato alla promozione dell'occupazione nel settore agroalimentare ed il progetto "Come cavolo mangi?" finanziato da ARPAE - Regione Emilia Romagna - Programma INFEDAS 2017-2019.



Alle ore 17.00 ROBERTO MERCADINI ha presentato e realizzato il nuovo spettacolo di teatro contro lo spreco alimentare dal titolo "Che cavolo mangi?".

Dalle 15.00 è stata realizzata la MERENDA CON GUSTO: CHE CAVOLO MANGI?, un laboratorio di educazione alimentare e al non spreco del cibo riservato agli alunni delle classi 10 classi di 5 diverse scuole primarie del Comune di Cesena che hanno realizzato il percorso didattico "Che Cavolo Mangi?". Terzo incontro con i ragazzi, in seguito a quello realizzato in classe e a quello proposto in fattoria didattica. Gli insegnanti e le famiglie erano state coinvolte da tempo e invitate all'evento.

I ragazzi hanno partecipato con entusiasmo mettendosi in gioco nel preparare una fresca merenda dolce o salata a base di frutta, verdura, pane, miele, marmellata, erbe aromatiche. Ogni ragazzo, vestito da chef con cappello e parafronza, ha offerto lo spuntino agli ospiti dell'evento. Un percorso che parte dall'esperienza pratica con il cibo, per scoprire il piacere di lavorare in gruppo e per coinvolgere ragazzi e adulti in esperienze ludico creative intorno al piacere di mangiare.

Il **target raggiunto** direttamente con l'evento: circa 600 persone tra insegnanti e alunni del progetto COME CAVOLO MANGI?, cittadini del cesenate, le famiglie, i funzionari del Comune di Cesena e i cittadini del cesenate.

Il CEAS BAC Multicentro

ha coinvolto le classi del secondo ciclo della scuola primaria in incontri organizzati in accordo con la fattoria didattica ARVAIA.

Le attività sono state svolte in un'unica giornata e tutte alla fattoria didattica.

Attività 1 - Arvaia e le sue terre

Visita all'azienda con raccolta dei prodotti agricoli e simulazione del ritiro prodotti da parte dei soci.

Tematiche affrontate: cos'è Arvaia e come funziona (dal campo alla distribuzione); definizione di agricoltura biologica, tecniche e metodi; principali colture di stagione e loro "nemici" (insetti, funghi, infestanti), note sulle motivazioni che permettono ad Arvaia e ai suoi soci di ridurre i loro sprechi alimentari.

Attività 2 – Pic-nic. A ogni stagione il suo cestino

Preparazione di un pic-nic per quattro. Ogni piatto rappresenta una stagione.

Tematiche affrontate: importanza della stagionalità dei prodotti con particolare accento all'impatto ambientali dei diversi metodi di produzione, importanza di una spesa di stagione per ridurre gli sprechi di cibo e di risorse energetiche e idriche.

Attività 3 – Togli il sacchetto!

Confronto tra una cassetta di frutta e verdura di Arvaia - secondo stagione - e la stessa spesa di frutta e verdura di un supermercato e di un fruttivendolo. L'accento verrà posto sugli imballi e sulla riduzione dei rifiuti.

Tematiche affrontate: la riduzione degli imballi e il loro riciclo. Riflessione sulla riduzione degli impatti e legame tra metodo di produzione e confezionamento. Analisi di come buone prassi di spesa portano non solo a ridurre lo spreco di cibo ma anche i rifiuti.

Durante la giornata sono stati previsti diversi momenti di riflessione e condivisione delle conoscenze, anche attraverso il confronto fra i ragazzi su quanto appreso. Tramite la dinamica del gioco sono state proposte sfide che muovesse da ambiti di conoscenza a quelli di incertezza. Tendenzialmente le iniziative erano da svolgere in gruppo. L'accento principale è stato posto tra il legame delle nostre scelte nella vita quotidiana e la possibilità di migliorare il nostro contesto e di conseguenza, per estensione, quello globale.

Il percorso cerca di fare capire come l'esperienza di Arvaia, nel rispetto delle differenze, riesca a risolvere un problema aumentando la qualità dei prodotti e le relazioni umane, rispettando l'ambiente.

Uno dei temi portanti delle attività è stata l'assunzione di responsabilità e consapevolezza che ognuno deve fare per portare avanti queste tematiche nella vita di tutti i giorni.

C'è stato un legame diretto sia con i contadini di Arvaia che una presentazione della fattoria e di come è nata. I giochi e le attività nel loro complesso muovevano sempre da ambiti locali e globali e viceversa. Con lo scopo di migliorare il nostro agire quotidiano. Il percorso è stato costruito in modo partecipato con la scuola e Arvaia. Ha elementi di modulabilità e flessibilità. L'incontro è stato suddiviso in fasi e ha impiegato diverse metodologie per dare una ritmica e un coinvolgimento ampio ai partecipanti. Cercando di essere il più possibile inclusivi e aperti alle competenze e esperienze dei singoli.

Non sono state previste attività specifiche di valutazione se non tramite un confronto diretto con i soggetti partecipanti. In generale le attività dello ShowRoom sono monitorate e valutate. Sulla esperienza di quei risultati sono state ideate e proposte le attività.

Il CEAS Centro IDEA

Il Centro IDEA ha sviluppato all'interno di questo progetto la linea 1, promuovendo attività presso la Fattoria Didattica Az. Agricola Biopastoreria, destinate ai bambini delle scuole d'infanzia.

Le attività, per un numero massimo di 40 bambine/i, si svilupperanno durante 1 mattina presso la fattoria didattica. La proposta è completamente gratuita e comprensiva di Accoglienza e presentazione dell'Az. Agricola; 1 laboratorio pratico a scelta tra due proposte elencate di seguito; una merenda (frutto e succo); costi di trasporto a/r delle classi.

DETTAGLIO DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE LABORATORIALI

Metodologie ed obiettivi: le metodologie che verranno messe in atto durante la realizzazione del progetto sono: Problem solving; Peer tutoring; Ricerca – azione; Discussione collettiva e Gioco

Gli obiettivi che il progetto si propone sono: Saper rispondere ai problemi che gli vengono posti; Applicare le proprie conoscenze rispetto alla realtà nella quale sono inseriti; Porsi positivamente all'interno di nuove situazioni; Formulare punti di vista diversi dal proprio.

Attività didattiche svolte presso la fattoria didattica

1. Accoglienza e presentazione dell'azienda

Il fine dell'accoglienza e della presentazione dell'azienda è stato quello di fare in modo che i bambini si sentissero parte di un grande gioco, cioè quello di essere primi protagonisti del mondo naturale che li circonda, tutto deve essere trasmesso attraverso il gioco, il quale si dimostra essere la migliore strategia per comunicare con loro.

L'accoglienza è stata realizzata attraverso un'ambientazione fantastica, nella quale i bambini sono stato accolti e chiamati a prendere parte di un lungo viaggio alla scoperta dell'azienda, dando loro indizi che hanno potuto utilizzare per raggiungere il loro obiettivo. Durante questo percorso è stato chiesto loro di esternare le loro personali conoscenze sulla natura e su quello che tutti i giorni mangiano, attraverso l'escamotage del "mi piace/non mi piace". Si è mirato a far capire ai bambini da dove arriva il cibo e come.

2. Laboratori esperienziali (le Scuole di infanzia hanno potuto scegliere tra 2 laboratori esperienziali)

Laboratorio 1: "Alla ricerca del gusto" – Svolto dalla Scuola di Infanzia "Biagio Rossetti"

Ai bambini sono stati proposti dei giochi partendo da un mistero da risolvere. I ragazzi che lavorano in azienda hanno finto di perdere la memoria e di non ricordare più come sono fatte la verdura e la frutta, che gusto hanno e di che colore sono, hanno quindi chiesto aiuto ai bambini per portare a termine la giornata lavorativa e permettere ai clienti di ricevere le loro cassette di frutta e verdura senza problemi. I bambini sono stati divisi in squadre e hanno affrontato delle sfide che li hanno portati a distinguere alcuni sapori e a ricollegarli al frutto/verdura. Sono poi andati alla ricerca della frutta e della verdura in mezzo ai campi ed infine hanno colorato la frutta e la verdura disegnati su grandi cartelloni, utilizzando i colori naturali che hanno realizzato (ad esempio marrone: terra, verde: erba, etc.). Il fine di questo laboratorio è stato quello di avvicinare i bambini al toccare con le proprie mani quanto il cibo (specialmente in questo caso frutta e verdura) sia così vicino alla loro vita quotidiana, e quanto possa essere divertente mettersi in gioco rispetto a quello che già conoscono.

Laboratorio 2: "Mani sporche" (scelto da Scuola di Infanzia "Aquilone" e "Gobetti")

I bambini sono stati inseriti in un'ambientazione fantastica, durante il loro viaggio hanno ricevuto una lettera nella quale gli è stato chiesto di preparare un menù per un pranzo reale, tuttavia il mittente è rimasto nascosto fino alla fine, quando il principe e la principessa si sono presentati effettivamente al pranzo preparato. I bambini sono stati divisi in squadre e secondo uno schema preparato prima, ma rivisto con loro, sono stati decisi i piatti da preparare. A questo punto i bambini sono andati nel campo a raccogliere tutto ciò che gli serve e poi hanno preparato le pietanze. Tutte le squadre sono state seguite ed aidate dai collaboratori al fine di permettere ai bambini la riuscita del loro lavoro. Il fine di questo laboratorio è stato quello di dimostrare attraverso il "fare" quanto ognuno di loro in realtà sia in grado di mettersi in gioco autonomamente e possa dunque credere nelle proprie capacità.

Il CEAS Aree Protette Emilia Orientale

Ha coinvolto la fattoria didattica DULCAMARA, realizzando il percorso in n.4 classi della scuola primaria ed in particolare con le classi prime. Un incontro di progettazione è stato realizzato, come da accordi, con gli insegnanti referenti delle classi aderenti.

Il percorso si è realizzato in classe per introdurre l'argomento del cibo e dell'agricoltura anche dal punto di vista sensoriale (stagionalità, frutta e verdura, attività di semina, ecc...), un incontro in fattoria per fare conoscere come viene prodotto il cibo e come si svolge la vita in una fattoria (creare una ricetta: un prodotto da forno). Infine è stato realizzato l'evento finale condiviso in due diverse modalità. In data 16/5/18 presso la fattoria didattica è stato realizzato l'incontro con la classe nel primo pomeriggio ed in seguito sono stati invitati a partecipare i genitori e assieme a loro è stata preparata la merenda, sostenibile e a km 0.

In data 7/6/18 nelle altre due classi aderenti al progetto l'EVENTO finale è stato realizzato in occasione della festa finale della scuola, con la proposta di laboratorio e merenda effettuata nel giardino della scuola.

Gli eventi finali hanno consentito di sensibilizzare in merito al tema della sostenibilità del cibo e del suo spreco e di intercettare e diffondere le tematiche di progetto anche ad altri alunni, docenti e genitori.

Il CEAS Rete Reggiana

Il CEAS Rete Reggiana Comune di Poviglio (RE) ha coinvolto i piccoli produttori locali e piccoli artigiani per le attività da realizzare con 3 classi seconde della scuola secondaria di primo grado di Poviglio (RE).

L'attività pilota è stata denominata "MANI in PASTA" con protagonista il cereale a noi più caro: il grano! Rispondendo alle domande se il pane o la pasta che mangiamo con cosa sono fatti, quali cereali, se esiste un solo tipo di grano, imparare a riconoscerlo, macinarlo, setacciarlo, impastarlo con il lievito madre per arrivare a cuocerlo attraverso un forno direttamente in classe.

Si è realizzato in due incontri.

Primo incontro in aula.

I cereali, cosa sono, quali sono, come riconoscerli, come li coltiviamo, come li utilizziamo. Approfondimento: il grano e la sua storia, confronto tra i grani utilizzati ora ed i grani antichi (utilizzati fino al 1950), differenze, vantaggi e svantaggi.

Seguita l'attività di laboratorio con l'Espositore dei cereali: individua il giusto cereale, il Mulino in pietra e setaccio: con l'ausilio di due mulini in pietra, uno elettrico e l'altro manuale, vedremo come avviene la macinatura del grano, producendo la farina necessaria per la successiva attività. Attraverso diversi setacci, manuali ed automatici scopriremo cosa significa farina 0,1,2 o integrale e come ottenerle.

Secondo incontro

In data 28 marzo 2018 è intervenuto il Caseificio sociale di "ALLEGRO" Via Fontanesi, 34 Castelnovo sotto (RE). In seguito alla presentazione della loro attività, delle tecniche di produzione, hanno dettagliatamente raccontato la storia del Parmigiano Reggiano anche grazie ad un collegamento LIVE via WEBCAM dalla loro stalla, per seguire le operazioni just in time! In seguito l'inquadramento delle Aziende Agricole locali, con l'aiuto del Comune di Poviglio. I loro prodotti e il valore della biodiversità e del biologico. Il cuoco in classe: introduzione ai lieviti: di birra e lievito madre, caratteristiche, modi di lavorazione ed effetti. Realizzazione di un impasto con lievito madre e grani antichi. Lavorazione iniziale a macchina (impastatrice) e conclusione manuale, con forme e condimento personalizzato per ogni studente. Cottura tramite un forno elettrico. La somministrazione non sarà effettuata.

I temi principali trattati sono stati: la qualità e i vantaggi dell'autoproduzione, non solo per gli aspetti nutrizionali, ma anche collegati ad una corretta gestione delle risorse alimentari; l'autoproduzione come

strumento in grado di generare virtuosità nella gestione dei rifiuti (spreco alimentare) ed di economia domestica; il concetto di biodiversità estendibile anche nell'alimentazione quotidiana; stimolare la manualità e le capacità dei ragazzi, creando, con facilità un prodotto alimentare fondamentale nella dieta delle famiglie; collegare la cittadinanza con le realtà produttive del territorio del Comune di Poviglio; condizionare le scelte per stimolare l'acquisto non solo presso la GDO, ma anche presso piccoli produttori locali.

Qualche immagine della realizzazione del percorso



Il CEAS La Raganella

Il CEAS La Raganella ha realizzato con le scuole attività in classe sugli orti scolastici e poi delle visite nelle Fattorie Didattiche. Questa azione si è collegata con i progetti in corso tra i quali "Lo spuntino squisito: mangio bene e lascio il mondo pulito" che avevano l'obiettivo di incentivare l'utilizzo e il consumo di merende a Km zero più salutari e con ridotta produzione di rifiuti (proposta una giornata alla settimana per far portare agli alunni merende sane e sostenibili).

Nell'ambito dell'iniziativa Verde VIVO, il 6 maggio 2018 a Mirandola, sono state premiate le classi che si sono distinte per il loro impegno nel percorso intrapreso. Premio è risultato essere una giornata trascorsa in Fattoria a contatto con la natura e la terra.

Le classi 5B e 2B della Scuola Primaria San Prospero in data 11 e 19 ottobre sono andate in visita all'Azienda Agricola Casumaro di Solara.

ALTRI CEAS

Il **CEAS MUSA di Modena** ha promosso laboratori per bambini e famiglie gestiti dalle fattorie didattiche aderenti all'Associazione Provinciale di Modena, in occasione di iniziative pubbliche.

Il **CEAS MAUSE Comune di Forlì** ha realizzato attività legate al tema dello spreco alimentare.



CEAS del Comune di Cesena



SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL PERCORSO DIDATTICO "CHE CAVOLO MANGI?"

Linea di lavoro n.1

(Compilazione a cura degli insegnanti)

Dati

n. 25 questionari distribuiti

n. 19 questionari raccolti (*copie in allegato*)

Dall'elaborazione finale

considerata una scala *da 1 (per niente) a 5 (molto)*

Il **percorso didattico** realizzato in classe è risultato molto rispondente agli obiettivi didattici prefissati (punteggio medio pari a 4,7), molto attinente (punteggio medio pari a 4,5) al piano di studi della classe, ha offerto materiale per lavorare successivamente in classe (punteggio medio 4,3), ha dato adito a discussioni (punteggio medio di 4,4) ed ha scaturito curiosità e domande (4,6). La **metodologia didattica** è stata ritenuta valida (4,7) e i contenuti sono stati sufficienti ed adeguati all'età degli alunni (4,5). Il Tempo di durata dell'attività svolta è risultato sufficiente (alcune insegnanti hanno espresso la volontà di ripetere l'iniziativa). Gli alunni hanno dimostrato un livello di attenzione adeguato (4,5).

L'**attività realizzata nelle fattorie didattiche** o gestita dai produttori locali è risultata molto rispondente agli obiettivi didattici prefissati (punteggio medio pari a 4,7), molto attinente (punteggio medio pari a 4,5) al piano di studi della classe, ha offerto materiale per lavorare successivamente in classe (punteggio medio 4,3), ha dato adito a qualche discussione (punteggio medio di 4,3) ed ha scaturito curiosità e domande (4,6).

La **metodologia didattica** è stata ritenuta valida (4,7) e i contenuti sono stati sufficienti ed adeguati all'età degli alunni (4,5). Il Tempo di durata dell'attività svolta è risultato sufficiente (4,3). Gli alunni hanno dimostrato un livello di attenzione adeguato (4,5).

Secondo le insegnanti referenti dei gruppi la **responsabilità dimostrata dagli alunni** (rispetto verso la natura, animali, piante, ecc.) è stata segnalata con un punteggio alto (4,4). Molto adeguato il **livello di accoglienza dell'azienda** (spazi, servizi) considerati a 4,7.

Il percorso didattico per il 75% delle classi partecipanti, rientra in un progetto educativo della classe nel PTOF e hanno dichiarato che è scaturita una maggiore attenzione al tema dello spreco cibo, in seguito alle attività svolte con il progetto e che questo percorso ha contribuito ad un cambiamento nel comportamento degli alunni. Il 92% degli alunni ha **condiviso l'attività svolta anche in famiglia**.

TUTTI gli alunni hanno dimostrato la volontà di continuare il percorso anche nei prossimi anni.

TUTTI hanno detto che il progetto ha favorito ad attivare negli alunni la curiosità sul tema trattato.

TUTTO il campione sperimentale ritiene opportuno che il CEAS riproponga il prossimo anno questa attività per le classi.

I commenti degli insegnanti, annotati sui questionari di gradimento

Gli alunni hanno dimostrato la volontà di continuare il percorso anche nei prossimi anni?	<i>Sì, hanno toccato con mano cose per molti di loro sconosciute.</i> <i>Sì, si sono dimostrati molto sensibili e interessati all'argomento.</i> <i>Sì, più volte hanno fatto riferimento all'esperienza effettuata e al suo gradimento.</i> <i>Sì, le esperienze laboratoriali con presenza di esperto esterno sono sempre ben gradite dagli alunni.</i> <i>Soprattutto se volte da persone ben preparate e in grado di relazionarsi in modo propositivo con le classi.</i>
Questo percorso ha contribuito ad un cambiamento nel comportamento degli alunni?	<i>Speriamo di vederlo a lunga distanza.</i> <i>Sono più attenti a non sprecare il cibo.</i> <i>Sono più attenti, qualcuno dice di aver trasferito le conoscenze anche in ambito extrascolastico.</i> <i>Maggior attenzione.</i>
Ha favorito ad attivare in loro curiosità sul tema trattato?	<i>In classe abbiamo ripreso il tema di Agenda 2030, gli obiettivi da raggiungere.</i> <i>Abbiamo visitato una azienda di elicicoltura e una di lavorazione della lavanda.</i>
E' scaturita una maggiore attenzione al tema dello spreco cibo, in seguito alle attività svolte con il progetto?	<i>In classe ho notato una riduzione del quantitativo della merenda.</i> <i>Quel che rimane, durante la ricreazione, viene condiviso e non buttato.</i> <i>In mensa: richiesta di meno cibo, se si sa che non piace molto!</i> <i>Molto più selettivi.</i>
Gli alunni hanno condiviso l'attività svolta anche in famiglia?	<i>Sì: cambiamenti, maggiore attenzione</i> <i>Le famiglie hanno riferito l'entusiasmo nei racconti dei bambini e il fatto che c'era la loro volontà nell'essere protagonisti nella preparazione dei pasti.</i> <i>Poco, le famiglie non collaborano su questo tema.</i> <i>Sì, notato dalle domande dei genitori fatte il giorno dopo essere stati in fattoria.</i> <i>Hanno coinvolto le mamme nella cura del lievito madre e nel suo utilizzo.</i>
Ritiene opportuno che il CEAS riproponga il prossimo anno questa attività per le classi?	<i>Sì, il progetto è ben fatto e ben organizzato, piace ai bambini, i quali imparano divertendosi.</i> <i>Sì, ma con proposte didattiche diverse.</i>

In allegato i questionari raccolti

Incontro di coordinamento

15/12/2017 – ore 12.00-13.30

tenutosi a Bologna c/o Sala Multimediale RER via dei Mille, 21 – Bologna

Incontro di condivisione delle metodologie utilizzate per attivare e realizzare la linea di lavoro n.1. Ogni referente, dei CEAS coinvolti, ha illustrato come avrebbe realizzato questa azione con le classi (in classe, in fattoria). Abbiamo definito i punti in comune nella metodologia, gli spunti che possono integrare le azioni, i materiali e le schede a supporto del lavoro.

In allegato il report.



Linea di lavoro n.1

Azioni realizzate dai CEAS

CEAS	Ordine scolastico	Scuola	Classe/ Sezione	n° alunni	Incontro programmazione con docenti	Laboratorio in classe	Laboratorio in fattoria/ produttori	Fattoria ospitante/ produttore	Festa finale con famiglie
Centro IDEA Ferrara	infanzia	"Casa del bambino" C.so B. Rossetti, 42 Ferrara	Sezione 4 anni	40	/	/	14/05/18	Fattoria Didattica Soc. Agr. BIO- PASTORERIA s.s. Via Provinciale, 18 Ro ferrarese (FE)	14/05/18
	infanzia	Aquilone" Via Mambro, 61/63 Ferrara	Sezione 4 anni	40	/	/	16/05/18		16/05/18
	infanzia	"Gobetti" Via Pastro Ferrara	Sezione 4 anni	40	/	/	30/05/18		30/05/18
CEAS Aree Protette Emilia Orientale	primaria	Ozzano dell'Emilia (BO)	1B	25	15/03/18	27/04/18	16/05/18	Coop. Agricola DULCAMARA Via Tolara di Sopra, 78 Ozzano dell'Emilia (BO)	16/05/18
	primaria	Ozzano dell'Emilia (BO)	1C	24	15/03/18	27/04/18	16/05/18		16/05/18
	primaria	San Lazzaro di Savena (BO)	1C	25	13/02/18	17/04/18	26/04/18		07/06/18

	primaria	San Lazzaro di Savena (BO)	1D	25	13/02/18	17/04/18	26/04/18		07/06/18
CEAS Intercomunale Rete Reggiana	secondaria di I grado	Poviglio (RE)	seconda	22	15/11/2017	02/02/2018 e 09/02/2018	28/03/18	Caseificio sociale di "ALLEGRO" Via Fontanesi, 34 Castelnuovo sotto (RE)	28/03/18
	secondaria di I grado	Poviglio (RE)	seconda	24	15/11/2017	03/02/2018 e 10/02/2018	28/03/18		28/03/18
	secondaria di I grado	Poviglio (RE)	seconda	21	15/11/2017	03/02/2018 e 10/02/2018	28/03/18		28/03/18
	primaria	Ercolani, Bologna	2A	20	7/02/2017	/	16/05/18		16/05/18
BAC Bologna Ambiente Comune	primaria	Ercolani, Bologna	2B	18	7/02/2017	/	16/05/18	Fattoria ARVAIA Via Olmetola, 16, 40132 Borgo Panigale, Bologna	16/05/18
	primaria	Ercolani, Bologna	3A	19	7/02/2017	/	16/05/18		16/05/18
	primaria	Don BARONIO, Cesena	4D	23	20/11/18	24/04/18	16/04/18		22/04/18
CEAS Multicentro Comune di Cesena	primaria	Don BARONIO, Cesena	4E	24	20/11/18	31/01/18	16/04/18	Fattoria didattica TERRE GIUNCHI Via Tranzano, 47522 Cesena	22/04/18
	primaria	Dante ALIGHIERI, Cesena	4B	23	23/11/18	25/01/18	19/04/18		22/04/18

	primaria	Dante ALIGHIERI, Cesena	4C	24	23/11/18	25/01/18	19/04/18	22/04/18
	primaria	Fondazione SACRO Cuore, Cesena	4A	21	06/12/18	26/01/18	17/04/18	22/04/18
	primaria	Fondazione SACRO Cuore, Cesena	4B	22	06/12/18	26/01/18	17/04/18	22/04/18
	primaria	CARDUCCI	4C	16	12/12/18	07/03/18	26/04/18	22/04/18
	primaria	SAFFI, Cesena	3G	17	13/12/18	08/02/18	-	22/04/18
	primaria	SAFFI, Cesena	3H	15	13/12/18	08/02/18	-	22/04/18
	primaria	SAFFI, Cesena	4G	18	13/12/18	09/02/18	-	22/04/18
CEAS "La Raganella" Mirandola	primaria	Scuola Primaria San Prospero	5B	25	Aprile 2018	-	11/10/18	Azienda Agricola Casumaro, Solara
	primaria	Scuola Primaria San Prospero	2B	25	Aprile 2018		19/10/18	Azienda Agricola Casumaro, Solara
TOTALE			25	596				

Linea 2.

Lo spreco alimentare nei comportamenti dei ragazzi a scuola e a casa

CEAS

Ceas Valle del Panaro

Ceas di Nonantola e Unione del Sorbara

Enti e territori coinvolti:

UNIVERSITA' DI BOLOGNA, Facoltà di Agraria

ARPAE EMILIA ROMAGNA e AUSL DI MODENA

Target raggiunto:

Classi quarte: 4A – 4C Primaria Primo Levi di Castelvetro di Modena

Classi: 5B primaria De Amicis di Marano sul Panaro (MO)

Scuola Nascimbeni di Nonantola: 5A – 5B – 5E – 5F – 5G

Scuola primaria Marconi: 5A – 5B di Castelfranco Emilia

Scuola Primaria Guinizzelli: 5C – 5D – 5E di Castelfranco Emilia

Scuola primaria Deledda di Gaggio: 5A – 5B

Scuola primaria Don Milani di Manzolino: 5A – 5B

Scuola primaria Tassoni di Piumazzo: 5A - 5B

Scuola primaria Don Bosco di Cavazzona: 5A

Obiettivo raggiunto: affrontare lo spreco di cibo non solo come una relazione tra causa (i forti e diffusi scarti alimentari) ed effetto (le ripercussioni di carattere ambientale, sociale ed economico), ma anche come rapporto tra individuo ed ambito sociale.

Le metodologie adottate

Sono state individuate le classi con disponibilità della mensa, e proposti gli itinerari didattici. Sono stati programmati gli incontri con gli esperti e i ricercatori dell'Università. Sono stati realizzati gli interventi e per ultima fase è prevista la restituzione dei risultati e organizzazione di eventi espositivi.

- Statistica e rilevazione dati su abitudini e comportamenti individuali e all'interno della famiglia.
- Indagini preliminari attraverso questionari rivolti ai genitori (abitudini alimentari domestiche) e test on-line rivolti agli alunni (attitudini individuali e abitudini comportamentali rispetto all'alimentazione).
- Giochi attitudinali individuali e attività esperienziali e formative di gruppo, volte alla conoscenza del tema dello spreco alimentare, dell'impatto sull'ambiente, del problema etico che ne deriva e volto alla consapevolezza che l'individuo può correggere i propri comportamenti verso una modalità più altruistica e responsabile e relativa premiazione.

Le modalità operative

Il Ceas Valle del Panaro ha svolto funzione di coordinamento e programmazione con gli Enti e le scuole dei territori coinvolti (Nonantola – Castelfranco – Marano – Castelvetro)

- n. 1 giornata di Formazione operatori presso ente UNIVERSITA' DI BOLOGNA
- n. 4 incontri operativi ed organizzativi a Bologna, presso ARPAE EMILIA ROMAGNA
- Supporto logistico /operativo agli operatori dell'Università e agli operatori dei Ceas coinvolti (Ceas Nonantola – Castelfranco)
- Redazione e controllo dei questionari cartacei ed on-line per famiglie e alunni
- Attività di due ore ludico/formativa sui temi dello spreco alimentare svolte in classe
- Elaborazione dati raccolti e restituzione dati
- Acquisto, ritiro e consegna dei premi ai ragazzi. Organizzazione delle serate informative aperte al pubblico e ai genitori con interventi di esperti e presentazione dei primi dati raccolti.

Linea 3.

Dalla terra al piatto – dal produttore al ristorante – Ristoranti, agricoltori, cittadini

Questa azione è risultata a sostegno dei progetti anti-spreco che sono attivati dai CEAS sul territorio regionale, in collaborazione con i ristoranti e destinati ai cittadini consumatori.

Ceas coinvolti

CEAS MULTICENTRO del Comune di CESENA

Centro di Educazione alla Sostenibilità “La Raganella” - Unione Comuni Modenesi Area Nord

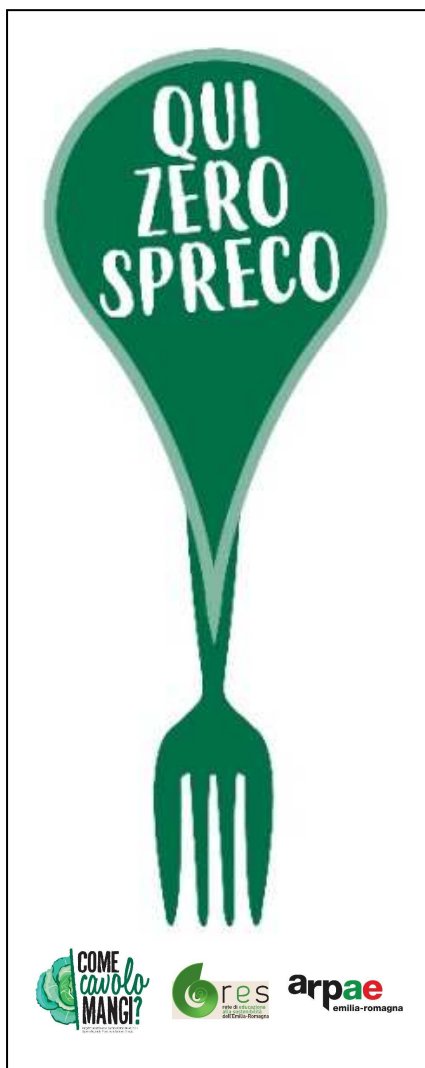
CEAS Aree Protette Delta del Po

Appoggio

CEAS Multicentro Comune di Piacenza

Nota:

Il CEAS Multicentro Urbano Salute ed Ambiente di Modena ha rinunciato alla realizzazione di questa linea di lavoro.



Il logo

Questa azione, nei vari territori, è accomunata dal logo regionale QUI ZERO SPRECO con Dicitura e Loghi inseriti (come da BANDO – art.11) “Progetto finanziato con il secondo bando INFEAS 2017 – Agenzia Regionale Prevenzione Ambiente Energia” con l’aggiunta del Logo RES + Logo ARPAE.

Stampati in totale: n.50 adesivi in quadricromia.

Che cosa si è realizzato

Ideazione e organizzazione di un incontro tra Ristoranti e produttori locali (Aziende agricole, Fattorie didattiche) nelle sedi dei singoli CEAS.

Obiettivo raggiunto

Realizzazione di meeting tra produttori locali e ristoranti, al fine di far incontrare la domanda e l’offerta e valorizzare le condizioni favorevoli che possono scaturire. I ristoranti hanno avuto l’opportunità di reperire forniture fresche, locali, certificate. Le imprese agricole/fattorie didattiche hanno avuto l’opportunità di incontrare nuovi clienti, incentivare e/o integrare il loro reddito, potenziare per la creazione di posti di lavoro nel loro contesto rurale o peri-urbano, attraverso un approccio integrato, capace di coniugare la dimensione sociale e ambientale dell’agricoltura in un modo innovativo.

Incontri realizzati

n.3 gli incontri:

- CEAS Raganella
- CEAS Cesena
- CEAS Aree protette Delta del Po

Durante l'incontro di coordinamento dei CEAS aderenti, abbiamo condiviso il seguente **format dell'incontro**:

Saluti da parte di (Ass.re o Dirigente)

Breve presentazione del progetto COME CAVOLO MANGI? Linea di lavoro 3. Qui zero spreco a cura del Responsabile CEAS

Ogni ristoratore presenta la sua attività e i prodotti che utilizza (e che vorrebbe trovare tra i produttori locali)
Ogni produttore presenta la sua azienda, i suoi prodotti freschi e/o trasformati, i tempi di consegna, metodologia di acquisto, ecc....

Si presentano i materiali (adesivo con LOGO + mappa on line)

Questo sarà il momento di facilitare domande e risposte, il dialogo

Conclusioni - da parte di (Ass.re o Dirigente)

Il ruolo del CEAS capofila

Co-progettare in ogni territorio con il referente CEAS per definire: data, orario, location, invitati

Produrre la **lettera invito** destinata ai ristoratori e ai produttori (che può essere confermata/condivisa con le associazioni per avere maggiore adesione all'incontro)

La lettera conteneva una presentazione del progetto in breve, l'obiettivo dell'incontro, l'o.d.g. dell'incontro, data, orario, location dell'incontro e anche la richiesta a ristoratori e produttori di portare breve presentazione/biglietto da visita della sua attività/sito internet, tutto quello che possono lasciare ai possibili futuri clienti.

Produrre il **modulo di adesione** per ristoranti e produttori con il quale si impegneranno al duplice obiettivo:

- **Ridurre lo spreco cibo** - invitando i clienti a portare a casa il cibo rimasto nel piatto es. doggybag
- **Incentivare gli acquisti dai produttori locali** di prodotti freschi e/o trasformati e **inserire nel menù** la provenienza delle materie prime acquistate dalle imprese agricole del territorio

Rivisitare il logo QUI ZERO SPRECO

Essere presente all'incontro

Presentare, durante l'incontro, l'ADESIVO che è stato poi consegnato ai ristoranti aderenti e messo sulle vetrine. Nel caso del CEAS di MIRANDOLA si è presentato il KIT antispreco prodotto con azione aggiuntiva dell'Unione Comuni Modenesi Area Nord

Annunciare la realizzazione della Mappa ON LINE

Il ruolo dei CEAS aderenti

Contattare associazione ristoratori ed eventualmente le associazioni produttori

Definizione data e orario

Individuazione della location del meeting

Individuare i ristoranti e individuare i produttori locali

Verificare chi farà i saluti iniziali e le conclusioni

Ricevere la lettera invito dal CEAS capofila

Fare gli inviti (si consiglia di inviare via mail) + eventuali telefonate di verifica

Essere presenti all'incontro

I materiali relativi alla linea di lavoro n.3

Il CEAS capofila ha prodotto per gli incontri l'**ADESIVO** che ogni ristorante ha attaccato alla vetrina del suo locale con logo QUI ZERO SPRECO

Entro novembre 2018 il CEAS capofila produce la **MAPPA ON LINE dei Ristoranti e dei Produttori** aderenti al progetto Regionale, una panoramica di tutti locali aderenti a questa azione. La mappa avrà una piccola presentazione del progetto + loghi RES + ARPAE + CEAS Cesena + CEAS Raganella + Aree protette Delta del Po. La mappa sarà veicolabile sui canali social e sui siti internet. In particolare verrà inserito il link alla mappa on-line sul sito INFEAS.

I meeting



Meeting tra ristoratori e produttori locali - L'incontro tra la domanda e l'offerta. Progetto COME CAVOLO MANGI?

LUNEDÌ 19/03/2018 ore 10,00 - Presso LA MANIFATTURA DEI MARINATI C.so G. Mazzini, 200 Comacchi (FE)



Il CEAS Aree Protette Delta del Po ha individuato come luogo ideale per lo svolgimento dell'incontro la Manifattura dei Marinati, centro attrezzato per incontri e laboratorio di lavorazione dell'anguilla marinata tradizionale delle Valli di



Comacchio. Data e orario di realizzazione dell'incontro sono state definite accuratamente in modo da non sovrapporlo ad altre iniziative. Coinvolti i 4 ristoranti che già aderiscono al progetto UP Vivium Biosfera gastronomica a km0 (www.upvivium.it). Gli altri ristoranti e i produttori sono stati individuati tra i più virtuosi sul territorio.

Il CEAS Aree Protette Delta del Po ha spedito l'invito a tutti i ristoranti e produttori locali via mail e con posta certificata al quale hanno risposto i partecipanti.

L'evento è durato dalle 10.00 alle 13.00, al termine del quale è stato offerto un abbondante aperitivo realizzato con i prodotti che ogni artigiano voleva mostrare e far degustare per promuoverlo e farlo

conoscere ancor meglio.

Il Direttore, la dott.ssa Maria Pia Paglaurusco, ha fatto l'introduzione all'incontro ed ha concluso il meeting. Durante l'incontro sono stati consegnati n. 20 adesivi ai partecipanti.



Chi è intervenuto:



Vari i produttori locali, gli artigiani e i piccoli commercianti che hanno aderito con entusiasmo al meeting: macellazione e spaccio carni, lavorazione pesce, cooperative ortofrutticole con i loro DOP i IGP, allevatori di pesce di valle, laboratorio artigianale di pasta fresca, commercianti di pesce e mitili, il produttore del sale marino, laboratorio artigianale di pane e biscotti, produttore di miele, produttore di riso e prodotti con farina di riso ed infine il vino delle Sabbie. Intervenuti vari ristoranti di pesce, osterie, agriturismi e piccoli ristoranti. Variegata anche la presenza delle ASSOCIAZIONI tra le quali: FEDERCOOPESCA, CONFCOOPERATIVE – Area Comuni Caf. e Uff. comunicazioni e Turismo e COLDIRETTI.

I momenti legati alla degustazione condivisa e partecipata dei prodotti.





Meeting tra ristoratori e produttori locali - L'incontro tra la domanda e l'offerta. Progetto COME CAVOLO MANGI? e avvio dell'azione "QUI ZERO SPRECO"

Lunedì 21/05/2018 - ore 9.30

Presso la sala consigliare del Comune di San Possidonio – Piazza Andreoli n.1

Il **CEAS Raganella** dell'UCMAN ha realizzato l'incontro per incentivare l'acquisto dei prodotti a Km zero e contemporaneamente realizzerà "Qui zero spreco" presso i ristoranti dei 9 Comuni dell'Area Nord con l'obiettivo di ridurre lo spreco

alimentare. In particolare l'adesione al progetto sarà aperta a 10 ristoranti-agriturismi del territorio.

Ha individuato la sede dell'incontro. La data e l'orario di realizzazione dell'incontro sono stati accuratamente scelti per raggiungere il più alto numero di presenze.

Sono stati coinvolti i ristoranti e i produttori che ricadono sul territorio della Bassa Modenese attraversato da Eurovelo 7 e da altri itinerari ciclistici importanti.

A differenza degli altri territori, il CEAS "La Raganella" **ha attivato parallelamente l'azione "Qui zero spreco"** che consiste nell'incentivare da parte dei ristoranti l'utilizzo di kit anti-spreco e kit divulgazione da consegnare ai clienti per il recupero e riutilizzo degli avanzi di cibo.

I **ristoratori** interessati al progetto, sono stati invitati a sottoscrivere una adesione con la quale si impegnano a ridurre lo spreco cibo, invitando i clienti a portare a casa il cibo rimasto nel piatto; incentivare gli acquisti dai produttori locali e inserire nel menù la provenienza delle materie prime acquistate dalle imprese agricole del territorio.

I **produttori** interessati, invece, sono stati invitati a sottoscrivere una adesione che li impegna ad incoraggiare

l'acquisto presso la propria impresa agricola, favorendo i ristoranti locali con eventuali promozioni.

Ogni ristorante aderente ha ricevuto senza alcun onere per l'esercizio:

- un **kit anti-spreco** (di partenza) composto da n.200 sportine di carta logate "Qui zero spreco" e n.200 vaschette da fornire ai clienti;
- un **kit divulgazione** comprendente un adesivo con il logo del progetto da esporre all'ingresso del locale, n.20 locandine formato A5 per i menù, 1 locandina da esporre nel locale con l'elenco dei ristoranti aderenti, l'inserimento del ristorante in una pagina apposita del sito dell'UCMAN con il collegamento al sito del ristorante stesso.



Chi è intervenuto:

I produttori locali hanno aderito con entusiasmo al meeting: vari produttori di ortofrutta di cui uno anche a produzione biodinamica, un produttore di zucche, un allevatore della filiera corta del suino con macello interno che coinvolge già i clienti in percorsi guidati, un allevatore di pesce gatto, persico e spigola a marchio COOP e che commercializzano il marchio TERRE ITTICHE con prodotti innovativi e sfiziosi per i bambini come l'hamburger di pesce e rappresentanti dei vini locali. Tra i ristoranti hanno partecipato soprattutto agriturismi che cercano in altri produttori il completamento della gamma dei prodotti locali da promuovere ai clienti più sofisticati. Presente anche un rappresentante dell'ASSOCIAZIONE CNA.



Meeting tra ristoratori e produttori locali - L'incontro tra la domanda e l'offerta. Progetto COME CAVOLO MANGI?

Lunedì 17/09/2018 - ore 9,30
ore 9,30 – 11,40
presso il Comune di Cesena – Sala gruppi

CEAS Multicentro del Comune di Cesena

Questa linea di lavoro per Cesena interseca e valorizza altre progettualità già in atto al fine di raggiungere maggiore incisività con il Progetto SAVIA PSR; Progetto QUI ZERO SPRECO del Comune di Cesena; Progetto

AGRIURBAN UE.

All'incontro sono infatti stati invitati n.42 ristoratori aderenti al progetto QUI ZERO SPRECO del Comune di Cesena: ristoranti che hanno realizzato azioni di riduzione degli sprechi alimentari, grazie all'attivazione di una campagna di informazione e materiali prodotti attraverso il bando ATERSIR 2017.

Saranno invitati i produttori locali e la rete delle fattorie didattiche del territorio aderenti al progetto MAPPA dei produttori locali finanziata dal Comune di Cesena attraverso il Progetto AGRIURBAN UE.

Chi è intervenuto:

- Francesca Lucchi – Assessore
- Paolo Carini – Dirigente
- Lucia Garaffoni – funzionario Ufficio Ambiente e responsabile CEAS Cesena
- Nicola Baroncini – funzionario Ufficio Ambiente
- Elena Giovannini – funzionario Ufficio Progetti Europei
- Annalisa Brighi – Alimos (organizzatore e moderatore dell'incontro)

n. 5 ristoratori:

- Ristorante CIBUS
- Ristorante FUORIPISTA
- Ristorante QUEL Castello di Diegaro
- Ristorante C'entro
- Agriturismo Castrum *sagliani*

n. 8 produttori

- Az. Agr. Lucia in fattoria
- Az. Agr. Bio Bianchi
- Az. Agr. Fagioli Daniele
- Az. Agr. Zamagna Piero
- Az. Agr. Giunchi Enrico
- Az. Agr. Rossi Maurizio
- Az. Agr. Brunelli Matteo
- Soc. Agr. Punto Zero

L'Assessore FRANCESCA LUCCHI ha presentato il progetto COME CAVOLO MANGI? Linea di lavoro 3. a cura del Responsabile CEAS, il progetto QUI ZERO SPRECO (mappa on line dei ristoratori), ed ha mostrato il link della MAPPA ON LINE dei produttori del Comune di Cesena nata attraverso il Progetto AGRI-URBAN.

Ogni ristoratore ha presentato la sua attività e i prodotti che utilizza e che vorrebbe trovare tra i produttori locali. Ogni produttore ha presentato la sua azienda, i suoi prodotti freschi e/o trasformati, i tempi di consegna, metodologia di acquisto, ecc.... Di seguito si è condiviso un momento importante di dialogo tra la domanda e l'offerta. Conclusioni a cura dell'Assessore FRANCESCA LUCCHI.

FORMAT Scheda di adesione dei ristoratori



inserire Logo CEAS + Altri loghi

Il sottoscritto C.F.,

legale rappresentante dell'esercizio ristorativo [RAGIONE SOCIALE]

.....

[indicare NOME COMMERCIALE se diverso]

con sede legale in

con sede operativa in

Partita IVA C.F.

tel. e-mail

sito web Pagina Facebook

n. pasti serviti in media/gg.

aderisce al progetto "COME CAVOLO MANGI? azione QUI ZERO SPRECO"

e indica quale referente del progetto

tel./cell. email

si impegna a:

- ridurre lo spreco cibo, invitando i clienti a portare a casa il cibo rimasto nel piatto
- incentivare gli acquisti dai produttori locali e inserire nel menù la provenienza delle materie prime acquistate dalle imprese agricole del territorio
- ricevere, adeguatamente conservare e utilizzare correttamente il materiale del progetto:
 - o **KIT ANTI SPRECO** - vaschette idonee all'asporto di cibo + sporte con logo progetto
 - o **KIT DIVULGAZIONE** – Materiali promozionali da mettere in evidenza nel locale (adesivo, info per menù, locandina ristoranti aderenti)
- Diffondere il progetto mediante i propri strumenti di comunicazione
- Fornire news e autorizzare lo staff di Alimos a eseguire foto e video in sua presenza nel locale.

Data

Timbro e firma del legale rappresentante

FORMAT Scheda di adesione dei produttori



inserire Logo CEAS + Altri loghi

Il sottoscritto C.F.,

legale rappresentante dell'impresa agricola

.....

[indicare NOME COMMERCIALE se diverso]

con sede operativa in

Partita IVA C.F.

tel. e-mail

sito web Pagina Facebook

aderisce al progetto "COME CAVOLO MANGI? azione QUI ZERO SPRECO"

e indica quale referente del progetto

tel./cell. email

si impegna a:

- incoraggiare l'acquisto presso la propria impresa agricola, favorendo i ristoratori con eventuali promozioni
- diffondere il progetto mediante i propri strumenti di comunicazione
- fornire news e autorizzare lo staff di Alimos a eseguire foto e video in sua presenza in azienda.

Data

Timbro e firma del legale rappresentante

.....

Per info:

.....

In allegato le schede compilate

Risultati raggiunti

n. produttori locali coinvolti: n.7 sul territorio di Mirandola + n.14 sul territorio di Comacchio + n.8 sul territorio di Cesena

n. ristoratori coinvolti: n.2 sul territorio di Mirandola + n.7 sul territorio di Comacchio + n.5 sul territorio di Cesena direttamente con l'incontro e n. 42 che hanno aderito al progetto QUI ZERO SPRECO.

La raccolta delle loro opinioni e considerazioni durante i tre incontri

Dal confronto è emerso che è importantissimo fare RETE per far conoscere il territorio, per valorizzarlo e incentivarlo nei confronti dei cittadini locale e anche dei TURISTI: un percorso dalla TERRA alla TAVOLA.

Dai PRODUTTORI è scaturita forte l'esigenza di mettere insieme le forze (fare rete) e di COMUNICARE al cliente il VALORE della loro produzione, del singolo prodotto, in termini di stagionalità, freschezza, salubrità (tempi e metodi di produzione, le competenze, i rischi) che alla fine incidono sul costo finale. Essere incisivi da soli non è facile. Fare rete potrebbe essere una soluzione. Arrivare con più forza al cittadino, magari con una comunicazione condivisa e supportata dalle istituzioni pubbliche.

Ammettono quanto sia importante ed essenziale l'EDUCAZIONE al consumo consapevole del cittadino, dal piccolo all'adulto, che chiedono sia sostenuta dall'ente pubblico.

Chiedono inoltre supporto all'EDUCAZIONE al NON SPRECO, per far capire che la freschezza e il gusto del prodotto ortofrutticolo non sono direttamente proporzionali alla forma o al colore ...

I produttori ringraziano per l'opportunità che hanno avuto attraverso il meeting, una occasione di incontro con la domanda, una opportunità per conoscere nuovi potenziali clienti e potenziare il lavoro nel contesto rurale e peri-urbano.

Dai RISTORATORI è forte l'esigenza di reperire a livello locale un prodotto di qualità e fresco, dall'ortofrutta alla carne, dai cereali al pesce, dal miele al formaggio.

I ristoratori partecipanti agli incontri, si dividono in 2 tipologie:

il piccolo ristorante che inserisce nel menù proposte sfiziose, innovative, attente alla cultura locale e in linea con le esigenze sempre più elevate del cliente attento. Questo ristorante cerca un prodotto fresco, di alta qualità, di eccellenza, meglio se a produzione biologica. Questo ristorante è pronto a segnalare e promuovere anche l'azienda produttrice valorizzandola nel suo menù. Lo considera infatti un valore aggiunto.

Per il grande ristorante (mensa o self service) che propone giornalmente il buffet di verdura e frutta, il produttore ideale è quello che riesce a fornire quantitativi elevati di prodotto fresco, locale e di diverse tipologie e varietà.

Da una parte i ristoratori chiedono di trovare una RETE capace di fornire in poco tempo e nella giusta quantità.

Dall'altra cercano il piccolo produttore che fornisce l'eccellenza, un prodotto di nicchia.

I ristoratori ringraziano per l'opportunità che hanno avuto attraverso il meeting, che è risultata occasione di incontro e conoscenza di altre opportunità di acquisto diretto dei prodotti locali.

Dal CEAS di Cesena

Dal breve confronto tra i referenti presenti del COMUNE di CESENA in seguito all'incontro, sono scaturite idee per andare incontro alle richieste scaturite dai partecipanti, tra le quali:

- la realizzazione di altro MOMENTO di incontro, confronto, dialogo con la possibile nascita di accordi tra ristoratori e produttori.
- La facilitazione alla costituzione di una RETE di produttori e ancor meglio di produttori/ristoratori che condividano intenti e obiettivi.
- Una VETRINA (evento o altra forma) che offra l'occasione di incontro diretto tra produttori e consumatori.
- Promuovere maggiormente la MAPPA DEI PRODUTTORI LOCALI (e la sua APP)

Incontro di coordinamento

02/02/2018 ore 10.00-12.00

tenutosi a Bologna c/o Sala Multimediale RER via dei Mille, 21 – Bologna

Incontro operativo per la decisione del logo relativo alla linea di lavoro n.3 QUI ZERO SPRECO, l'organizzazione di un incontro tra Ristoranti e Az.agricole e/o Fattorie didattiche nelle sedi dei singoli CEAS, il ruolo delle associazioni dei ristoratori nell'incontro (ed eventualmente dei produttori locali), l'individuazione dei ristoranti e dei produttori locali da invitare, il format dell'incontro comune, la LOCANDINA per invitare i ristoratori, i produttori, le diverse location dei meeting, il KIT di divulgazione di QUI ZERO SPRECO composto dall'ADESIVO che ogni ristorante può apporre alla vetrina del suo locale con logo QUI ZERO SPRECO. Verranno stampati in totale max n.50 adesivi in quadricromia + La MAPPA ON LINE dei Ristoranti aderenti al progetto Regionale, una panoramica di tutti locali aderenti a questa azione. La mappa sarà veicolabile sui canali social e sui siti internet. Quali sono i progetti anti-spreco che sono attivati o che si attiveranno sul territorio regionale in collaborazione con i ristoratori e destinati ai cittadini consumatori ed infine il logo del progetto REGIONALE COME CAVOLO MANGI?

In allegato il report

Il progetto di Sistema "COME CAVOLO MANGI?" è stato supportato da una campagna di comunicazione educativa a livello regionale e territoriale.

1. COME CAVOLO MANGI? Monologo contro lo spreco alimentare

Realizzazione il 22 aprile 2018 del Monologo per il progetto Regionale. Prima sperimentazione dello spettacolo a Cesena, in vista di una eventuale diffusione nell'ambito del progetto a livello regionale. Sono stati invitati tutti i referenti dei CEAS appoggio e partner del progetto.



ROBERTO MERCADINI, cesenate di fama nazionale, con oltre 150 date all'anno, porta in giro per la Romagna e per il resto d'Italia i suoi spettacoli di narrazione e i suoi monologhi poetici. Su temi che spaziano dalla Bibbia ebraica all'origine della filosofia, dall'evoluzionismo alla felicità.

Si definisce un poeta, un monologhista, un narratore. "Recito poesie. Ma prima recito monologhi sulle poesie che recito. Io racconto storie. Ma dopo racconto storie sulle storie che racconto. E sembra tutto tranne un poeta. Dicono. Io, dicono, sono molte cose diverse tutte assieme".

<http://robertomercadini78.wixsite.com/robertomercadini>

Questa la presentazione del MONOLOGO

"Lo sapevate che l'umanità getta nella spazzatura un terzo del cibo prodotto?

È un po' come se ciascuno di noi sputasse un terzo dei bocconi che mette sotto i denti. Siccome poi per produrre cibo servono acqua, terra, energia, tempo. È anche come se sputassimo un terzo dei nostri sorsi. E come se facessimo un passo indietro ogni tre avanti. E via delirando.

Assurdo? Sì, assurdo. Ma vero.

Così assurdo e così vero che per protestare contro questo fenomeno sono nati movimenti radicali. E per studiarlo si sono messi al lavoro fior fior di docenti universitari.

Ah, e poi, ogni tanto, ti capita di parlare con qualche vecchio contadino. O con qualcuno che ha patito la fame davvero. E scopre che è più radicale di qualsiasi attivista e più saggio di qualsiasi professore."

Con il monologo si vuole disseminare i messaggi di COME CAVOLO MANGI? con una metodologia accattivante che faciliti la trasmissione dei contenuti. Il monologo avrà una forma autonoma di espressione teatrale realizzata ad HOC per il progetto, scritta e redatta con l'utilizzo di diverse competenze, concretizzata sotto forma di testo poetico, nel quale un personaggio, l'unico a parlare, si rivolge a più interlocutori e interagisce con loro.

Questa tipologia di espressione, molto adatta ad un pubblico adulto, è considerata SMART perché non necessita di particolare strumentazione scenografica, né impiantistica ed è sostenibile dal punto di vista sia economico che della location, riproducibile ovunque: aia di una fattoria didattica, aula scolastica, teatro, piazza, evento cittadino, festa, inserito al termine di una formazione adulti, ecc...

In particolare il CEAS di Cesena ha realizzato:

- Collaborazione alla ideazione MONOLOGO Che cavolo mangi?
- Contatto con attore individuato
- Definizione della metodologia di lavoro
- Condivisione degli obiettivi
- Condivisione dei tempi e modi di sviluppo del monologo
- Ricerca e sviluppo dei contenuti per il monologo
- Collaborazione con l'attore per la redazione (in piccola parte) del testo
- Definizione del TITOLO che coincide con il progetto regionale
- Prima sperimentazione dello spettacolo a Cesena in data 22 aprile, in vista di una eventuale diffusione nell'ambito del progetto a livello regionale

2. Ideazione del LOGO progetto regionale “COME CAVOLO MANGI?”

Il CEAS di Cesena ha curato lo studio grafico del LOGO regionale COME CAVOLO MANGI? realizzato da un esperto professionista che ha proposto diverse alternative.



Lo studio è stato portato in commissione.

Durante l'incontro di coordinamento del 02/02/18 infatti i vari loghi sono stati presentati al tavolo regionale dei CEAS partner e di appoggio al progetto stesso.

E' seguito il confronto ed è stato votato quello che è risultato più rappresentativo con l'obiettivo che potesse essere utilizzato in tutte le comunicazioni, che contraddistinguesse il progetto a livello regionale, riconoscibile e veicolabile per disseminare le azioni ai target individuati.

Il LOGO del progetto regionale

Questa è l'immagine che rappresenta il progetto regionale

Nei documenti il logo COME CAVOLO MANGI? è stato abbinato ai loghi RES e ARPAE.



Progetto finanziato con il secondo bando INFEAS 2017 - Agenzia Regionale Prevenzione Ambiente Energia



L'immagine è stata divulgata a tutti i CEAS via mail e anche condivisa sulla piattaforma INFEAS.

3. La creazione di una Raccolta delle schede operative dei singoli percorsi realizzati dai CEAS per le scuole attraverso il progetto regionale “COME CAVOLO MANGI?”

In questa azione il CEAS di Cesena, capofila, ha facilitato la divulgazione tra i CEAS del format da compilare con il percorso realizzato.

VALUTAZIONE

In coerenza con le richieste specifiche del presente bando, si sono individuati gli indicatori di verifica quantitativa relativi alla partecipazione e alle diverse azioni specifiche. Si segnalano inoltre le metodologie e le modalità previste per una riflessione qualitativa relativa agli aspetti educativi messi in gioco.

Linea di lavoro n. 1

I CEAS hanno realizzato una costante valutazione del numero di classi partecipanti e un continuo rapporto con gli insegnanti referenti per verificare l'aspetto qualitativo del percorso.

Al termine dell'azione è stata effettuata la valutazione con gli operatori del CEAS, le fattorie didattiche coinvolte, i docenti, i genitori.

In particolare è stato somministrato al personale docente un questionario di gradimento di tipo qualitativo per valutare se l'esperienza potesse essere inserita stabilmente nell'offerta formativa annuale.

Per facilitare l'elaborazione finale dei dati raccolti da ogni CEAS, si è somministrato lo stesso format di questionario, la cui ideazione è stata coordinata dal CEAS capifila e condivisa con tutto il gruppo dei CEAS che ha contribuito alla realizzazione di questa linea di lavoro.

Vedi risultati dell'elaborazione a pagina 13.

Linea di lavoro n. 2

Il progetto prevede una verifica finale attraverso l'analisi dell'ultimo test, una valutazione dell'efficacia degli strumenti utilizzati tra gli utenti finali. Prevista la diffusione dei risultati con il supporto degli Enti titolari, attraverso i media e comunicati stampa, nei comuni e nelle scuole coinvolte.

Linea di lavoro n. 3

La verifica del raggiungimento degli obiettivi e dei risultati è data dalla valutazione del numero delle adesioni da parte dei ristoranti e dei produttori (quantitativa); dalla valutazione del numero di aziende agricole coinvolte nella fornitura dei prodotti locali ai ristoratori; dal controllo dei ristoratori che hanno incrementato l'utilizzo di prodotti a Km zero ecc.; dalla raccolta di loro opinioni e considerazione durante gli incontri previsti dall'azione stessa (quantitativa e qualitativa).

Vedi risultati dell'elaborazione a pagina 25.

Linea di lavoro n.1

1. La Metodologia in breve: Linee guida per la realizzazione del percorso COME CAVOLO MANGI? in classe e in fattoria
2. Le Schede di lavoro, a supporto dell'attività di COME CAVOLO MANGI? in classe e in fattoria
3. Comunicazione per gli insegnanti (testo MAIL)
4. Le Schede ricette compilate dai ragazzi in occasione dei percorsi didattici in fattoria di CESENA
5. Temi realizzati dagli alunni al termine dell'esperienza (CEAS di Cesena)
6. Video realizzati nella fattoria didattica TERRE GIUNCHI di Cesena
7. Report Fotografico
8. Progetto CEAS Cesena
9. Progetto CEAS BAC Multicentro
10. Progetto CEAS IDEA Ferrara
11. Convocazione incontro di coordinamento 15/12/2017
12. Report incontro 15/12/2017
13. n. 19 Questionari compilati

LINEA di lavoro n.3

14. Cartelli invito ai meeting
15. Lettera invito da parte dei CEAS ai Ristoratori e ai Produttori/Artigiani locali
16. ADESIONI agli incontri (fogli firme dei tre incontri)
17. Schede di adesione all'azione da parte dei Produttori/Artigiani e ristoratori
18. ADESIVO n. 50 stampe in totale
19. Report fotografico incontro di Comacchio
20. Convocazione incontro di coordinamento 02/02/2018
21. Report incontro 02/02/2018
22. **MAPPA ON LINE** dei Ristoranti e dei Produttori aderenti al progetto Regionale

Azione COMUNICAZIONE

23. Loghi (prove grafiche)
24. Logo definitivo scelto dal tavolo di coordinamento
25. Materiale progettazione del monologo consegnata all'attore-scrittore ROBERTO MERCADINI
26. Foto della festa della Terra a Cesena, 22/04/2017
27. Videoripresa realizzata in occasione dello spettacolo del 22/04/18