

IL CIBO CHE SCEGLIAMO

PERCORSI DIDATTICI PER COMPRENDERE
E SOSTENERE LA SOVRANITÀ ALIMENTARE
A SCUOLA, NEI NOSTRI TERRITORI, NEL MONDO

Per scuole primarie, secondarie di primo e secondo grado



IL CIBO CHE SCEGLIAMO

**PERCORSI DIDATTICI PER COMPRENDERE
E SOSTENERE LA SOVRANITÀ ALIMENTARE
A SCUOLA, NEI NOSTRI TERRITORI, NEL MONDO**

Credits

A cura di Davide Giachino, CISV

Traduzioni: Davide Giachino

Progetto grafico e impaginazione: Pagina49

Illustrazioni: Eleonora Casetta

Stampa: Pixart Printing

Grazie a tutti gli insegnanti che hanno partecipato al progetto con le loro idee, la loro competenza, la loro voglia di mettersi in gioco.

Un ringraziamento speciale a Piera Gioda per la revisione dei testi, a Sara Marazini per per l'impostazione metodologica, a Ludovica Marozza e Roxana Salome Morales per aver curato gli allegati delle attività, a Roberto Varone e Valentina Rizzi per i loro consigli e stimoli, a Giulia Attanasio per il sostegno e il titolo di questo manuale, a Elena Muscarella e a Giulia Zivieri per il supporto agli insegnanti.

Questa pubblicazione è stata realizzata nell'ambito del progetto EAThink2015. Global Learning for Change in EYD2015 and Beyond: European Youth Engagement from School Gardens to Sustainable Food Systems - DCI-NSAED/2014/349-033, cofinanziato da Unione Europea.



Il contenuto della presente pubblicazione è di responsabilità di Fondazione Acra e dei partner del progetto EAThink2015, coordinati da CISV nel lavoro di sintesi e di redazione, e non si può ritenere in alcun caso rappresentativo della posizione dell'Unione Europea.

L'Unione Europea è costituita da 27 Stati Membri che hanno deciso di unire gradualmente le loro esperienze, risorse e destini. Insieme, durante un periodo di allargamento di 50 anni, hanno costruito una zona di stabilità, democrazia e sviluppo sostenibile mantenendo al contempo diversità culturale, tolleranza e libertà individuali. L'Unione Europea è impegnata a condividere i propri risultati e i propri valori con i paesi e i popoli presenti oltre i propri confini.

<http://ec.europa.eu>

I documenti del progetto EAThink2015 sono consultabili sul sito: eathink2015.org

Partner del progetto.

Fondazione ACRA, Anthropolis, APSD – Agenda 21 Romania, CARDET, Cariplo Foundation, CISV, Euskal Fundoa, Calouste Gulbenkian Foundation, Institute for Sustainable Development Slovenia, KOPIN, Polish Green Network, Südwind, Urgenci, Žmergo

PREFAZIONE

Michele Curami - Coordinatore EAThink2015

Questa pubblicazione comprende una selezione di strumenti educativi e percorsi didattici sviluppati nell'ambito di "EAThink2015", un progetto co-finanziato dall'Unione Europea per promuovere l'Educazione alla Cittadinanza Globale nelle scuole di Austria, Burkina Faso, Croazia, Cipro, Francia, Ungheria, Italia, Malta, Polonia, Portogallo, Romania, Senegal, Slovenia e Spagna (Paesi Baschi).

Il progetto è stato avviato nel 2015 (Anno europeo per lo sviluppo) con l'obiettivo di aumentare il coinvolgimento e la comprensione critica di studenti e insegnanti europei sulle sfide dello sviluppo globale, con un focus sui sistemi alimentari sostenibili e sull'agricoltura familiare.

I partner coinvolti, tra cui diverse ONG di cooperazione allo sviluppo, associazioni ambientaliste, organizzazioni della società civile e importanti fondazioni, hanno lavorato con giovani, insegnanti e istituzioni per promuovere all'interno del sistema educativo formale l'adozione di modelli di Educazione alla Cittadinanza Globale esperienziali e centrati sullo studente. L'attenzione è stata posta su quei modelli e quelle pratiche concrete che contribuiscono allo sviluppo sostenibile, con il fine di realizzare percorsi multidisciplinari adatti a essere integrati nei programmi delle scuole primarie e secondarie europee. Il progetto ha incluso workshop per studenti, tutoraggio per insegnanti, scambi a livello europeo e internazionale, premi e bandi per le scuole, mostre, campagne di comunicazione, attività di apprendimento esperienziale, orti scolastici, formazione sui social media e altri strumenti del web, sviluppo di app educative e iniziative di coinvolgimento delle comunità e dei territori.

Al centro del processo vi sono stati più di 2500 insegnanti europei coinvolti (nei primi due anni di progetto) di cui oltre 1200 hanno partecipato a una riflessione condivisa verso l'inclusione nei propri obiettivi di insegnamento dei nuovi temi globali e di nuove competenze di cittadinanza e verso il rinnovamento degli strumenti educativi necessari ad accompagnare questi cambiamenti. Queste riflessioni sono infine confluite nella raccolta, rinnovamento e sperimentazione di molti e diversi percorsi didattici, che attraverso temi, approcci e argomenti differenti si propongono come strumenti flessibili di educazione alla cittadinanza globale, in particolare sulle questioni globali del cibo.

Questo manuale propone una piccola selezione di questa ricca varietà di strumenti e materiali sviluppati a livello europeo dai partner del progetto.

È possibile accedere a tutti i materiali e a maggiori informazioni sul progetto tramite il sito www.eathink2015.org.

IMPARARE A NON INGOIARE LA MODERNITÀ

Alessio Surian

FARE RETE ATTORNO A UN OBIETTIVO

Cibo che nutra il pensiero; pensiero che inneschi l'azione; attività che promuovano relazioni più giuste ed eque: sono queste le tre dimensioni che si incontrano nei percorsi didattici del progetto "EAThink2015 – Eat Local, Think Global", provenienti da dodici diversi paesi europei – Austria, Cipro, Croazia, Francia, Ungheria, Italia, Malta, Polonia, Portogallo, Romania, Slovenia, Spagna – e due paesi dell'Africa occidentale, Burkina Faso e Senegal.

Pochi temi sono efficaci quanto quelli legati al cibo nel mostrare come il nostro mondo sia polarizzato, diviso e iniquo: mentre 800 milioni di persone soffrono di fame, nei paesi più ricchi si sprecano alimenti più di quanto sia mai accaduto in passato. Gli interessi politici e finanziari che ruotano attorno al cibo minacciano tanto i diritti dei produttori quanto quelli dei consumatori e rappresentano la principale causa degli impatti negativi dell'attuale sistema alimentare sull'ambiente e sulla salute.

Gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile approvati dalle Nazioni Unite con l'Agenda Globale 2030 raggruppano nell'Obiettivo 2 tre traguardi da raggiungere entro il 2030: eliminare la fame; raggiungere la sicurezza alimentare e migliorare la nutrizione; promuovere l'agricoltura sostenibile.

Ciò significa garantire a tutti l'accesso a un cibo sano, nutriente e sufficiente, in particolare ai più poveri, ai bambini e a coloro che si trovano in situazione di vulnerabilità.

In primo luogo, si tratta di sostenere la produzione e i redditi dei piccoli produttori di cibo, in particolare delle donne, dei popoli indigeni, dell'agricoltura familiare, dei pastori e dei pescatori. Ciò implica la presenza di condizioni che garantiscano loro un equo accesso alla terra, alle altre risorse produttive, alle conoscenze, ai servizi finanziari e ai mercati. Questo approccio, basato sui sistemi alimentari sostenibili e sulle pratiche agricole resilienti di piccola scala, evidenzia l'interesse comune a conservare gli ecosistemi, sia rafforzando la capacità dei territori di adattarsi ai cambiamenti climatici, agli eventi meteorologici estremi, alla siccità, alle inondazioni e ad altri disastri, sia migliorando progressivamente la qualità della terra e del suolo. Ciò richiede che vengano adottate misure per assicurare un più equo e corretto funzionamento dei mercati di prodotti alimentari e dei loro derivati, unitamente a condizioni che facilitino il rapido accesso alle informazioni sui prezzi, comprese quelle riguardanti le riserve alimentari, cercando di limitare la volatilità dei prezzi del cibo.

UN FONDAMENTALE TEMA INTER-CURRICOLARE

Le organizzazioni che promuovono l'apprendimento dei temi globali (Forghani-Arani et al. 2013) hanno una lunga tradizione nel considerare il cibo un tema inter-curricolare molto efficace, sia quando questo viene affrontato nelle discipline scolastiche convenzionali sia nei percorsi tematici riguardanti la cittadinanza attiva.

Ad esempio, nell'ambito della "Campagna Europea sull'Interdipendenza Nord-Sud e sulla Solidarietà" (1988), all'interno della quale è stata realizzata la Con-

ferenza europea dei parlamentari e delle ONG (Madrid, giugno 1988), sono stati realizzati materiali didattici molto interessanti. L'Appello di Madrid promuove un dialogo dinamico tra Nord e Sud in uno spirito di rispetto per la democrazia e la dignità umana, con lo scopo di consentire a tutti gli abitanti del pianeta di lavorare in favore della sostenibilità e condizioni di vita più eque.

Il cibo e l'agricoltura hanno un forte potenziale educativo che permette di rendere evidente l'interdipendenza del mondo. Questa opportunità è stata compresa negli anni Ottanta dalle organizzazioni europee del Commercio Equo e Solidale, che introdussero nei loro punti vendita prodotti alimentari quali tè e caffè, a cui poi si aggiunsero frutta secca, banane, cacao, cioccolato, zucchero, succhi di frutta, riso, spezie e noci. Nel 1992 la percentuale dei prodotti di artigianato equo e solidale era dell'80%, mentre quella relativo ai prodotti agricoli del 20%. Nel 2002 la percentuale relativa all'artigianato scese al 25% mentre quella per gli alimenti salì al 69%. Il Commercio Equo e Solidale e le attività di educazione globale iniziarono così ad aumentare la consapevolezza dei consumatori sui drammatici impatti delle loro scelte alimentari sulle politiche locali, nazionali e internazionali. Tale consapevolezza risulta essere cruciale nel momento in cui, come succede oggi, la domanda alimentare globale si sposta dai prodotti di base (ad esempio, riso e cereali) ad altri di valore aggiunto più elevato (carne, pesce, grassi, oli, frutta, etc.) con conseguenti gravi impatti negativi sull'ambiente. L'aumento della domanda di prodotti lattiero caseari e di carne sta portando a un aumento della domanda e dei prezzi dei cereali, nonché all'aumento della domanda di terra. In particolare, la produzione di carne è fortemente esigente in termini di energia, cereali e acqua. Oggigiorno circa la metà dei cereali prodotti complessivamente viene utilizzata per l'alimentazione animale.

Il modello IMPACT (International Model for Policy Analysis of Agricultural Commodities and Trade) fornisce uno dei molti esempi su cui riflettere. È stato realizzato dall'IFPRI (International Food Policy Research Institute) con lo scopo di fare una previsione della domanda e dell'offerta alimentare globale, oltre che della sicurezza alimentare, dal 2020 in poi. Si tratta di un modello agricolo di equilibrio parziale (relativo alla domanda, all'offerta e ai prezzi di singoli mercati) per i prodotti agricoli e derivati da allevamento. I risultati del modello mettono in evidenza il potenziale effetto benefico del cambiamento della dieta dei paesi ad alto reddito, se questa si spostasse dal consumo elevato di carne e cereali ad altri tipi di prodotti. Nel complesso, i vantaggi di slegare la produzione di cereali dall'allevamento attraverso la riduzione del consumo di carne avrebbe un effetto molto maggiore sulla diminuzione della malnutrizione rispetto all'aumento del consumo di cibi "sani" come frutta e verdura.

Tra i progetti di *global learning* sostenuti dalla Commissione Europea, quelli incentrati sul cibo sono spesso citati come buone pratiche, per esempio quando attività educative riguardanti il processo di produzione, distribuzione e consumo di prodotti agricoli nel Sud globale sono svolti in collaborazione con le reti europee di produttori biologici (DEAR Study, Rajacic et al. 2010).

SUPPORTO ISTITUZIONALE

Bourn (2014) osserva che "in un certo numero di paesi l'uso dei termini educazione globale o apprendimento globale è stato un indicatore del fatto che il Ministero per la Cooperazione Internazionale allo Sviluppo e le principali ONG riconoscono il senso della connessione tra sviluppo e altre questioni, quali le migrazioni, l'integrazione e gli impatti negativi della globalizzazione".

Come è stato osservato nel DEAR Study (Rajacic et al. 2010), nonostante l'Unione Europea abbia promosso l'inclusione del *global learning* nei curricula nazionali, questa è stata finora realizzata per lo più in maniera informale ed esistono ancora ampi margini di miglioramento del livello di collaborazione tra i diversi attori coinvolti nella progettazione e implementazione delle Strategie Nazionali per l'Educazione alla Cittadinanza Globale.

Il progetto EAThink2015 offre un'ottima occasione per questo tipo di collaborazione e per promuovere passi concreti che permettano di concepire e praticare il *global learning* non soltanto come semplici progetti educativi puntuali che "entrano dalla porta posteriore", ma come opportunità strutturata e inter-curriculare che connetta l'educazione formale alla cittadinanza attiva, attraverso discipline chiave quali Lingue, Storia, Geografia, Educazione fisica, Scienze, Matematica, etc. Nel panorama dei 12 paesi partecipanti, dal punto di vista della collaborazione con le istituzioni, il lavoro svolto a Malta nell'ambito del progetto è particolarmente incoraggiante perché la progettazione e l'implementazione dei materiali didattici hanno potuto contare sull'appoggio attivo del Ministero dell'Istruzione. Per garantire l'allineamento con il curriculum nazionale, i 18 percorsi didattici sono stati sviluppati dagli insegnanti in collaborazione con l'assistente-direttore del Dipartimento di Gestione del Curriculum.

In Romania, il buon rapporto con il Ministero dell'Educazione ha facilitato il lavoro del partner locale APSD-Agenda 21, ponendolo in contatto diretto con la rete rumena delle scuole pubbliche. A livello regionale il lavoro è stato svolto in collaborazione con l'Ispettorato Scolastico Regionale, il quale ha nominato un responsabile *ad hoc* per l'attuazione del progetto nelle scuole. Il coordinatore locale del progetto e il tutor didattico per gli insegnanti hanno avuto incontri regolari con l'Ispettore per monitorare le azioni e pianificare le attività di *follow up*.

In Austria, il partner locale Südwind ha costruito buone relazioni con i rappresentanti del Ministero dell'Educazione (Dipartimenti di Relazioni Internazionali e di Educazione alla Cittadinanza), con i enti amministrativi scolastici e con i centri di formazione per insegnanti. Tutte queste istituzioni sono state coinvolte a vari livelli nell'attuazione del progetto EAThink2015.

UNA RICCHEZZA DI PERCORSI DIDATTICI

Qual è la stagione corretta di ciascun frutto o verdura? Esiste una crisi alimentare nel mondo? Perché mangiare specie e varietà diverse è così importante per la nostra salute? Come possiamo sprecare meno cibo e migliorare il nostro modo di consumare? Come incoraggiare gli studenti a passare da un'ottica di competizione a una di cooperazione?

I circa 130 percorsi didattici ideati nell'ambito del progetto rispondono alle precedenti domande e a molte altre di vitale importanza. Gli insegnanti europei della scuola primaria e secondaria hanno contribuito a elaborare questi percorsi sperimentandoli in prima persona. I materiali educativi sono pensati per fornire moduli multidisciplinari ed esperienziali strettamente connessi con il programma scolastico. Mentre un modello educativo convenzionale propone in genere un unico approccio di insegnamento, questi percorsi didattici permettono di affrontare un'ampia varietà di tematiche, anche in relazione alle priorità del territorio.

Le attività educative contenute nei percorsi risultano efficaci nel presentare agli studenti questioni quali l'agricoltura biologica e la produzione/consumo a km zero. In alcuni casi la loro progettazione ha visto la collaborazione di reti ed enti che promuovono la cittadinanza attiva attraverso i temi dell'agricoltura e dell'a-

limentazione. Un esempio è rappresentato dal percorso sviluppato in Francia da URGENTI sul tema della massima resa sostenibile (MSY), un dato e un concetto che definisce la quantità di pesce pescato che può essere sostenibile rispetto ad un certo numero di specie per tempo indefinito. In questo caso è stato coinvolto direttamente l'IFREIMER, l'Istituto che in Francia appoggia i pescatori, calcolando il valore del MSY e che fa sensibilizzazione sulla situazione della pesca globale. L'accesso al cibo è spesso un tema chiave nei percorsi didattici sviluppati, tanto a Dakar (Senegal) quanto a Nicosia (Cipro). Passando in rassegna queste attività è chiaro come, attraverso l'apprendimento esperienziale e il gioco di ruolo, risulti più facile comprendere i legami tra sistemi agro-alimentari e condizioni socio-economiche e ambientali. Il gioco di ruolo invita per esempio gli studenti e le studentesse a prendere posizione attiva su un certo tema e a sviluppare un proprio pensiero critico attraverso il dialogo e il dibattito.

LE VOCI DEGLI STUDENTI E DEGLI INSEGNANTI

La *peer education* e la collaborazione tra studenti sono incoraggiate in molte attività proposte in quanto elemento educativo importante. Tutto ciò si riflette nell'aumento delle competenze degli studenti che hanno partecipato alla fase di sperimentazione dei percorsi didattici a dialogare tra di loro ed esprimere le proprie opinioni su temi diversi.

Alcune citazioni di insegnanti e studenti italiani sono particolarmente interessanti. Un insegnante di Gorgonzola (MI) ha dichiarato che lavorando con i materiali didattici di EAThink2015 "gli studenti hanno sviluppato consapevolezza e pensiero critico". Il feedback degli studenti di Gorgonzola è coerente con il punto di vista dell'insegnante. Riferiscono infatti che le attività didattiche "hanno contribuito a farci capire il perché dobbiamo essere coscienti delle nostre scelte alimentari". Questa prospettiva è vicina al commento di un altro studente che ha dichiarato che il percorso è stato utile per "non essere più ingannati dalla pubblicità". Queste ragioni e gli studenti di Gorgonzola suggeriscono di proporre questi percorsi educativi "a tutti: ai più anziani come ai più giovani".

Gli studenti apprezzano specialmente la *peer education* in quanto "lavorare in piccoli gruppi è molto utile e divertente", come dice uno studente di Milano. Questo commento va di pari passo a un altro feedback di un insegnante milanese che osserva come, grazie alle attività proposte e realizzate nell'ambito di EAThink2015, "gli studenti hanno avuto la possibilità di apprendere in un modo leggero e senza sforzo".

È importante sottolineare che questo tipo di attività hanno a che fare con la vita reale degli studenti e che sono in grado di stimolare un significativo *dis-apprendimento* delle abitudini negative radicate. Come ha osservato uno studente di Segrate: "Questo progetto mi aiuterà sicuramente a migliorare il modo in cui mangio e il mio stile di vita".

SFIDE COMUNI VERSO COMPETENZE TRASFORMATRICI

I percorsi didattici sviluppati introducono il lettore a una grande varietà di prospettive e questioni critiche sulla Sovranità alimentare e la sostenibilità. La sfida che pongono alle scuole è come dar seguito a queste opportunità per suscitare maggiore consapevolezza, evidenziandone gli aspetti di cittadinanza attiva sollecitata da questi percorsi didattici e dalla loro dimensione globale.

Quali sono le competenze necessarie per "mettere in discussione la modernità"

(Andreotti 2010) e promuovere iniziative di cittadinanza attiva volte alla giustizia e alla sostenibilità?

Mentre questa specifica area di "attivismo" non è affrontata in maniera specifica nei percorsi didattici, sembra qui opportuno citare i cinque gruppi di competenze suggeriti dalla Global Campaign for Education (GCE) in occasione del workshop che si è tenuto nell'aprile del 2015 a Johannesburg, Sudafrica (Surian 2016): saper condividere narrazioni, saper condividere l'impegno relazionale, saper condividere la struttura, saper condividere le strategie, saper condividere le azioni.

L'introduzione a queste cinque aree di competenze da parte della GCE sembra contribuire a fornire un quadro di riferimento per l'elaborazione di attività ulteriori che sappiano dar seguito ai percorsi didattici che vengono qui presentati.

CREARE NARRAZIONI CONDIVISE

Un messaggio fondamentale della GCE è il seguente: "Le narrazioni influenzano le nostre emozioni e mostrano i nostri valori in azione, aiutandoci a percepire ciò che conta, invece di immaginarlo soltanto. Poiché esse ci permettono di esprimere i nostri valori non come principi astratti, ma come esperienza vissuta, hanno il potere di coinvolgere anche gli altri."

Pertanto, nell'organizzarsi è fondamentale identificare valori condivisi espressi in forma di narrazione pubblica: un modo per ravvivare le motivazioni che permettono di agire per il cambiamento. La GCE distingue tre dimensioni della narrazione: il racconto del *sé*, cioè il modo in cui siamo chiamati a guidare i valori della comunità nella quale siamo integrati; il racconto del *noi*, ovvero ciò che ci chiama a promuovere la guida della collettività; il racconto dell'*ora*, che si riferisce alle sfide per quei valori che richiedono un'azione nel presente.

Come fa notare la GCE: "Imparando a raccontare con una narrazione pubblica che comprende il *sé*, il *noi* e il *qui ed ora*, chi organizza iniziative di cittadinanza attiva migliora la propria efficacia e genera fiducia e solidarietà nelle iniziative stesse, rendendole più capaci di coinvolgere gli altri."

CREARE UN IMPEGNO RELAZIONALE CONDIVISO

Questa seconda area di competenze riguarda la necessità di lavorare per il cambiamento sociale a partire dalla relazione e la creazione di un impegno chiaro e condiviso. Questa prospettiva privilegia la collaborazione e la comprensione del fatto che sia possibile fondere insieme gli interessi individuali e quelli collettivi. Si tratta anche di riconoscere l'importanza del lavoro a piccoli gruppi per creare relazioni basate sulla fiducia e per costruire le basi di gruppi locali di sostegno, dando valore all'impegno reciproco fra le persone, e non soltanto in riferimento a ideali e compiti.

CREARE UNA LEADERSHIP E UNA ORGANIZZAZIONE CONDIVISA

Un *team building* efficace crea le condizioni per una terza area di competenze, relativa alla *leadership* condivisa e, concentrandosi sulla condivisione di una struttura organizzativa locale ed efficiente, all'interazione tra l'azione locale, regionale, nazionale e globale.

La *leadership* condivisa e l'organizzazione creano le condizioni per infondere energia agli attivisti nell'affrontare le diverse sfide. Queste consistono nel rafforzare le competenze necessarie, nell'imparare ad essere più efficienti nel raggiungimento dei risultati e nel migliorare l'apprendimento e la crescita degli individui all'interno del gruppo.

Secondo la GCE i membri dei gruppi devono lavorare per creare cinque condizioni utili ad aumentare l'efficacia: gruppo vero (unito, stabile e interdipendente), direzione chiara e stimolante, possibilità di creare un'organizzazione, regole di gruppo chiare e team di lavoro con competenze e talenti differenziati.

CREARE UNA STRATEGIA CONDIVISA

Essendo basata su valori molto ampi, la cittadinanza attiva deve essere in grado di concentrarsi su un obiettivo strategico chiaro col fine di convertire i valori in azioni concrete e decisioni creative.

CREARE AZIONI COLLETTIVE MONITORABILI

Il suggerimento finale della GCE è di fare in modo che i risultati della cittadinanza attiva siano chiari e monitorabili, in modo che i risultati raggiunti siano trasparenti e valutabili, siano chiare le responsabilità nel realizzare le iniziative e si sia in grado di adattare le strategie a partire dall'esperienza. Esempi di indicatori monitorabili sono: il numero di volontari coinvolti, la quantità di fondi raccolti, il numero di persone che partecipano alle riunioni e che dichiarano il proprio impegno riguardo a obiettivi concreti, il numero di leggi approvate, etc.

Due peculiari caratteristiche del processo sono: il report regolare dei progressi raggiunti al fine di creare opportunità di feedback, di apprendimento e di miglioramento delle strategie di azione; l'offerta formativa per ognuna delle competenze necessarie.

Bibliografia

Andreotti, V. (2010) *Global Education in the 21st Century; two different perspectives on the post of postmodernism*, "International Journal of Development Education and Global Learning", vol. 2, 2, 5-22

Bourn D. (2014) *What is meant by Development Education*, "Sinergias", December 2014/1, pp. 7-23

Forghani-Arani, N., Hartmeyer, H., O'Loughlin, E. and Wegimont, L. (eds.) (2013) *Global Education in Europe: Policy, Practice and Theoretical Challenges*, Berlin, Waxmann

Global Campaign for Education (2015): *Leadership, Organising and Action. Campaign manual adapted from Marshall Ganz's work*, GCE, Johannesburg

Oxfam (2006) *A Curriculum for Education for Global Citizenship*, Oxford, Oxfam

Rajacic, A., Surian, A., Fricke, H-J., Krause, J., Davis, P. (2010) *Study on the Experience and Actions of the Main European Actors Active in the Field of Development Education and Awareness Raising - Interim Report*, Brussels, European Commission

Surian A. (2012) *Unlearning food predictability*, "Italian Sociological Review", 2 (2), 116-123

Surian A. (2016) *The five skills it takes to build another possible world – learning from and for the World Social Forum*, "Adult Education and Development", 83, 78-87

UN Task Team on post 2015 (2012). *Addressing inequalities: The heart of the post-2015 agenda and the future we want for all*, ECE, ESCAP, UNDESA, UNRISD, UNICEF, UN Women. New York. (www.beyond2015.org)

EDUCARE PER UNA CITTADINANZA GLOBALE NELLA SCUOLA IN ITALIA

Piera Gioda

Il compito di *Educare alla cittadinanza globale (ECG)* in tutto il mondo sarà guidato nei prossimi anni dall'**Agenda Globale 2030**, su cui si sono impegnati i Capi di Stato di 193 paesi all'ONU nel settembre 2015: sono 17 gli **Obiettivi di Sviluppo Sostenibile** che ogni paese dovrà raggiungere entro il 2030. Fra questi, l'**Obiettivo 4 recita: Fornire un'educazione di qualità, equa ed inclusiva, e opportunità di apprendimento per tutti**".

Anche la scuola e la società italiana saranno impegnate ad "assicurarsi che tutti gli studenti acquisiscano le conoscenze e le competenze necessarie per promuovere lo sviluppo sostenibile attraverso, **l'educazione per lo sviluppo sostenibile e stili di vita sostenibili, per i diritti umani, per l'uguaglianza di genere, per la promozione di una cultura di pace e di non violenza, per la cittadinanza globale e la valorizzazione della diversità culturale**" (**Target 4.7**).

Quali sono stati i passaggi storici per arrivare a questa posizione condivisa sul piano internazionale e da applicare anche in Italia?

L'**UNESCO**, agenzia ONU per l'educazione, la scienza e la cultura, ha assunto nel 2015 tra le sue priorità educative l'educazione alla cittadinanza globale, (considerata un approccio complementare all'educazione allo sviluppo sostenibile) e si è dedicata negli ultimi anni a formalizzare tematiche e obiettivi formativi condivisi a livello globale¹. Ha fatto scuola la definizione che nel 2012 Ban Ki Moon propose con la Global Education First Initiative²: "*Cittadinanza globale si riferisce a un senso di appartenenza a una comunità più ampia e a una comune umanità. Il termine include interdipendenza politica, economica, sociale e culturale e interconnessione tra locale, nazionale e globale.*"

In Italia sono state soprattutto le **Ong di cooperazione internazionale** a promuovere dal basso l'ECG fin dai primi anni del nuovo millennio, sia nel contesto dell'educazione formale sia in quella non formale, grazie ai loro legami internazionali con centri innovativi in tutta Europa, e in partenariato con la società civile dei paesi partner in Africa, in Asia e America Latina. Con la **Carta dei principi** del 2010 sono stati condivisi temi e approcci metodologici nella rete delle Ong italiane³.

Il **Ministero agli Affari Esteri e alla Cooperazione Internazionale**, recentemente nel 2016, ha abbandonato la consueta dizione di "educazione allo sviluppo", a favore della nuova definizione ONU di ECG per promuovere la sensibilizzazione e l'educazione della società italiana, inclusa la scuola, alle questioni dello sviluppo. Tutti gli attori della cooperazione (Ong, imprese, associazioni di migranti, Enti locali) sono invitati a partecipare con progetti e iniziative alle proposte culturali che gli Istituti scolastici inseriscono nei loro Piani di Offerta Formativa.

Il MIUR, con le **Indicazioni nazionali per il curriculum della scuola dell'infanzia e del primo ciclo d'istruzione** (2012), ha evocato la "cittadinanza planetaria" come orizzonte per le nuove generazioni.

¹ UNESCO 2015, *Global citizenship education: Topics and learning objectives*: unesdoc.unesco.org/images/0023/002329/232993e.pdf

² www.unesco.org/new/fr/gefi/home/

³ www.lvvia.it/sites/default/files/materiale/Cartapincipieducazionecittadinanzamondiale.pdf

Con la **legge 107/2015** sono stati individuati, tra gli obiettivi formativi prioritari della scuola, "lo sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture" (Art. 1 comma 7).

Nel 2016 il **MIUR** ha inserito nel suo **Piano per la formazione dei docenti** 2016-2019, **per la prima volta**, come una delle **priorità**, al paragrafo 4.7: "*Promuovere un'interpretazione moderna e inclusiva della cittadinanza consapevole e delle competenze di cittadinanza, anche attraverso lo sviluppo dell'idea di cittadinanza globale.*"

Nella primavera del 2017, con gli Avvisi del programma PON sono state messe a disposizione delle scuole statali ingenti risorse provenienti da Fondi Europei. Tra i più corposi nella dotazione di budget, **l'Avviso pubblico per la realizzazione di progetti di potenziamento delle competenze di cittadinanza globale** finalizzato all'innalzamento delle competenze trasversali, al fine di formare cittadini consapevoli e responsabili in una società moderna, connessa e interdipendente.

Le aree tematiche proposte all'attenzione dei docenti per declinare l'ECC sono cinque e nei prossimi anni si vedranno almeno 4000 Istituti scolastici cimentarsi su questi temi globali, in collaborazione con gli attori esperti del loro territorio.

Per la scuola italiana, dal punto di vista culturale e pedagogico, educare alla cittadinanza globale rappresenta una sfida difficile ma possibile, per innestare un processo di continuo apprendimento, in cui l'umanità trova nuove maniere di convivere indefinitamente con il pianeta e tra le diverse culture e popoli di cui è composta la famiglia umana.

Tutti siamo chiamati a rinnovare il vocabolario, ma soprattutto a innovare le pratiche e le alleanze per coniugare la sfida dell'Agenda Globale 2030.

L'APPROCCIO EATHINK: CRESCERE COME CITTADINI ATTIVI ATTRAVERSO PERCORSI DI *EDUCAZIONE ALLA* *CITTADINANZA GLOBALE*

Sara Marazzini

Questo manuale ha lo scopo di supportare gli insegnanti delle **scuole italiane, primarie e secondarie**, nell'integrazione di metodologie di *Educazione alla Cittadinanza Globale* e di temi riguardanti il cibo all'interno della loro programmazione didattica quotidiana, prendendo ispirazione dalle esperienze e intuizioni di colleghi di altri paesi europei.

Le pagine seguenti sono il risultato di un processo di **progettazione educativa condivisa** durato due anni, nel quale le idee pilota iniziali sono state arricchite e fatte crescere dalle idee, feedback e sperimentazioni degli insegnanti. Nonostante il focus sia quello del settore educativo formale, il manuale può essere anche utile per ispirare percorsi educativi extra-scolastici, adattando le attività proposte a differenti età, argomenti e contesti: può essere quindi un prezioso strumento non soltanto per gli insegnanti ma per tutti gli educatori e operatori che si occupano di *Educazione alla Cittadinanza Globale*.

I percorsi didattici proposti hanno l'obiettivo di sviluppare negli studenti la **comprensione critica** delle sfide globali e stimolare il loro impegno attivo in favore di sistemi alimentari più giusti attraverso, soprattutto, il cambiamento dei **comportamenti personali e collettivi**.

I percorsi didattici affrontano le tematiche e le sfide globali con un approccio multidisciplinare: i sistemi alimentari sostenibili, il diritto al cibo, l'interdipendenza globale e gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile sono i principali temi trattati in questi percorsi della durata di almeno due ore e che coinvolgono più di una disciplina. *L'Educazione alla Cittadinanza Globale* non è qui considerata come un ambito extracurricolare: gli strumenti forniti aiutano gli insegnanti a integrarne le prospettive, gli argomenti e le metodologie nella loro regolare attività di insegnamento con l'ambizione di ampliare l'offerta formativa delle scuole.

Partendo dal presupposto che i giovani (e in generale chi apprende) sono un attore chiave del processo di apprendimento, tutti i percorsi didattici proposti adottano un **approccio centrato sullo studente**, basandosi in particolar modo su dinamiche di condivisione delle conoscenze e di mutuo apprendimento. L'utilizzo di metodologie interattive e partecipative viene qui sempre incoraggiato a diversi livelli: dalle discussioni guidate alle inchieste sul territorio, dai lavori dinamici a gruppi ai giochi di ruolo e di simulazione.

Una caratteristica fondamentale dei percorsi EAThink è l'attenzione che viene posta sull'apprendimento esperienziale: la maggior parte dei percorsi partono da esperienze pratiche connesse ai temi del cibo, spesso conducendo gli studenti a interagire con attori esterni alla scuola quali rappresentanti di sistemi alimentari alternativi o attori del territorio nell'ambito di laboratori, visite e compiti in autonomia.

Un contesto efficace per l'apprendimento esperienziale è l'orto scolastico: vari percorsi didattici sono collegati a orti didattici nel cortile della scuola, ad aiuole o orti in cassetta, usati come luoghi di apprendimento multidisciplinare e strumenti per rafforzare le competenze sociali e relazionali degli studenti. Come suggerito in alcuni percorsi, gli orti scolastici possono essere uno strumento efficace di campagne ed eventi che coinvolgano la comunità, in cui la scuola possa così innescare azioni di sensibilizzazione sui sistemi alimentari alternativi, incoraggiando la partecipazione dei giovani e la cittadinanza attiva.

Nel progetto EAThink il coinvolgimento attivo dei giovani viene promosso anche attraverso l'utilizzo di strumenti del *web journalism*: gli studenti sono stati infatti incoraggiati a raccontare i propri percorsi didattici, le uscite didattiche, le ricerche ma anche le buone pratiche locali di agricoltura sostenibile sul blog del progetto e su altri *social media*.

Questo manuale è il risultato di una selezione, effettuata a livello nazionale, di percorsi didattici ideati e sperimentati nei 12 paesi europei del progetto. Altri 11 elaborati di questo tipo sono stati quindi realizzati a partire da una selezione che ha tenuto conto delle rispettive priorità tematiche e pedagogiche di ciascun partner. Tutti e 12 i manuali sono disponibili sul sito www.eathink2015.org.

Oltre ai percorsi didattici, durante tutta la durata del progetto, l'educazione ai media e la partecipazione degli studenti è stata incoraggiata anche attraverso la realizzazione di iniziative facilmente replicabili, quali: un concorso tematico di fotografia, un concorso video per la realizzazione di brevi spot pubblicitari sui temi del progetto e una mostra interattiva sui temi chiave relativi al cibo e i suoi paradossi. Anche tutti i materiali relativi a queste attività sono disponibili sul sito del progetto.

COME USARE IL MANUALE

Davide Giachino

Questo manuale comprende 16 diversi percorsi didattici selezionati con gli obiettivi di: (a) affrontare il maggior numero possibile di temi rilevanti legati alla sovranità alimentare; (b) offrire un'ampia diversità di metodologie didattiche, da attività da svolgere in classe a quelle che coinvolgono il territorio e i suoi abitanti; (c) offrire esempi di attività innovative, efficaci e già sperimentate da integrare facilmente nei percorsi educativi scolastici; (d) offrire spunti di attività di *global education* per tutti gli ordini scolastici.

Nella pagina di apertura di ciascun percorso didattico è riportata una scheda che, oltre ad alcune informazioni di base (nome e paese di provenienza degli autori, metodologie utilizzate, temi principali affrontati, etc.), sono riportati dati quali durata del percorso ed età degli studenti con i quali sono state sperimentate le attività.

Questi due elementi sono da considerarsi semplici suggerimenti: ad eccezione del primo (La torta di Robin), tutti i percorsi didattici possono infatti essere adattati a qualsiasi età e possono essere modificati, snelliti o approfonditi in base alle necessità e alle caratteristiche dell'insegnante e del gruppo di studenti. Tutti questi percorsi, e tutte le tematiche che questi affrontano, sono infatti realizzabili e affrontabili a partire dal punto di vista di qualsiasi disciplina tradizionale. Anzi, il miglior modo per comprenderle e integrarle è proprio l'utilizzo dell'**approccio multidisciplinare**.

I **temi affrontati** dai percorsi didattici sono molto numerosi e, per permettere agli insegnanti di orientarsi con maggior facilità, sono stati raggruppati in: consumo consapevole, compostaggio/orto, diritto al cibo, spreco alimentare, acqua, pesca sostenibile, commercio equo e solidale, agricoltura sostenibile, origine degli alimenti e chilometro zero, tradizioni alimentari, impatto ambientale del sistema alimentare, OGM, semi, filiera alimentare. Nella scheda di apertura di ciascun percorso sono indicati i temi principali affrontati.

A margine della descrizione della attività, o al termine delle stesse, sono presenti su sfondo azzurro alcune **note del curatore** che hanno l'obiettivo di integrare le descrizioni con alcuni semplici suggerimenti metodologici o approfondimenti tematici.

Nel manuale sono presenti tutti i suggerimenti e le informazioni necessarie per condurre i 16 percorsi didattici ma non sono compresi gli **allegati delle attività**: le istruzioni dettagliate e le schede personaggio dei giochi di ruolo, le schede e le immagini per i giochi di simulazione, gli approfondimenti e presentazioni, gli articoli web o di giornale a cui si fa riferimento sono tutti consultabili e scaricabili dal sito del progetto: www.eathink2015.org.

I percorsi didattici sono stati raggruppati in **quattro capitoli** in funzione delle metodologie adottate e delle tematiche affrontate. Nelle schede di apertura, in alto a sinistra, quattro simboli di diverso colore hanno lo scopo di aiutare l'insegnante a individuare facilmente il capitolo di appartenenza e, quindi, le caratteristiche principali del percorso.

Infine, abbiamo chiesto all'illustratrice di questo manuale di creare illustrazioni non soltanto belle o decorative, ma che potessero contribuire con i loro elementi,

simboli e colori ai processi educativi che questa pubblicazione vorrebbe innescare. Ad esempio, l'illustrazione del percorso "La festa dei semi" ci aiuta a ricordare che affrontare la tematica delle sementi non implica soltanto interrogarsi e risolvere una serie di problemi, ma anche imbattersi e recuperare molti significati e valori del mondo contadino come, in questo caso, la celebrazione dello scambio delle sementi. Gli insegnanti potrebbero inoltre utilizzare le illustrazioni per inventare ulteriori attività: si potrebbe ad esempio chiedere agli alunni di dar loro un titolo, far scrivere dei fumetti dando voce ai personaggi, stamparle e organizzare delle mappe concettuali/visive, metterle in ordine di priorità per il tema che richiamano, ecc.

L'AGENDA 2030 NEI PERCORSI DIDATTICI¹

Nelle schede di apertura di ciascun percorso didattico è indicato l'Obiettivo di Sviluppo Sostenibile sul quale, secondo il curatore e gli autori, il percorso permette di lavorare maggiormente. Il tema del cibo è così complesso e fondamentale che, agendo sui suoi sistemi di produzione, commercializzazione e consumo, è possibile lavorare in favore di quasi tutti gli Obiettivi indicati dalle Nazioni Unite nell'Agenda 2030. In particolare, i temi affrontati dai percorsi didattici riguardano:

Obiettivo 2: Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare l'alimentazione e promuovere un'agricoltura sostenibile.

Obiettivo 12: Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo.

Obiettivo 14: Conservare e utilizzare in modo durevole gli oceani, i mari e le risorse marine per uno sviluppo sostenibile.

Obiettivo 15: Proteggere, ripristinare e promuovere l'uso sostenibile degli ecosistemi terrestri, gestire in modo sostenibile le foreste, contrastare la desertificazione, arrestare e invertire il degrado dei suoli e fermare la perdita di biodiversità.

Ogni Obiettivo dell'Agenda 2030 è dettagliato da diversi target. Riportiamo qui quelli relativi all'Obiettivo che più interessa il progetto EAThink2015, ossia il secondo:

Obiettivo 2: Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile.

2.1 Entro il 2030, eliminare la fame e assicurare a tutte le persone, in particolare ai poveri e alle persone in situazioni vulnerabili, tra cui i bambini, l'accesso a un'alimentazione sicura, nutriente e sufficiente per tutto l'anno.

2.2 Entro il 2030, eliminare tutte le forme di malnutrizione, incluso il raggiungimento, entro il 2025, degli obiettivi concordati a livello internazionale sull'arresto della crescita e il deperimento dei bambini sotto i 5 anni di età, e soddisfare le esigenze nutrizionali di ragazze adolescenti, in gravidanza, in allattamento e delle persone anziane.

2.3 Entro il 2030, raddoppiare la produttività agricola e il reddito dei produttori di alimenti su piccola scala, in particolare le donne, le popolazioni indigene, le fami-

¹L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile è un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità sottoscritto nel settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri dell'ONU. Essa ingloba 17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile (Sustainable Development Goals, SDGs) in un grande programma d'azione per un totale di 169 *target* o traguardi. L'avvio ufficiale degli Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile ha coinciso con l'inizio del 2016, guidando il mondo sulla strada da percorrere nell'arco dei prossimi 15 anni: i paesi, infatti, si sono impegnati a raggiungerli entro il 2030 (www.unric.org).

glie di agricoltori, pastori e pescatori, anche attraverso l'accesso sicuro e giusto alla terra, ad altre risorse e stimoli produttivi, alla conoscenza, ai servizi finanziari, ai mercati e alle opportunità che creino valore aggiunto e occupazione non agricola.

2.4 Entro il 2030, garantire sistemi di produzione alimentare sostenibili e applicare pratiche agricole resilienti che aumentino la produttività e la produzione, che aiutino a conservare gli ecosistemi, che rafforzino la capacità di adattamento ai cambiamenti climatici, alle condizioni meteorologiche estreme, alla siccità, alle inondazioni e agli altri disastri, e che migliorino progressivamente il terreno e la qualità del suolo.

2.5 Entro il 2020, assicurare la diversità genetica di semi, piante coltivate e animali da allevamento e domestici e le loro specie selvatiche affini, anche attraverso banche del seme e delle piante gestite e diversificate a livello nazionale, regionale e internazionale, e promuovere l'accesso e la giusta ed equa condivisione dei benefici derivanti dall'utilizzo delle risorse genetiche e delle conoscenze tradizionali collegate, come concordato a livello internazionale.

2.a Aumentare gli investimenti, anche attraverso una cooperazione internazionale rafforzata, in infrastrutture rurali, servizi di ricerca e di divulgazione agricola, nello sviluppo tecnologico e nelle banche genetiche di piante e bestiame, al fine di migliorare la capacità produttiva agricola nei paesi in via di sviluppo, in particolare nei paesi meno sviluppati.

2.b Correggere e prevenire restrizioni commerciali e distorsioni nei mercati agricoli mondiali, anche attraverso l'eliminazione parallela di tutte le forme di sovvenzioni alle esportazioni agricole e tutte le misure di esportazione con effetto equivalente, conformemente al mandato del "Doha Development Round".

2.c Adottare misure per garantire il corretto funzionamento dei mercati delle materie prime alimentari e dei loro derivati e facilitare l'accesso tempestivo alle informazioni di mercato, anche per quanto riguarda le riserve di cibo, al fine di contribuire a limitare l'estrema volatilità dei prezzi alimentari.

IL CAMBIAMENTO GLOBALE E LOCALE

Temi globali e locali della Sovranità alimentare, affrontati in classe

La torta di Robin

■ 6-10 anni

■ Lingua, Scienze, Tecnologia

■ 8,5 ore

■ Consumo consapevole • Commercio equo e solidale • Agricoltura sostenibile • Chilometro zero • Tradizioni alimentari • Impatto ambientale del sistema alimentare • OGM • Filiera alimentare

■ **Obiettivo 12:** Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo

Pag. 23

Chi viene a pescare?

■ 12-16 anni

■ Geografia, Tecnologia, Matematica, Economia

■ 4 ore

■ Diritto al cibo • Pesca sostenibile • Impatto ambientale del sistema alimentare • Filiera alimentare

■ **Obiettivo 14:** Conservare e utilizzare in modo durevole gli oceani, i mari e le risorse marine per uno sviluppo sostenibile

Pag. 29

Pag. 33

La festa dei semi

■ 12-17 anni

■ Scienze naturali e applicate, Tecnologia, Produzioni vegetali, Biotecnologie agrarie

■ 4 ore

■ Diritto al cibo • Agricoltura sostenibile • Impatto ambientale del sistema alimentare • OGM • Semi • Filiera alimentare

■ **Obiettivo 2:** Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare l'alimentazione e promuovere un'agricoltura sostenibile



La sovranità alimentare e le risorse naturali

■ 12-14 anni

■ Scienze, Tecnologia

■ 4 ore

■ Consumo consapevole • Diritto al cibo • Agricoltura sostenibile • Chilometro zero • Impatto ambientale del sistema alimentare • Filiera alimentare

■ **Obiettivo 15:** Proteggere, ripristinare e promuovere l'uso sostenibile degli ecosistemi terrestri, gestire in modo sostenibile le foreste, contrastare la desertificazione, arrestare e invertire il degrado dei suoli e fermare la perdita di biodiversità

Pag. 39

To bio or not to bio

Pag. 44

■ 12-16 anni

■ Lingua, Lingua straniera, Scienze

■ 4 ore

■ Agricoltura sostenibile • Impatto ambientale del sistema alimentare • OGM • Filiera alimentare

■ **Obiettivo 15:** Proteggere, ripristinare e promuovere l'uso sostenibile degli ecosistemi terrestri, gestire in modo sostenibile le foreste, contrastare la desertificazione, arrestare e invertire il degrado dei suoli e fermare la perdita di biodiversità

IL CAMBIAMENTO INIZIA DALLA MIA SCUOLA!

Attività da svolgere in classe, in mensa,
in cortile, nell'orto

Scuola di compostaggio

■ 8-14 anni

- Tecnologia, Scienze
- 5 ore
- Compostaggio/Orto • Spreco alimentare • Agricoltura sostenibile • Impatto ambientale del sistema alimentare • Filiera alimentare

■ **Obiettivo 15:** Proteggere, ripristinare e promuovere l'uso sostenibile degli ecosistemi terrestri, gestire in modo sostenibile le foreste, contrastare la desertificazione, arrestare e invertire il degrado dei suoli e fermare la perdita di biodiversità

Pag. 49

Il nostro orto è di tutti

■ 10-12 anni

- Scienze, Tecnologia, Lingua
- 8 ore
- Compostaggio/Orto • Agricoltura sostenibile • Chilometro zero • Impatto ambientale del sistema alimentare • Semi • Filiera alimentare
- **Obiettivo 12:** Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo

Pag. 53



La mia scuola non spreca

■ 10-14 anni

- Lingua, Scienze, Arte e immagine, Tecnologia
- 6 ore
- Consumo consapevole • Diritto al cibo • Spreco alimentare • Impatto ambientale del sistema alimentare • Filiera alimentare
- **Obiettivo 12:** Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo

Pag. 57

Un mondo di spezie

■ 8-16 anni

- Storia, Geografia, Scienze, Tecnologia
- 11 ore
- Consumo consapevole • Compostaggio/Orto • Agricoltura sostenibile • Tradizioni alimentari • Impatto ambientale del sistema alimentare • Filiera alimentare
- **Obiettivo 15:** Proteggere, ripristinare e promuovere l'uso sostenibile degli ecosistemi terrestri, gestire in modo sostenibile le foreste, contrastare la desertificazione, arrestare e invertire il degrado dei suoli e fermare la perdita di biodiversità

Pag. 62

IL CAMBIAMENTO SONO IO

Percorsi didattici per diventare consapevoli delle nostre scelte alimentari individuali e dei loro impatti

La biodiversità del cibo

■ 10-18 anni

- Scienze naturali, Tecnologia
- 3 ore
- Consumo consapevole • Agricoltura sostenibile • Tradizioni alimentari • Impatto ambientale del sistema alimentare • OGM • Semi

- **Obiettivo 15:** Proteggere, ripristinare e promuovere l'uso sostenibile degli ecosistemi terrestri, gestire in modo sostenibile le foreste, contrastare la desertificazione, arrestare e invertire il degrado dei suoli e fermare la perdita di biodiversità

Pag. 66

La mia aula è un mercato

■ 10-15 anni

- Tecnologia, Economia, Scienze
- 2,5 ore
- Consumo consapevole • Agricoltura sostenibile • Chilometro zero • Impatto ambientale del sistema alimentare • Filiera alimentare
- **Obiettivo 12:** Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo

Pag. 71



Le abitudini alimentari nello spazio-tempo

Pag. 75

■ 7-14 anni

- Geografia, Storia, Tecnologia
- 3 ore
- Consumo consapevole • Chilometro zero • Tradizioni alimentari • Impatto ambientale del sistema alimentare
- **Obiettivo 12:** Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo

Cuciniamo insieme!

■ 7-14 anni

- Tecnologia, Scienze, Arte e immagine
- 3 ore
- Consumo consapevole • Diritto al cibo • Acqua • Agricoltura sostenibile • Chilometro zero • Impatto ambientale del sistema alimentare
- **Obiettivo 12:** Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo

Pag. 80

IL CAMBIAMENTO SIAMO NOI

Attività da svolgere a scuola e nel nostro territorio

E tu cosa mangi?

■ 14-18 anni

- Scienze umane, Geografia
- 4 ore
- Consumo consapevole • Agricoltura sostenibile • Chilometro zero • Impatto ambientale del sistema alimentare • Filiera alimentare
- **Obiettivo 12:** Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo

Pag. 85

Da catena a rete

■ 15-17 anni

- Lingua straniera, Scienze umane e sociali, Tecnologia, Tecnologie dell'informazione e della comunicazione, Fotografia
- 31 ore
- Consumo consapevole • Diritto al cibo • Agricoltura sostenibile • Chilometro zero • Tradizioni alimentari • Impatto ambientale del sistema alimentare • Filiera alimentare
- **Obiettivo 12:** Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo

Pag. 89



Il diritto al cibo e il consumo consapevole

■ 11-16 anni

- Geografia, Cittadinanza e Costituzione, Diritto, Tecnologia, Economia, Scienze umane, Scienze naturali
- 8,5 ore
- Consumo consapevole • Diritto al cibo • Commercio equo e solidale • Chilometro zero • Impatto ambientale del sistema alimentare • Filiera alimentare
- **Obiettivo 2:** Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare l'alimentazione e promuovere un'agricoltura sostenibile

Pag. 95

CONOSCENZE, ABILITÀ E COMPETENZE NEL GLOBAL LEARNING

Uno strumento ritenuto utile dai partner del progetto EAThink2015, e che è stato utilizzato da alcuni insegnanti di scuole europee durante la prima fase di sperimentazione dei percorsi didattici, è la tabella sotto riportata delle conoscenze, abilità e competenze coinvolte dalle attività di Global learning. La riproponiamo qui come ulteriore strumento e spunto per gli insegnanti delle scuole italiane.

La tabella è stata adattata dalla pubblicazione: Fricke H.-J., Gathercole C. and Skinner A. (2015), *Monitoring Education for Global Citizenship: A Contribution to Debate*, Bruxelles, DEEEP.

Conoscenza e comprensione del Global Learning:

Giustizia sociale ed equità	Equità tra gruppi	Ineguaglianze all'interno e tra società	Cause di povertà	Comprensione del dibattito globale
	Cause e conseguenze dell'iniquità	Diritti di base e responsabilità	Differenti visioni sull'eliminazione delle disuguaglianze	
Globalizzazione e interdipendenza	Commercio tra paesi	Coscienza dell'interdipendenza	Relazioni di potere Nord/Sud e sistemi politici ed economici	Complessità dei temi globali
	Commercio equo e solidale	Coscienza dei nostri sistemi politici e di altri	Consumo etico	
Sviluppo sostenibile	Relazione tra persone e ambiente	Differenti visioni sullo sviluppo sociale ed economico locali e globali.	Imperativo globale dello sviluppo sostenibile	Comprensione dei temi chiave dello sviluppo sostenibile
	Coscienza delle risorse finite	Comprensione dei concetti di futuro possibile e preferibile	Stili di vita per un mondo sostenibile	
Diversità	Influenza di diverse culture, valori e credenze sulle nostre vite	Natura dei pregiudizi e modi per combatterli	Comprensione dei temi della diversità	Comprensione profonda di culture e società diverse

Abilità e competenze di Global Learning

Pensiero critico	Individuare pregiudizi, stereotipi e opinioni	Competenze sui media	Analisi critica di informazioni	Gestione di temi controversi e complessi
	Valutare differenti punti di vista	Prendere decisioni informate	Prendere decisioni etiche	Affrontare la complessità e dilemmi
Abilità nell'argomentare in maniera efficace	Trovare e selezionare prove	Imparare a sviluppare/cambiare posizioni attraverso argomentazioni ragionate	Argomentare razionalmente e persuasivamente a partire da una posizione informata.	Competenze politiche
	Iniziare presentare un caso ragionato	Partecipazione in processi politici e sociali rilevanti	Connettere esperienze e contesti locali e globali	
Cooperazione e risoluzione di conflitti	Accettazione e azione in decisioni di gruppo	Negoziazione	Compromesso	Mediazione

Valori e attitudini di Global Learning

Empatia e senso di appartenenza a un'umanità comune	Senso di importanza del valore dell'individuo	Apertura mentale		
Impegno per la giustizia globale e l'equità	Interesse crescente per gli eventi mondiali	Interesse per ingiustizia e ineguaglianza	Impegno per la giustizia sociale e l'equità	Impegno per l'eliminazione della povertà
	Senso di giustizia	Inclinazione ad agire contro l'iniquità	Integrità	Solidarietà
Interesse per l'ambiente e lo sviluppo sostenibile	Senso di responsabilità nei confronti dell'ambiente e dell'utilizzo delle risorse	Interesse per gli effetti degli stili di vita sulle persone e sull'ambiente	Interesse per il futuro del pianeta e delle future generazioni	Impegno per lo sviluppo sostenibile
Convinzione che le persone possano fare la differenza	Credenza che le cose possano essere migliori e che le persone possano fare la differenza	Inclinazione a prendere parte nei temi globali	Inclinazione a lavorare per un futuro più equo	Ruolo come cittadino globale
Rispetto per le persone e le cose	Fare scelte e riconoscere le loro conseguenze	Abilità crescente a prendersi cura delle cose	Seguire uno stile di vita personale per uno sviluppo sostenibile	
Abilità a sfidare le ingiustizie e le iniquità	Riconoscere e scoprire alternative ai sistemi dominanti	Iniziare a sfidare punti di vista che perpetuano iniquità	Selezionare azioni appropriate contro le iniquità	Organizzare campagne per un mondo più giusto ed equo.



LA TORTA DI ROBIN



La torta di Robin

Da un'idea di: *Calouste Gulbenkian Foundation - Portogallo*

ETÀ DEGLI STUDENTI: 6-10 anni

DISCIPLINE SCOLASTICHE: Lingua, Scienze, Tecnologia

DURATA: 8,5 ore

TEMI PRINCIPALI: Consumo consapevole
Commercio equo e solidale
Agricoltura sostenibile
Chilometro zero
Tradizioni alimentari
Impatto ambientale del sistema alimentare
OGM
Filiera alimentare

SDG: **Obiettivo 12:** Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo

■ **COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:**

- Comunicazione nella madrelingua
- Imparare ad imparare
- Competenza sociale e civica
- Competenza matematica e competenze di base in Scienze e Tecnologia

■ **OBIETTIVI:**

- Prendere coscienza degli impatti sociali ed ecologici dei processi produttivi del cibo che mangiamo
- Prendere coscienza delle alternative alla grande distribuzione esistenti sul proprio territorio
- Scoprire gli effetti positivi ambientali e sociali sul territorio delle nostre scelte alimentari biologiche e locali (chilometro zero)
- Avvicinarsi ai concetti di equità e solidarietà del commercio di alimenti

■ **METODOLOGIE:**

- Giochi ed esercizi
- Lavoro a gruppi e individuale



TEMPO

LA TORTA PIÙ BUONA DEL MONDO

3h

30'

Dopo aver scaricato gratuitamente l'app "La torta di Robin" (disponibile sul sito: www.eathink2015.org), gli studenti leggono con l'insegnante la storia di Robin e di come procura alla nonna gli ingredienti per fare la torta più buona del mondo.

25'

L'insegnante distribuisce agli studenti la trascrizione dei testi dell'app (Allegato 1) e propone loro di rileggere la storia individualmente, cercare sul dizionario le parole che non conoscono e annotare i concetti poco chiari.

15'

A turno, gli studenti dicono ad alta voce i dubbi o le domande che hanno sulla storia, mentre l'insegnante le annota sulla lavagna o un cartellone lasciandole visibili durante tutta la durata del Percorso didattico.

30'

L'insegnante distribuisce la "Scheda dei giochi A" (Allegato 2) e propone agli studenti di svolgere i giochi 1, 2, 3, 4, 5 e 6.

20'

Insegnante e studenti correggono insieme i giochi.

15'

Dopo una breve pausa, gli studenti svolgono il gioco 7 e lo correggono con l'aiuto dell'insegnante.

15'

L'insegnante spiega cosa significa acquistare prodotti "alla spina". Gli studenti svolgono il gioco 8.

15'

Studenti e insegnante correggono il gioco 8, ragionando insieme sui vantaggi e gli svantaggi di acquistare prodotti alla spina.

15'

L'insegnante facilita una discussione finale a partire dalle domande sotto suggerite.

È molto importante che l'attività venga svolta dagli studenti in un clima giocoso, allegro, leggero. Quanto più questa sarà presentata come una continuazione giocosa dell'app, tanto più verranno capiti e memorizzati i concetti nuovi che la storia di Robin propone.

A questo proposito, anche la fase di correzione dev'essere leggera, non giudicante, divertente: stiamo ancora giocando con "La torta di Robin" e ripercorrendo la sua storia attraverso semplici e utili giochi.

Al termine del gioco 8 proponete agli studenti di ragionare sugli aspetti positivi legati all'acquisto di prodotti alla spina: occorrono molti meno imballaggi, riduciamo gli sprechi e, nel caso di uova, formaggi, verdure, acquistiamo direttamente dai produttori sostenendo l'economia locale. Questa semplice scelta contribuisce quindi a ridurre gli impatti ambientali e sociali del cibo che mangiamo.



Domande per facilitare la discussione:

In quali diverse tipologie di posti è possibile acquistare prodotti alimentari? || Quali sono i vantaggi e svantaggi di acquistarli in ciascuno dei posti menzionati? || Dove fate generalmente la spesa? Sempre nello stesso posto? || Frequentate il mercato di quartiere? E quello dei produttori locali? || Fate ogni tanto acquisti alla spina?



TEMPO

UNA TORTA EQUA E SOLIDALE?

2h

40'

Gli studenti vengono divisi in cinque gruppi, a ciascuno dei quali viene assegnato uno dei seguenti concetti: agricoltura biologica, organismi geneticamente modificati, produzione locale, gruppi di consumo solidale, commercio equo e solidale. Gli studenti cercano nella trascrizione dei testi dell'app (Allegato 1) il punto in cui il concetto viene trattato o menzionato. Il gruppo si confronta sul suo significato e scrive una definizione condivisa che un portavoce presenta al resto della classe.

Ricordate che queste attività saranno tanto più efficaci quanto più verranno presentate e realizzate in maniera divertente.

Le attività di gruppo servono in questa fase non soltanto a scoprire nuovi concetti, ma anche ad imparare a costruire rappresentazioni comuni a partire dalle nostre differenti idee e punti di vista. Valorizzate il più possibile il lavoro a gruppi e i suoi risultati.

15'

L'insegnante consegna ai gruppi le definizioni formali (Allegato 3) che vengono confrontate con quelle ideate dai gruppi evidenziandone le differenze principali.

20'

L'insegnante facilita una breve discussione su ciascun concetto chiedendo agli studenti di fare alcuni esempi pratici a partire dalla propria esperienza e di riflettere insieme su come questi possano contribuire a costruire un mondo più giusto e sostenibile.

30'

Gli studenti svolgono singolarmente i giochi della "Scheda dei giochi B" (Allegato 4) e li correggono insieme all'insegnante, ad eccezione del gioco 3.

Il gioco 3 consiste nell'ideare due definizioni di questi due concetti: equità e solidarietà. Dopo aver corretto insieme gli altri giochi, gli studenti si dividono a coppie per confrontarsi sulle definizioni del gioco 3 con l'obiettivo di idearne una nuova, condivisa. In una seconda fase si aggregano a due a due per ideare un'ulteriore definizione. I gruppetti continuano a unirsi tra loro fino a quando la classe non avrà ideato un'unica definizione condivisa.

15'

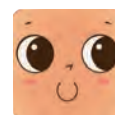
L'insegnante facilita una discussione finale a partire dalle domande sotto suggerite.



■ **Domande per facilitare la discussione:** Quali sono i vantaggi dell'agricoltura biologica per gli ecosistemi naturali? || L'utilizzo di organismi geneticamente modificati (OGM) in agricoltura favorisce o riduce la sostenibilità ambientale dei territori in cui viviamo? || Quali sono i vantaggi di comprare locale (a chilometro zero)? || In che modo il Commercio Equo e Solidale assicura giustizia nelle relazioni tra produttori e consumatori?

La torta di Robin

La Torta di Robin è un'app sviluppata nell'ambito del Progetto EAThink2015 dall'Ong CISV di Torino. È un percorso interattivo in cui Robin deve trovare gli ingredienti per cucinare la torta di mele più buona del mondo: buona per la salute, buona con l'ambiente e rispettosa degli altri. Nel suo viaggio Robin scoprirà mercati agricoli, allevamenti e botteghe che garantiscono genuinità, equità e solidarietà. Una volta trovati gli ingredienti giusti, Robin potrà finalmente mettersi al lavoro e cucinare insieme alla nonna la sua ottima torta di mele. Scarica subito l'app dal sito www.eathink2015.org e inizia l'avventura!



TEMPO

UNA TORTA LOCALE!

3,5h

45'

FASE A

Perché Robin, protagonista della storia dell'app, decide di acquistare ingredienti locali prodotti artigianalmente da piccoli produttori? Viene chiesto agli studenti di fare un confronto pratico tra uova e mele prodotte biologicamente a piccola scala e prodotte a scala industriale. Si può utilizzare come traccia la tabella riportata nella Scheda dei giochi C (Allegato 5).

45'

FASE B

L'insegnante facilita il dibattito chiedendo dove, nella nostra città o regione, è possibile acquistare prodotti biologici direttamente dai produttori. Viene quindi realizzata una semplice mappatura a partire da ciò che l'insegnante e gli studenti già conoscono.

120'

FASE C

Dopo aver chiesto ai nonni la ricetta di una torta che usavano fare in famiglia quando erano più giovani e dove ne compravano gli ingredienti, gli studenti condividono in classe il materiale raccolto, producono dei cartelloni e organizzano una giornata per esporli e condividerli con il resto della scuola. Quello stesso giorno si potrebbe inoltre organizzare un *cooking show* con i nonni come protagonisti e invitare i produttori degli ingredienti utilizzati.

L'insegnante facilita una discussione finale a partire dalle domande sotto suggerite.

Per la fase A, chiedete agli studenti di portare uova e mele da casa, meglio se di marche differenti e di piccole produzioni locali non necessariamente certificate. Per i prodotti industriali potrebbe essere interessante analizzare anche i materiali degli imballaggi e la grafica in essi riportata. Questa fase potrebbe essere svolta a gruppi per poi condividere alla fine ciò che è stato scritto nella tabella dell'Allegato 5.

Per la Fase B, potrebbe essere utile invitare in classe alcuni esperti: produttori locali, membri di Gruppi di acquisto solidale o genitori interessati a questi temi che permettano di realizzare una mappatura più ricca.

La discussione finale può essere svolta in una semplice mattina in classe, dopo la giornata aperta della Fase C. Oltre alle domande sotto suggerite è importante chiedere agli studenti come secondo loro è andata la giornata. Cosa è andato bene? Cosa si sarebbe potuto fare meglio? Vi siete divertiti?

Domande per facilitare la discussione:

Quali sono le principali differenze tra alimenti prodotti biologicamente a piccola scala e quelli prodotti a scala industriale? || Quali alternative locali esistono ai prodotti di origine incerta o lontana? || Come e quanto sono cambiati i luoghi in cui fare la spesa dal tempo in cui la facevano i nostri nonni? || Quali sono i benefici sull'ambiente del comprare locale (chilometro zero)?



■ **Materiali e strumentazione:**

La torta più buona del mondo

Un tablet o PC con proiettore per giocare insieme con l'app "La torta di Robin".

Una copia per ciascun studente dell'Allegato 1

Una copia per ciascun studente dell'Allegato 2
Dizionari

Una torta equa e solidale?

Una copia per ciascun gruppo dell'Allegato 1

Una copia per ciascun gruppo dell'Allegato 3

Una copia per ciascun studente dell'Allegato 4

Una torta locale!

Uova e mele di produzione locale e industriale

Cartelloni per la giornata aperta della fase C

■ **Allegati:**

La torta più buona del mondo

Allegato 1: La torta di Robin

Allegato 2: Scheda dei giochi A

Una torta equa e solidale?

Allegato 1: La torta di Robin

Allegato 3: Definizioni

Allegato 4: Scheda dei giochi B

Una torta locale!

Allegato 5: Scheda dei giochi C

■ **Attività di autovalutazione:**

All'inizio della prima attività ("La torta più buona del mondo") l'insegnante ha annotato alla lavagna o su un cartellone tutti i dubbi e i concetti poco chiari della storia di Robin. Al termine del percorso didattico potrebbe essere utile riprendere la lista e verificare insieme agli studenti se tutti i punti sono stati chiariti e, in caso contrario, provare insieme a chiarirli.



**CHI VIENE
A PESCARRE?**



Chi viene a pescare?

Da un'idea di: *Chloé Broggi e Gwec'hen Rohou* – Francia

ETÀ DEGLI STUDENTI 12-16 anni

DISCIPLINE SCOLASTICHE: Geografia, Tecnologia, Matematica, Economia

DURATA 4 ore

TEMI PRINCIPALI Diritto al cibo
Pesca sostenibile
Impatto ambientale del sistema alimentare
Filiera alimentare

SDG **Obiettivo 14:** Conservare e utilizzare in modo durevole gli oceani, i mari e le risorse marine per uno sviluppo sostenibile

■ COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:

- Comunicazione nella madrelingua
- Imparare ad imparare
- Competenza sociale e civica
- Comunicazione nelle lingue straniere
- Competenza matematica e competenze di base in Scienze e Tecnologia

■ OBIETTIVI:

- Prendere coscienza degli impatti sociali ed ecologici della pesca
- Scoprire l'esistenza di diverse metodologie di pesca e dei loro impatti sull'ecosistema marino
- Prendere coscienza della necessità di preservare la biodiversità marina e le economie delle comunità costiere
- Affrontare i concetti di competizione e cooperazione

■ METODOLOGIE:

- Gioco di ruolo
- Gioco cooperativo

CHI VIENE A PESCARE?

4h

Il percorso didattico consiste in un gioco di ruolo nel quale gli studenti entrano nei panni di pescatori che, riuniti in diversi equipaggi, hanno i seguenti obiettivi: (a) guadagnare più di tutti gli altri equipaggi; (b) preservare tutte le specie ittiche contemplate nel gioco; (c) assicurarsi che nessuno degli altri equipaggi vada in punteggio passivo perdendo tutte le risorse economiche. Nel caso in cui una delle specie si estingua o uno degli equipaggi vada in passivo il gioco si interrompe immediatamente senza che vi siano vincitori. In questo modo il gioco risulta essere sia competitivo che cooperativo: è possibile vincere soltanto se si preserva la biodiversità marina e l'attività lavorativa degli altri pescatori.

60'

INTRODUZIONE AL GIOCO

Le istruzioni del gioco sono dettagliatamente descritte nell'Allegato 1 e vanno lette e spiegate con attenzione prima dello svolgimento del gioco.

120'

SVOLGIMENTO

In breve, il gioco si svolge in turni successivi nei quali i diversi equipaggi progettano e realizzano la propria giornata lavorativa di pesca. In base alle proprie scelte (quanto pescare, quale specie pescare) utilizzeranno più o meno risorse, oltre ai costi fissi della giornata.

All'inizio del gioco ciascun equipaggio possiede risorse economiche equivalenti a 10 punti per rifornire e attrezzare una barca, per una o più tipologie di pesca. Gli studenti hanno a disposizione un documento che li informa di quali sono i costi di ciascuna tipologia e gli impatti che esse hanno sull'ecosistema marino. Un altro documento riporta invece la lista delle specie ittiche pescabili, i loro prezzi sul mercato (che definiscono l'aumento del punteggio degli equipaggi a fine turno) e le aree in cui possono essere pescate (che definiscono i costi di carburante).

All'inizio di ciascun turno gli equipaggi compilano il più velocemente possibile la scheda con il piano di pesca della giornata (cosa pescare e dove) e il conteggio dei relativi costi. L'equipag-

Questo gioco di ruolo è stato testato in diverse classi di scuole francesi, risultando divertente ed efficace al tempo stesso. Accedendo al sito internet del progetto è possibile scaricare tutti gli allegati del gioco, dal tabellone alle schede informative e operative per gli equipaggi.

Le istruzioni dettagliate sono state tradotte in italiano: leggetele e spiegatele con attenzione ai vostri studenti prima di iniziare il gioco. Prendetevi tutto il tempo necessario: quanto più saranno chiare, tanto più efficace e divertente risulterà il gioco.

Le schede informative, il tabellone di gioco e altri allegati sono disponibili soltanto in lingua francese e inglese. Ciò significa che nel lavoro preliminare di spiegazione del gioco occorre assicurarsi che tutti i termini siano chiari e che non vi siano problemi per lo svolgimento delle diverse fasi.

Tutti i materiali sono da stampare e preparare con anticipo in modo da dedicare il maggior tempo possibile allo svolgimento del gioco.

Al termine del gioco è molto utile facilitare una discussione su quanto successo. In particolare chiedete ai vostri studenti come si sono sentiti nei panni dei pescatori, se è stato difficile prendere decisioni insieme a beneficio di tutti, cosa avrebbero cambiato delle regole del gioco. Accompagnateli anche nel ragionare sui concetti di competizione e collaborazione, entrambi presenti nel gioco. Per facilitare questa fase di discussione finale iniziate dalle domande suggerite nella pagina successiva.

gio che per primo compila la scheda senza errori sarà anche il primo a lanciare i dadi e iniziare la giornata lavorativa.

All'inizio del terzo e quinto turno l'Assemblea dei pescatori, costituita da tutti i giocatori, si riunisce per proporre nuove regole: bandire o limitare la pesca di una particolare specie, proibire alcune tipologie di pesca troppo dannose, imporre la mutua assistenza, etc. Le decisioni sono prese per maggioranza e dovranno essere rispettate da tutti gli equipaggi, pena una multa.

60'

Il gioco termina alla fine del settimo turno e l'equipaggio che risulta vincitore è quello che in quel momento ha il punteggio (risorse economiche) più alto.

L'insegnante facilita una discussione finale.

WEB 2.0

Proponete ai vostri studenti di usare Google my Maps per creare una mappa interattiva con le principali zone di pesca dei pesci che mangiamo più spesso. Si potrebbero d'esempio inserire dei *waypoint* (segnalini) con delle informazioni di approfondimento e scoprire che la maggior parte dei branzini che consumiamo vengono pescati al largo delle coste del Senegal e riflettere sull'impatto che questo ha sulle popolazioni locali. Potrebbe essere un modo per imparare a rappresentare le informazioni in una forma diversa, come su una mappa.



■ **Domande per facilitare la discussione:** Come vi siete sentiti nei panni dei pescatori? || È stato difficile prendere decisioni insieme durante l'Assemblea dei pescatori? || Cosa avreste cambiato del gioco? || È stato difficile cercare di guadagnare senza provocare estinzioni né far fallire gli altri equipaggi? || Perché è necessario non provocare la scomparsa di specie ittiche? || Pensate che la pesca sia attualmente sostenibile? || Cosa potremmo cambiare nelle nostre abitudini quotidiane per difendere la biodiversità marina?

■ Allegati:

Tabellone di gioco, schede informative e operative, istruzioni e altri materiali di gioco.

■ Bibliografia e fonti:

Libri:

Jean-René Couliou, *La pêche bretonne. Les ports de Bretagne-sud face à leur avenir*, Presses universitaires de Rennes, 1997.

Siti web:

fishfinder.greenpeace.it/pesca-sostenibile

www.cluster-maritime.fr/fr/node/584

www.unicaen.fr/crec/php/crec.php?url=pres&url2=1

www.ifsa.fr/la-recherche-scientifique-marine

www.mnhn.fr/fr/recherche-expertise/stations-marines/station-biologie-marine-dinard-cresco

www.ird.fr/

www.ifmer.org/metiers-de-la-mer/recherche-formation-hydrographie/formation

wwwz.ifremer.fr/

www.stareso.com/

www.greenpeace.org/france/fr/

www.bloomassociation.org/en/



LA FESTA DEI SEMI



La festa dei semi

Da un'idea di: *Susanne Paschke (Südwind) – Austria*
Institute for sustainable development – Slovenia

Percorso
didattico
3

ETÀ DEGLI STUDENTI 12-17 anni

DISCIPLINE SCOLASTICHE: Scienze naturali e applicate, Tecnologia, Produzioni vegetali, Biotecnologie agrarie

DURATA 4 ore

TEMI PRINCIPALI

- Diritto al cibo
- Agricoltura sostenibile
- Impatto ambientale del sistema alimentare
- OGM
- Semi
- Filiera alimentare

SDG **Obiettivo 2:** Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare l'alimentazione e promuovere un'agricoltura sostenibile

■ **COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:**

- Comunicazione nella madrelingua
- Imparare ad imparare
- Competenza sociale e civica
- Competenza digitale
- Competenza matematica e competenze di base in Scienze e Tecnologia

■ **OBIETTIVI:**

- Prendere coscienza dell'importanza dei semi e della diversità di metodi di riproduzione
- Apprendere la differenza tra semi biologici, ibridi, autoctoni, trattati, geneticamente modificati
- Venire a conoscenza della dipendenza dei contadini nei confronti delle grandi compagnie multinazionali
- Prendere coscienza delle conseguenze sull'ambiente dell'utilizzo di varietà vegetali geneticamente modificate
- Imparare a prendere decisioni condivise sulla base delle proprie conoscenze

■ **METODOLOGIE:**

- Forme artistiche per esprimere concetti
- Ricerca ragionata e collettiva su internet
- Costruzione di idee condivise
- Gioco di ruolo

La "festa dei semi" è un percorso didattico che riunisce attività di due diversi percorsi, uno sloveno e uno austriaco, entrambi presenti in lingua originale sul sito del progetto. Il primo offre spunti utili a introdurre le tematiche principali, mentre il secondo si concentra su uno dei temi più controversi e importanti relativo ai semi: gli organismi geneticamente modificati (OGM).

INTRODUZIONE 20'

L'insegnante facilita un momento introduttivo attraverso alcune semplici domande: Cosa sono i semi? A cosa servono? Perché sono così importanti?

Annotate alla lavagna le parole chiave delle risposte dei vostri studenti e, alla fine di questa fase, provate a collegare tra loro quelle che hanno secondo voi connessioni. Chiedete sempre prima a loro se sono d'accordo con la vostra interpretazione del concetto, se avete capito bene. Questa attività è molto importante perché rappresenta il primo passo di riflessione condivisa sulla tematica dei semi e una fotografia di quanto i vostri studenti già conoscono sulla stessa.

QUALI SEMI? 30'

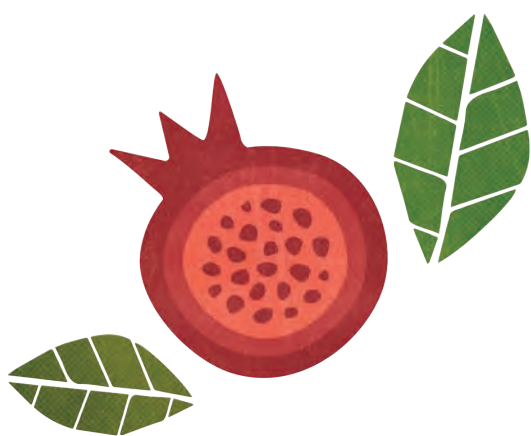
L'insegnante avrà portato a scuola alcune bustine di semi di diverse tipologie: biologici, convenzionali, ibridi, autoctoni, varietà cosiddette "antiche", etc. Gli studenti confrontano le informazioni riportate sulle etichette: periodo di semina e fioritura, distanza di semina, data di scadenza, tempo di germinazione, eventuali trattamenti effettuati, etc., mentre l'insegnante fa emergere le differenze tra le diverse tipologie di semi.

Per poter proporre questa attività nella maniera più efficace è preferibile approfondire alcuni concetti con anticipo. Tra questi c'è l'ibridazione dei semi, pratica comune e tradizionale in agricoltura per aumentare la produttività e la resistenza delle coltivazioni, ma che negli ultimi decenni è stata utilizzata dalle grandi compagnie con quasi l'unico scopo di rendere sterili le sementi. Può essere utile inoltre approfondire e saper elencare gli aspetti positivi legati all'utilizzo di varietà autoctone, più adatte al clima, meno invasive per la biodiversità locale, più rispettose delle tradizioni del territorio.



DIPENDENZA DA SEMI 20'

Gli studenti visitano il sito internet di una grossa impresa multinazionale che produce e vende semi. L'insegnante li guida alla scoperta di quanti altri prodotti vengono venduti ai contadini affinché le rese siano elevate e li informa dell'entità di questo mercato: i profitti di queste grosse e poche imprese transnazionali hanno raggiunto i 35 miliardi di dollari nel 2014 e raggiungeranno i 74 miliardi nel 2021 (fonti indicate alla fine del percorso).



Il principale obiettivo di questa attività è mettere in luce la dipendenza che alcune grandi compagnie multinazionali creano ai contadini: le loro sementi hanno rese molto alte soltanto se vengono utilizzati fertilizzanti specifici, prodotti ah hoc dalla stessa compagnia. Le stesse piantine che si svilupperanno saranno attaccate da specifici parassiti che possono essere combattuti con specifici antiparassitari. Chi produce questi antiparassitari? I semi industriali sono inoltre sterili: di anno in anno la loro produzione cala drasticamente e i contadini si trovano così costretti a ricomprarli dopo ogni raccolto. È utile ricordare agli studenti che, prima che queste dinamiche di mercato diventassero dominanti, i contadini selezionavano nei loro campi le piante più belle e ne conservavano con cura i semi per poterli riseminare l'anno successivo. In questo modo la loro attività era totalmente indipendente da aziende e grandi compagnie.

TEMPO

OGM COSA?! 60'

30'

L'insegnante avrà portato in classe giornali e riviste che possano essere ritagliate (di qualsiasi tipo, non necessariamente inerenti al tema), della colla e alcune forbici. Gli studenti ritagliano forme, parole, immagini che possano aiutarli a descrivere e raccontare ciò che conoscono sugli organismi geneticamente modificati. Su un foglio A4 incollano i ritagli, scrivono brevi frasi o fanno piccoli disegni in modo che il documento prodotto riassume nel suo complesso ciò che essi sanno o hanno sentito dire rispetto agli OGM.

15'

Gli studenti si dividono in gruppi di tre e presentano l'un l'altro i propri lavori.

15'

L'insegnante facilita una discussione finale a partire dalle domande sotto suggerite.



■ **Domande per facilitare la discussione:** Quali similitudini e differenze avete riscontrato nei vostri lavori (ossia, nei vostri modi di vedere e conoscere il tema degli OGM)? || Da dove arrivano le conoscenze che avete sugli OGM? Da quali fonti? || Quanto di quello che sapete sugli OGM deriva dai media (giornali, riviste, tv, internet, etc.)? || Sapete qualcosa sulla situazione concreta degli OGM in Italia? Se sì, cosa?

TEMPO

OGM SÌ O NO? 60'

L'insegnante legge insieme agli studenti la definizione di Organismo Geneticamente Modificato e le informazioni di base (Allegato 1).

Divisi a coppie, gli studenti ricevono un piccolo mazzo di carte che riportano fatti e posizioni relative agli OGM (Allegato 2). In un foglio A3, o direttamente su un banco, gli studenti posizionano da un lato le carte che riportano fatti o posizioni su cui sono d'accordo, mentre dall'altra quelli su cui non sono d'accordo. In centro collocano invece quelli rispetto ai quali non hanno una posizione definita.

Al termine dell'attività, ciascuna coppia di studenti presenta al resto della classe le proprie scelte e le loro motivazioni. L'insegnante facilita una discussione finale.

■ **Domande per facilitare la discussione:** È stato sempre facile trovare una posizione condivisa con il vostro compagno? || Ci sono state carte per le quali non avete trovato una posizione condivisa? Quale? || Ci sono state carte per le quali voi stessi non avevate una posizione definita?



SEI PUNTI DI VISTA, UNA SOLUZIONE 60'

30'

Gli studenti si dividono in gruppi da 6, ciascuno dei quali ha a disposizione un dado e una copia delle sei carte di ruolo (Allegato 3). I ruoli vengono assegnati attraverso il lancio del dado (a ogni numero è assegnato un ruolo). Può succedere, come nella realtà, che un personaggio (e quindi un punto di vista, o un interesse) sia maggiormente rappresentato.

Dopo aver lasciato qualche minuto agli studenti per entrare nei panni del proprio personaggio e assimilare la propria posizione, l'insegnante legge il paragrafo seguente che descrive il contesto del gioco:

Una grande compagnia multinazionale sta lanciando sul mercato italiano semi di una nuova varietà di soia particolarmente adatta alle condizioni ambientali del nostro paese. Secondo la compagnia, l'utilizzo di questi semi porterà a un aumento cospicuo della produzione italiana di soia anche nelle regioni montane e più fredde.

Ciascun gruppo avvia una discussione con l'obiettivo di decidere se in Italia sarà consentita o verrà proibita l'introduzione di questa nuova varietà.

15'

In plenaria, ciascun gruppo esprime la propria decisione e le motivazioni che l'hanno portato a prenderla.

15'

L'insegnante facilita una discussione finale.

■ **Domande per facilitare la discussione:** Siete soddisfatti di come si è svolta la discussione nel vostro tavolo? || Come siete arrivati alla decisione? Con una rapida discussione? Per votazione? Dopo lunghe discussioni su vari aspetti della questione? || Come vi siete sentiti nei panni del vostro personaggio? || Quale dei personaggi ha secondo voi maggior potere decisionale o influenza nella realtà? Perché?



■ **Materiali e strumentazione:**

Quali semi?

Bustine di semi di diverse specie e tipologie (ibridi, biologici, autoctoni, etc.)

Dipendenza da semi

Connessione internet

PC o lavagna multimediale interattiva (LIM)

OGM cosa?!

Riviste, giornali, colla, forbici, fogli A4

■ **Strumenti di approfondimento:**

Video

Bitter seeds: www.youtube.com/watch?v=QZtKB_KuASc

Monsanto Indian Farmer Suicide: www.youtube.com/watch?v=Av6dx9yNiCA

Articolo web

Organic Agriculture, Environment and Food Security, FAO: www.fao.org/docrep/005/y4137e/y4137e00.htm

Posizione del Coordinamento europeo de La Via Campesina sulla commercializzazione delle sementi: www.croceviaterra.it/semi/risposta-del-coordinamento-europeo-la-via-campesina-ai-non-pa-per-della-commissione-europea-sui-semi/

■ **Allegati:**

OGM sì o no?

Allegato 1: OGM: definizioni e informazioni di base

Allegato 2: Carte OGM sì o no?

Allegato 3: Sei punti di vista, una soluzione. Carte dei ruoli

■ **Bibliografia e fonti:**

Libro

Annette A. Desmarais, *La via Campesina. La globalizzazione e il potere dei contadini*, Jaca Book, Milano, 2009

Lobo, K.W. und Hans Weiss: *Schwarzbuch der Markenfirmen*, 2014

Articoli web

The value of the global seeds market:

blogs.wsj.com/briefly/2014/05/05/5-things-to-know-about-the-state-of-gmos/

www.businesswire.com/news/home/20161123005424/en/Global-Commercial-Seed-Market-Worth-USD-73.6

The world's top 10 seeds companies: who owns nature?: www.gmwatch.org/gm-firms/10558-the-worlds-top-ten-seed-companies-who-owns-nature

Informationen zur Einführung gentechnisch veränderter Pflanzen in Europa vom Forum Bio- und Gentechnologie - Verein zur Förderung der gesellschaftlichen Diskussionskultur e.V.:

www.transgen.de/anbau/flaechen_international/531.doku.html

Bergt, Svenja: Soja erhöht das Allergierisiko. Wissenschaftler über Gentechnik. In: TAZ. 10.07.2012.

www.taz.de/!5089420/

Weltagrarbericht: www.unesco.de/wissenschaft/biosphaerenreservate/biologische-vielfalt/iaastd.html

Film

Monsanto mit Gift und Genen: www.youtube.com/watch?v=9RQ-xqZ-0cg

Gekaufte Wahrheit – Gentechnik im Magnetfeld des Geldes: www.youtube.com/watch?v=TtWXSpn_Tk0

Siti web

issuu.com/fondazioneacra/docs/farmers_rights (raccolta di casi studio sull'agricoltura contadina)



**LA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E LE RISORSE NATURALI**



La Sovranità alimentare e le risorse naturali

Da un'idea di: *Formatori dell'associazione Kopin – Malta*

ETÀ DEGLI STUDENTI	12-14 anni
DISCIPLINE SCOLASTICHE:	Scienze, Tecnologia
DURATA	4 ore
TEMI PRINCIPALI	Consumo consapevole Diritto al cibo Agricoltura sostenibile Chilometro zero Impatto ambientale del sistema alimentare Filiera alimentare
SDG	Obiettivo 15: Proteggere, ripristinare e promuovere l'uso sostenibile degli ecosistemi terrestri, gestire in modo sostenibile le foreste, contrastare la desertificazione, arrestare e invertire il degrado dei suoli e fermare la perdita di biodiversità

■ **COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:**

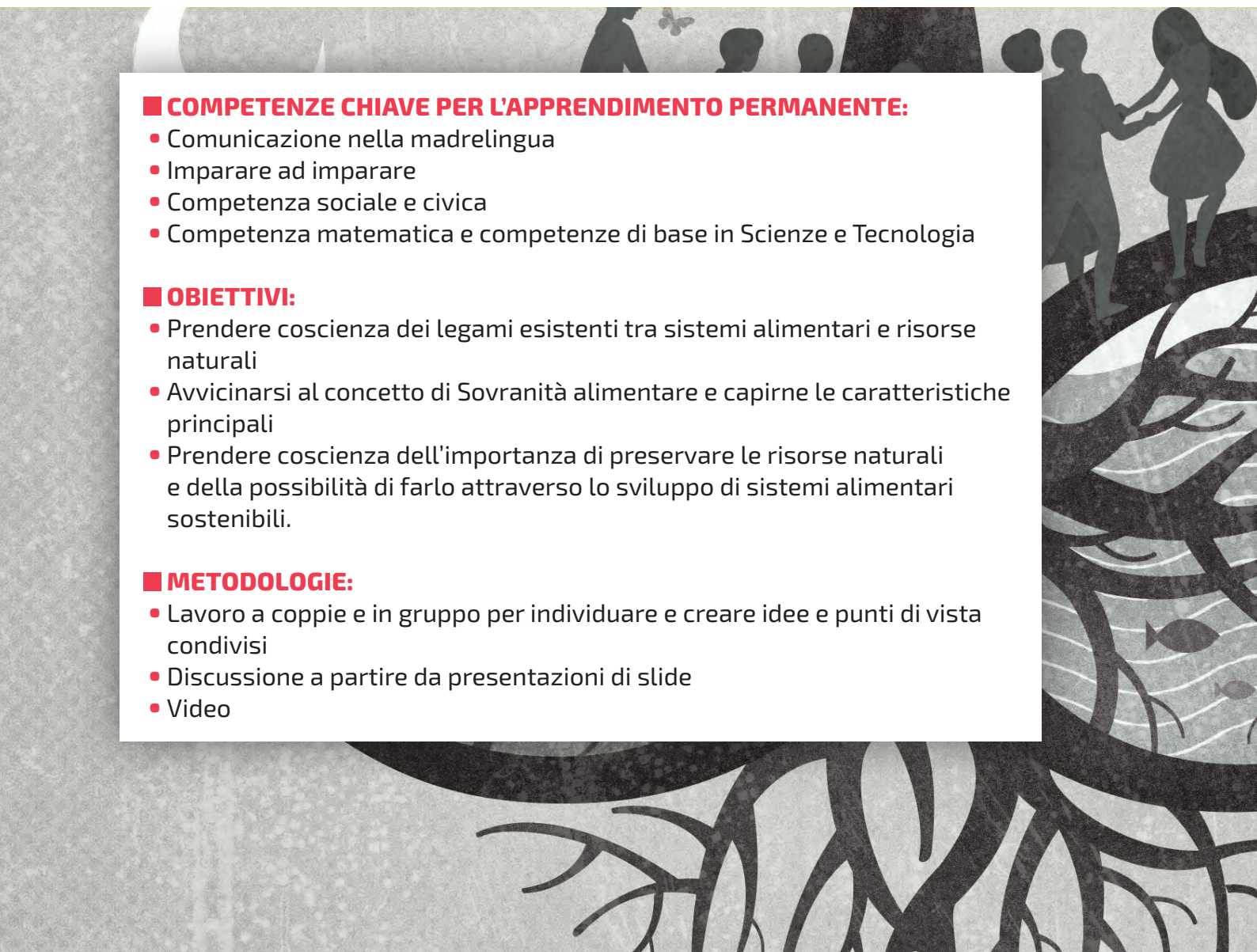
- Comunicazione nella madrelingua
- Imparare ad imparare
- Competenza sociale e civica
- Competenza matematica e competenze di base in Scienze e Tecnologia

■ **OBIETTIVI:**

- Prendere coscienza dei legami esistenti tra sistemi alimentari e risorse naturali
- Avvicinarsi al concetto di Sovranità alimentare e capirne le caratteristiche principali
- Prendere coscienza dell'importanza di preservare le risorse naturali e della possibilità di farlo attraverso lo sviluppo di sistemi alimentari sostenibili.

■ **METODOLOGIE:**

- Lavoro a coppie e in gruppo per individuare e creare idee e punti di vista condivisi
- Discussione a partire da presentazioni di slide
- Video



TEMPO

INTRODUZIONE 2h

30'

L'insegnante facilita un momento introduttivo attraverso una semplice domanda: cos'è per te un sistema alimentare sostenibile? Dopo un breve confronto collettivo gli studenti riflettono individualmente sul tema e provano a scrivere su un foglio una propria definizione di sistema alimentare sostenibile e delle sue caratteristiche.

45'

Gli studenti si dividono in piccoli gruppi e, a turno, presentano agli altri le idee e le definizioni che hanno scritto. Insieme, vengono individuate le parole chiave che riassumono i concetti condivisi all'interno del gruppo.

45'

In plenaria, ciascun gruppo presenta e commenta le proprie parole chiave.

In questa prima fase del percorso didattico risulta molto utile lasciare piena libertà espressiva agli studenti. Se necessario, concedete loro più tempo del previsto. Fate scegliere a loro lo stile di ciò che scrivono e, se non hanno idea di cosa sia un sistema alimentare del cibo, lasciateli inventare.

Quando gli studenti sono divisi in gruppi, fateli lavorare in autonomia. Se vi chiedono aiuto, fatelo rispettando i concetti e le idee che sono emerse dal gruppo. Aiutateli soltanto a riassumerle, a trovarne le parole chiave.

■ Domande per facilitare la discussione:

Durante il lavoro a gruppi, è stato facile individuare parole chiave condivise?



SISTEMI ALIMENTARI SOSTENIBILI E RISORSE NATURALI 1h

20'

Attraverso la presentazione di slide allegata (Allegato 1) l'insegnante introduce una definizione di sistema alimentare sostenibile, le sue caratteristiche e alcune informazioni sulle risorse naturali legate alla produzione di cibo.

20'

Gli studenti, individualmente, rispondono brevemente per iscritto a queste domande: Cosa non sapevo sulle risorse naturali? Come vengono suddivise? Quali secondo te sono legate ai sistemi alimentari sostenibili? In che modo, secondo te, questi sistemi possono rallentare il consumo di risorse finite e aumentare quelle rinnovabili?

20'

L'insegnante facilita una discussione finale.

Anche in questa fase, lasciate totale libertà stilistica agli studenti. Ciò che scriveranno servirà loro a organizzare le idee e condividerle poi durante la discussione finale.

L'obiettivo principale della discussione finale dovrebbe essere quello di mettere in luce i legami esistenti (e generalmente poco conosciuti) tra cibo e risorse naturali. In particolare, fate emergere il fatto che alcuni sistemi alimentari già esistenti (come i cosiddetti *alternative food networks*) permettono di produrre e distribuire alimenti nel rispetto delle persone e dell'ambiente: in questo caso le risorse sociali e naturali non vengono soltanto consumate meno, ma aumentano e si arricchiscono.

■ **Domande per facilitare la discussione:** Conoscete esempi di sistemi alimentari sostenibili? || In che modo, secondo voi, i sistemi alimentari consumano risorse naturali? || In che modo i sistemi alimentari sostenibili possono contribuire ad aumentare e conservare le risorse?



TEMPO

SOVRANITÀ ALIMENTARE E RISORSE NATURALI **1h**

20'

L'insegnante facilita uno scambio di idee sul concetto di Sovranità alimentare. Cosa significa la parola *sovranià*? Quali significati acquisisce se associata alla parola *alimentare*?

20'

Attraverso l'utilizzo della presentazione allegata (Allegato 2) l'insegnante introduce il concetto di Sovranità alimentare e i suoi 6 principi fondamentali.

20'

L'insegnante facilita una discussione finale.



■ Domande per facilitare la discussione:

Vi vengono in mente situazioni in cui non viene applicata la Sovranità alimentare, in Italia o altri paesi? || In che modo i sistemi alimentari sostenibili contribuiscono alla realizzazione della Sovranità alimentare? || Perché, se applicata la Sovranità alimentare, le risorse naturali vengono automaticamente preservate?

Gli aspetti e i temi della Sovranità alimentare sono numerosissimi e non possono essere trattati tutti durante la discussione finale. Uno dei temi che gli autori del percorso suggeriscono è quello della Politica Agricola Comunitaria (PAC), con tutte le sue contraddizioni e aspetti controversi. Negli strumenti di approfondimento e nelle fonti sono riportati link a documenti e video che possono aiutare ad approfondire e capire questo tema.

Per affrontare le tematiche di questo percorso in maniera meno astratta potreste proporre ai vostri studenti di svolgere alcune attività pratiche quali incontri e interviste con attori chiave del territorio o la raccolta di storie e testimonianze sui siti di Nyeleni (nyeleni.org), Via Campesina (viacampesina.org), Slow Food (slowfood.it), ecc.



■ **Materiali e strumentazione:**

Sistemi alimentari sostenibili e risorse naturali

PC e proiettore o lavagna multimediale interattiva (LIM)

Sovranità alimentare e risorse naturali

PC e proiettore o lavagna multimediale interattiva (LIM)

■ **Strumenti di approfondimento:**

Video

FAO Policy Series: Sustainable Food and Agriculture: www.youtube.com/watch?v=WeolsjYBQH0

Sustainability explained through animation (Allegato 4)

The missing option... Food sovereignty (Allegato 5)

Immagina la Sovranità alimentare: www.youtube.com/watch?v=99dLS48dhS8

Presentazione di slide

Approfondimento sui sistemi alimentari sostenibili (Allegato 3)

■ **Allegati:**

Sistemi alimentari sostenibili e risorse naturali

Allegato 1: Presentazione di slide: *Cibo e risorse alimentari A*

Sovranità alimentare e risorse naturali

Allegato 2: Presentazione di slide: *Sovranità alimentare e risorse alimentari*

Per approfondire

Allegato 3: Presentazione di slide: *Cibo e risorse alimentari B* (approfondimento)

Allegato 4: Video: *Sustainability explained through animation*

Allegato 5: Video: *The missing option... Food sovereignty*

■ **Bibliografia e fonti:**

Articoli web

Six Pillars of Food Sovereignty: www.globaljustice.org.uk/six-pillars-food-sovereignty

European Food Sovereignty Movement: nyelenieurope.net/en/

EU CAP Reform 2014-2020: ec.europa.eu/agriculture/policy-perspectives/policy-briefs/05_en.pdf

La Sovranità alimentare (World social agenda): www.worldsocialagenda.org/1.5-Sovranita-alimentare/

Siti web

www.seminiamoilfuturo.org/materiali/ (vari kit di Ong lombarde di CoLomba sulla sovranità alimentare)

expodeipopoli.it/scopri-it/numeri-infografiche/la-sovranita-alimentare-a-fumetti/
(fumetti e infografiche sulla sovranità alimentare)

issuu.com/fondazioneacra/docs/abc_..._a_scuola_d_acqua?mode=window&backgroundcolor=#222222
(percorsi didattici multidisciplinari sull'acqua, anche in connessione all'agricoltura)



TO BIO OR NOT TO BIO



To bio or not to bio

Da un'idea di: *Eleonora Buonopane, Maria Teresa Giannelli, Filomena Graziano (I.C. A. Scarpa, Scuola secondaria di primo grado A. B. Cairoli, Milano) – Italia*

ETÀ DEGLI STUDENTI 12-16 anni

DISCIPLINE SCOLASTICHE: Lingua, Lingua straniera, Scienze

DURATA 4 ore

TEMI PRINCIPALI

- Agricoltura sostenibile
- Impatto ambientale del sistema alimentare
- OGM
- Filiera alimentare

SDG **Obiettivo 15:** Proteggere, ripristinare e promuovere l'uso sostenibile degli ecosistemi terrestri, gestire in modo sostenibile le foreste, contrastare la desertificazione, arrestare e invertire il degrado dei suoli e fermare la perdita di biodiversità

■ **COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:**

- Comunicazione nella madrelingua
- Imparare ad imparare
- Competenza sociale e civica
- Comunicazione nelle lingue straniere

■ **OBIETTIVI:**

- Conoscere le differenze tra agricoltura biologica e convenzionale
- Imparare a individuare collettivamente concetti importanti e punti di vista condivisi sul tema dell'agricoltura sostenibile
- Conoscere il dibattito e le contraddizioni dell'utilizzo di organismi geneticamente modificati in agricoltura
- Imparare a discutere di temi ambientali e controversi in lingua straniera

■ **METODOLOGIE:**

- Lavoro a coppie e di gruppo per individuare e creare idee e punti di vista condivisi
- Discussione a partire da presentazioni di slide
- Video

Questo percorso didattico prevede attività in lingua inglese e francese. Alcuni materiali allegati sono stati volontariamente lasciati in lingua originale (CLIL) per conservare l'obiettivo principale degli autori: imparare a discutere temi ambientali e controversi in lingua straniera.

TEMPO

AGRICOLTURA BIOLOGICA E OGM

1h

30'

Divisi in piccoli gruppi, gli studenti leggono l'articolo "Agricoltura biologica vs agricoltura con OGM" (Allegato 1), evidenziano le differenze tra i due metodi di coltivazione e compilano una tabella comparativa.

30'

In plenaria, ciascun gruppo presenta la propria tabella e l'insegnante facilita una discussione finale.

In questa prima fase gli studenti non esprimono ancora il loro punto di vista ma si limitano a identificare le differenze tra l'agricoltura biologica e quella che prevede l'utilizzo di organismi geneticamente modificati. Invitateli quindi ad essere il più oggettivi possibile durante la propria esposizione.



■ **Domande per facilitare la discussione:** Qual è secondo voi la differenza più importante tra questi due tipi di agricoltura? || Cosa sapevate già e cosa avete imparato sugli Ogm?

TEMPO

ADVANTAGES AND DISADVANTAGES OF ORGANIC FOOD

1h

30'

Divisi in piccoli gruppi, gli studenti leggono l'articolo *14 Meaningful Advantages and Disadvantages of Organic Food* (Allegato 2) e selezionano un vantaggio e uno svantaggio condivisi da tutti.

20'

In plenaria, ciascun gruppo presenta il vantaggio e lo svantaggio scelto, specificando le motivazioni delle loro scelte.

10'

L'insegnante facilita una discussione finale.

In questa seconda attività gli studenti si esercitano a individuare punti di vista condivisi e, dove non ci sono, a costruirli. Se vedete che la discussione all'interno dei gruppi è produttiva e partecipata, lasciate loro più tempo del previsto.

Per migliorare la gestione del lavoro formate gruppi equilibrati, fate nominare al loro interno un portavoce e proponete di individuare uno studente che abbia il ruolo di facilitatore e che assicuri la partecipazione di tutti.



■ **Domande per facilitare la discussione:** È stato difficile individuare un vantaggio e uno svantaggio condivisi da tutti? || Come si è svolta la discussione? || Quale tra i vantaggi individuati è, secondo voi, quello più importante?

TEMPO

AGRICULTURE BIO ET AGRICULTURE INTENSIVE

1h

30' Divisi in piccoli gruppi, gli studenti leggono le schede allegate "Agriculture bio" (Allegato 3) e "Agriculture intensive" (Allegato 4) e, lavorando in maniera cooperativa, selezionano i 3 concetti secondo loro più importanti.

20' In plenaria, ciascun gruppo presenta e spiega i concetti selezionati.

10' L'insegnante facilita una discussione finale.

In questa attività gli studenti si esercitano a individuare collettivamente gli elementi e i concetti più importanti di un tema, indipendentemente dalla loro posizione a riguardo. Durante la loro esposizione, invitateli quindi a non esprimere il loro parere sul concetto scelto, ma soltanto la motivazione che li ha spinti a sceglierlo.

■ **Domande per facilitare la discussione:** È stato difficile individuare collettivamente i concetti più importanti? || Quali tra questi individuati vi sembrano fondamentali?



TO BIO OR NOT TO BIO?

45' Divisi in gruppi da 5 o 6, gli studenti discutono sull'agricoltura biologica e convenzionale entrando a turno nei panni di un personaggio immaginario che sostiene l'una o l'altra tipologia di produzione.

15' L'insegnante facilita una discussione finale.

Invitate gli studenti a utilizzare quanto hanno imparato nelle attività precedenti, sia a livello di informazioni che di tipi di argomentazioni utili a sostenere punti di vista diversi. Prima di far partire la discussione, date loro il tempo di entrare nei panni del loro personaggio e di raccogliere le idee. A metà del tempo previsto per la discussione, invitateli a cambiare punto di vista e personaggio.

■ **Domande per facilitare la discussione:** Come vi siete sentiti quando avete dovuto sostenere una posizione diversa dalla vostra? || Avete raggiunto un punto di vista condiviso? || Avete usato gli elementi e i temi affrontati nelle altre attività del percorso didattico?



■ **Materiali e strumentazione:**

Agricoltura biologica e OGM

Alcune copie dell'Allegato 1

Advantages and disadvantages of organic food

Alcune copie dell'Allegato 2

Agriculture bio et agriculture intensive

Alcune copie dell'Allegato 3 e dell'Allegato 4

■ **Strumenti di approfondimento:**

Articolo web

www.soilassociation.org/organic-living/why-organic/

■ **Allegati:**

Agricoltura biologica e OGM

Allegato 1: *Agricoltura biologica vs agricoltura con OGM*

Advantages and disadvantages of organic food

Allegato 2: *14 Meaningful Advantages and Disadvantages of Organic Food*

Agriculture bio et agriculture intensive

Allegato 3: *Agriculture bio*

Allegato 4: *Agriculture intensive*

■ **Bibliografia e fonti:**

Articoli web

www.soilassociation.org/organic-living/why-organic/

connectusfund.org/14-meaningful-advantages-and-disadvantages-of-organic-food

www.foodscovery.it/foodheroes-magazine/agricoltura-biologica-ogm/#

www.aiab.it/index.php?option=com_content&view=article&id=112&Itemid=13



SCUOLA DI COMPOSTAGGIO





Scuola di compostaggio

Da un'idea di: *Sanja Albaneže (scuola primaria Rikard Katalinić Jereto, Opatija) – Croazia*

ETÀ DEGLI STUDENTI	8-14 anni
DISCIPLINE SCOLASTICHE	Tecnologia, Scienze
DURATA	5 ore
TEMI PRINCIPALI	Compostaggio/Orto Spreco alimentare Agricoltura sostenibile Impatto ambientale del sistema alimentare Filiera alimentare
SDG	Obiettivo 15: Proteggere, ripristinare e promuovere l'uso sostenibile degli ecosistemi terrestri, gestire in modo sostenibile le foreste, contrastare la desertificazione, arrestare e invertire il degrado dei suoli e fermare la perdita di biodiversità

■ COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:

- Comunicazione nella madrelingua
- Imparare ad imparare
- Competenza sociale e civica
- Competenza matematica e competenze di base in Scienze e Tecnologia

■ OBIETTIVI:

- Prendere coscienza degli impatti sociali ed ecologici negativi legati agli sprechi alimentari e ai residui organici
- Prendere coscienza della possibilità che ha ciascuno di noi di trasformare un rifiuto in una risorsa
- Imparare a fare correttamente il compostaggio, comunicarlo ad altri e costruire una compostiera funzionante

■ METODOLOGIE:

- Presentazione di slide
- Gioco di simulazione interattivo
- Attività pratica a scuola



TEMPO

CHI SA COMPOSTARE?

1h

20'

L'insegnante introduce il tema attraverso la presentazione di slide allegata (Allegato 1).

20'

L'insegnante appende su una parete dell'aula un cartellone raffigurante una compostiera vuota. Il disegno può essere molto schematico, ma deve raffigurare i diversi strati della compostiera come nella figura presente nell'Allegato 1.

In un banco vengono disposte a testa in giù alcune carte raffiguranti tipi diversi di rifiuti organici (scarti verdi e marroni) e altri tipi di rifiuti non compostabili. Alcuni esempi di carte sono riportati nell'Allegato 2.

L'obiettivo del gioco è riempire la compostiera con i rifiuti organici rappresentati dalle carte. Uno alla volta gli studenti si avvicinano al banco, pescano una carta e la attaccano sullo strato corrispondente (verde o marrone) oppure, nel caso di un residuo non compostabile, lo appendono al muro a lato del cartellone.

Quando le carte sono finite, con la collaborazione dell'insegnante, gli studenti fanno insieme una verifica.

L'insegnante facilita una discussione finale.

Preparate il cartellone e le carte con anticipo, o fatele preparare da un gruppetto di studenti il giorno precedente alle attività. Assicuratevi che la presentazione di slide risulti chiara a tutti, ma non dedicatele più tempo del previsto in modo da lasciare spazio al gioco e alla verifica finale. Assicuratevi che, oltre al gioco, anche la verifica sia divertente e venga vissuta dagli studenti con leggerezza e attenzione.

■ **Domande per facilitare la discussione:** In che modo il compostaggio riduce la produzione di rifiuti e gli impatti ambientali? || In che modo contribuisce all'arricchimento dei suoli e al miglioramento delle risorse naturali? || Come possiamo produrre compost se non abbiamo un giardino?



COMPOSTIAMO LA SCUOLA!

4h

3h

Gli studenti costruiscono una compostiera con l'aiuto dell'insegnante, di un genitore o di un esperto esterno. La compostiera sarà collocata in giardino o nel cortile della scuola e verrà alimentata dal verde generato dalla manutenzione del giardino e dagli scarti organici generati dagli studenti e insegnanti di tutta la scuola. Gli studenti che hanno realizzato il percorso didattico saranno i custodi della compostiera, assicurandosi che sia sempre in buono stato e che venga utilizzata correttamente dagli altri studenti.

1h

A tal proposito, gli studenti definiscono turni di pulizia e manutenzione, realizzano cartelloni con le istruzioni per gli altri studenti e insegnanti (ad esempio, cosa si può compostare e cosa no) e progettano un sistema di conferimento degli scarti (ad esempio, organizzando la raccolta differenziata in mensa).

Assicuratevi che tutti i vostri studenti siano coinvolti in questa attività, seppur in maniera diversa. Chi non è portato a lavorare con il martello potrebbe fare lo schizzo del progetto di compostiera, scriverne le istruzioni di utilizzo o realizzare i cartelli.

Organizzate una giornata di inaugurazione della compostiera invitando altre classi e altri insegnanti e invitate gli studenti a raccontare in quell'occasione il percorso didattico realizzato.

Se non sapete da che parte iniziare a costruire la compostiera, chiedete aiuto ai genitori e ai nonni degli studenti o, se necessario, a un esperto esterno. Potete anche consultare manuali pratici come quello suggerito negli strumenti di approfondimento.

Definite con gli studenti quale sarà il destino del compost prodotto: humus per l'orto della scuola? Humus da vendere ai vicini per finanziare progetti scolastici?

Strumenti di approfondimento:

Manuale:

www.comuneverolengo.it/manuale_compostaggio_1746.pdf

Materiali e strumentazione:

Chi sa compostare?

PC e proiettore o LIM
 Carte raffiguranti diversi tipi di residui organici
 Un cartellone raffigurante una compostiera
 Nastro adesivo

Allegati:

Chi sa compostare?

Allegato 1: Presentazione di slide
 Allegato 2: Esempi di carte raffiguranti residui organici e non adatti al compostaggio

Compostiamo la scuola!

Materiale per costruire una compostiera (assi di legno, sega, chiodi, martello, etc.)
 Cartelli per istruzioni di utilizzo della compostiera

Bibliografia e fonti:

www.youtube.com/watch?v=t_1HL9H1cnA
Green lesson in the school, manual (Association Žmergo, 2002)



IL NOSTRO ORTO È DI TUTTI



Il nostro orto è di tutti

Da un'idea di: *Giulia Marconi, Giusi Palumbo, Laura Cardella, Donato Sisti, Monia Miragliotta (I.C. di via Molino Vecchio, Gorgonzola, MI) – Italia*

ETÀ DEGLI STUDENTI	10-12 anni
DISCIPLINE SCOLASTICHE	Scienze, Tecnologia, Lingua
DURATA	8 ore
TEMI PRINCIPALI	Compostaggio/Orto Agricoltura sostenibile Chilometro zero Impatto ambientale del sistema alimentare Semi Filiera alimentare
SDG	Obiettivo 12: Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo

■ COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:

- Comunicazione nella madrelingua
- Imparare ad imparare
- Competenza sociale e civica
- Competenza matematica e competenze di base in Scienze e Tecnologia

■ OBIETTIVI:

- Imparare ad avviare e prendersi cura collettivamente di un piccolo orto
- Prendere coscienza dell'importanza dei semi, imparare a conservarli e a riprodurli
- Prendere coscienza dell'importanza di saper produrre il proprio cibo o di conoscerne l'origine
- Favorire la partecipazione attiva di tutti gli studenti e insegnanti della scuola

■ METODOLOGIE:

- Elaborazione collettiva di documenti
- Lavoro a gruppi
- Attività pratica a scuola

L'ORTO DEI SEMPLICI 4h

Un gruppo di studenti, con la collaborazione di volontari e nonni, realizza 5-6 aiuole nel cortile della scuola (o di fronte all'edificio scolastico) per mettere a dimora alcune erbe aromatiche (lavanda, menta, rosmarino, timo, origano, borraggine, etc..) e alcuni ortaggi.

Nel frattempo, un secondo gruppo di studenti costruisce un semenzaio per la conservazione e riproduzione di semi e la crescita di piantini. Tali piantini saranno offerti in cambio di un piccolo contributo in occasione della festa della scuola con lo scopo di rendere sostenibile il progetto sul lungo periodo.

Il giorno successivo, in classe, l'insegnante facilita una discussione finale.



■ Domande per facilitare la discussione:

Come è andata la giornata di lavori? || Come vi siete sentiti a lavorare in gruppo? || Come è andata la collaborazione con i volontari e/o i nonni?



Assicuratevi che tutti i vostri studenti siano coinvolti in questa attività, seppur in maniera diversa. A seconda di inclinazioni e interessi, formate gruppi per la progettazione del semenzaio, la realizzazione pratica delle aiuole, la comunicazione, ecc

Scattate fotografie per documentare tutte le attività.

Organizzate una giornata di inaugurazione delle aiuole e del semenzaio invitando altre classi e altri insegnanti e chiedete agli studenti di raccontare in quell'occasione il percorso didattico che hanno realizzato.

Coinvolgete quanti più nonni o genitori possibili: il nostro orto è davvero di tutti!

Con questo proposito, progettate con gli alunni una piccola campagna di comunicazione per coinvolgere le famiglie e i vicini con manifesti, volantini, slogan, etc.

Organizzate la festa della scuola quando avete abbastanza piantini da offrire o ortaggi da raccogliere. Il frutto del lavoro deve essere condiviso tra gli studenti, gli insegnanti, i genitori e i nonni. Se questi ultimi potranno fare un'offerta in cambio di piantini e ortaggi, benissimo! Si potranno in questo modo acquistare nuove attrezzature e ampliare il progetto.

Organizzate bene con gli studenti i turni di pulizia, manutenzione e innaffiatura dell'orto e del semenzaio. Dopo aver avviato un orto, non c'è nulla di più anti-educativo di lasciarlo morire in brevissimo tempo!

Se non sapete da che parte iniziare a realizzare le aiuole e il semenzaio, chiedete aiuto ai genitori e ai nonni degli studenti o, se necessario, a un esperto esterno. Potete anche consultare manuali pratici come quello suggerito negli strumenti di approfondimento.

Gli insegnanti autori di questo percorso hanno fatto precedere alla realizzazione delle aiuole una lezione di botanica della durata di tre ore, in particolare sulle caratteristiche del regno delle piante: se ne avete le competenze, si tratta sicuramente di un'attività molto utile, anche se non necessaria per la realizzazione di questo percorso.

FATTO E DOCUMENTATO 4h

Gli studenti realizzano una breve dispensa contenente: schede delle erbe aromatiche e ortaggi coltivati nelle aiuole, descrizione delle attività svolte per la realizzazione delle aiuole, istruzioni per la realizzazione delle aiuole e del semenzaio, aneddoti curiosi o utili per chi volesse realizzare lo stesso percorso didattico, fotografie dell'esperienza.

L'insegnante facilita una discussione finale.

Dividete i vostri studenti in gruppetti da 3 o 4, in modo che tutti lavorino attivamente. Affidate (o lasciate loro decidere) a ciascun gruppo un compito: selezionare le foto delle attività svolte, scrivere le istruzioni per realizzare il semenzaio, selezionare e scrivere gli aneddoti, etc.

Chiedete a un gruppo di monitorare tutte le attività e, una volta ultimate, impaginate tutti i testi realizzati.

Prima di chiudere il lavoro, tutti i documenti e gli elaborati potrebbero essere condivisi in plenaria, commentati, migliorati, tagliati, etc.

Stampate alcune copie della dispensa e distribuitele durante la giornata di inaugurazione dell'orto o in occasione della festa della scuola.

Per coinvolgere ancora più persone, preparate infine una versione in formato pdf scaricabile dal sito della scuola.



Domande per facilitare la discussione:

Come è andato il lavoro a piccoli gruppi?

|| Come è andata la presentazione della dispensa al resto della scuola?

Materiali e strumentazione:

L'orto dei semplici

Materiali per realizzare un piccolo orto (o alcune piccole aiuole) e un semenzaio (assi, chiodi, martello, zappe, guanti, etc.)

Sementi o piantini biologici, compost

Macchina fotografica o smartphone per documentare le attività

Fatto e documentato!

Alcuni PC o postazioni informatiche

Strumenti di approfondimento:

MANUALE:

L'orto sinergico: coltivare in armonia con la natura:

www.silentevolution.net/docs/Manuale-orto-sinergico.pdf

DISPENSA:

L'arte di coltivare lasciando fare alla terra:

www.silentevolution.net/docs/Dispensa-Agricoltura-Sinergica.pdf



**LA MIA SCUOLA
NON SPRECA**



La mia scuola non spreca

Da un'idea di: *Laura Lippi (I.C. Quintino di Vona, Milano) – Italia*

ETÀ DEGLI STUDENTI	10-14 anni
DISCIPLINE SCOLASTICHE	Lingua, Scienze, Arte e immagine.
DURATA	6 ore
TEMI PRINCIPALI	Consumo consapevole Diritto al cibo Spreco alimentare Impatto ambientale del sistema alimentare Filiera alimentare
SDG	Obiettivo 12: Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo

■ COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:

- Comunicazione nella madrelingua
- Imparare ad imparare
- Competenza sociale e civica
- Competenza digitale
- Competenza matematica e competenze di base in Scienze e Tecnologia

■ OBIETTIVI:

- Sensibilizzare gli studenti sui temi del consumo consapevole, dei sistemi alimentari sostenibili e del diritto al cibo in un'ottica di Sovranità alimentare
- Riflettere sul problema dello spreco alimentare
- Interrogarsi sulla disparità sociale tra chi spreca cibo e chi ne ha accesso scarso o insufficiente
- Individuare comportamenti virtuosi da attuare nel quotidiano

■ METODOLOGIE:

- Discussione di video e articoli web
- Lavoro a gruppi
- Gioco di ruolo
- Osservazione e analisi di casi reali

INTRODUZIONE 2h

In questa prima attività l'insegnante propone alcuni spunti di riflessione sui temi della Sovranità alimentare e dello spreco di cibo attraverso l'utilizzo di brevi documentari, video, articoli on line. Alcuni dei materiali utilizzati dall'autrice di questo percorso sono indicati tra i Materiali di approfondimento.

L'insegnante facilita una discussione finale.

Partite dai materiali proposti dall'autrice, ma cercatene anche altri ad hoc per la vostra classe. È infatti possibile trovare sul web moltissimo materiale interessante, ma occorre sapere esattamente cosa si sta cercando e verificarne le fonti.

Al termine dell'attività, raccogliete le idee e le reazioni dei vostri studenti con un *brainstorming* o un'attività interattiva simile. Annotate sulla lavagna le parole chiave di questa fase e della discussione finale.

■ **Domande per facilitare la discussione:** Cosa vi ha colpito di più di questi materiali consultati (video e articoli)? || Quali sono secondo voi i principali problemi causati dallo spreco alimentare? || Quali sono secondo voi le cause dello spreco? || Come potrebbe essere contrastato?



COSA SUCCEDDE A MENSA? 2h

Gli studenti osservano con attenzione cosa accade durante e dopo i pasti consumati a scuola. Muniti di macchina fotografica, foglio e penna, documentano gli sprechi giornalieri della mensa: quanto e quale cibo viene sprecato ogni giorno nella nostra scuola?

L'insegnante facilita una discussione finale.

Dividete gli studenti in gruppetti e lasciateli liberi di girare per la mensa durante uno o due pranzi. Spiegate loro che la loro osservazione dev'essere accurata, scientifica, e sarà utile per stimare quanto e cosa viene sprecato ogni giorno nella loro scuola. A tal proposito potreste proporli di strutturare un questionario/griglia di osservazione, di intervistare il personale di servizio per valutare la quantità e la qualità del cibo non servito e di fissare un incontro/intervista con la Commissione Mensa. Si potrebbe inoltre osservare, oltre alla fase del servizio e del consumo, quella della dismissione dei piatti: dove finisce il cibo avanzato?

■ **Domande per facilitare la discussione:** Come è andata la vostra attività da scienziati/investigatori? Cosa avete scoperto? || Quanto cibo viene sprecato ogni giorno? Riuscite a stimarlo? || Dove viene sprecato più cibo? Nei piatti? Nelle cucine? || Quali sono i cibi maggiormente sprecati?



TEMPO

IO NON SPRECO 120'

L'attività consiste in un semplice gioco di ruolo in cui gli studenti entrano nei panni di diversi personaggi divisi in tre gruppi: il Comune, l'azienda che fornisce il servizio mensa nelle scuole e i genitori e insegnanti rappresentanti della Commissione Mensa.

5'

Il contesto, ovvero la situazione simulata, è la seguente e viene letta dall'insegnante all'inizio del gioco:

Il Comune convoca gli amministratori dell'azienda di ristorazione scolastica che fornisce il servizio mensa nelle scuole della città e la Commissione Mensa, costituita da alcuni rappresentanti dei genitori e degli insegnanti, per trovare una decisione condivisa e attuabile per evitare inutili sprechi di cibo e aiutare chi ne ha bisogno. L'Assemblea così formata si confronterà sulle proposte di ciascun gruppo per ridurre lo spreco di cibo nelle mense e decidere cosa fare degli avanzi e, successivamente, cercherà una soluzione condivisa.

55'

Gli studenti si dividono quindi nei tre gruppi e, dopo aver nominato un Presidente e un Segretario, iniziano una discussione per definire alcune proposte da presentare all'Assemblea. Il Segretario ha il compito di prendere appunti durante il lavoro a gruppi, mentre il Presidente quello di presentare le proposte all'Assemblea.

30'

L'Assemblea si riunisce e, uno alla volta, i presidenti presentano le proposte del proprio gruppo. Attraverso un dibattito si cerca una soluzione condivisa.

30'

L'insegnante facilita una discussione finale.

Consegnate a ciascun gruppo un cartellone e chiedete loro di scrivere le parole chiave delle loro proposte. Invitateli a realizzare cartelloni chiari, accattivanti e semplici: potrebbero essere uno strumento efficace per presentare al resto dell'Assemblea le proprie proposte.

Durante la discussione, ricordate loro che devono argomentare nella maniera più accurata possibile, ma anche che l'obiettivo principale è trovare un punto d'accordo, una soluzione al problema degli sprechi che sia *condivisa*.

Quando la soluzione è stata trovata, celebratela! Trovate un modo per sottolineare l'importanza di trovare idee condivise, di prendere decisioni insieme: un applauso, qualche minuto di pausa per mangiare insieme una torta fatta da uno degli studenti, una canzone, etc.



Domande per facilitare la discussione: Come vi siete sentiti nei panni dei vostri personaggi? || È stato difficile costruire proposte insieme ai vostri compagni di gruppo? || È stato difficile trovare una soluzione condivisa in Assemblea? || Come si è svolta la discussione? || Siete soddisfatti della soluzione trovata?



■ **Materiali e strumentazione:**

Introduzione

PC e proiettore o LIM

Cosa succede a mensa?

Macchina fotografica

Fogli e penne

Io non spreco

Cartelloni e pennarelli (facoltativo)

■ **Strumenti di approfondimento:**

Articoli online:

Il clima sta cambiando. L'alimentazione e l'agricoltura anche:

www.fao.org/world-food-day/2016/theme/it/

www.slowfood.it/wp-content/uploads/blu_facebook_uploads/2014/09/sprechi_dp_1_.pdf

Video:

Puntata del programma televisivo Report su agricoltura industriale e deforestazione:

www.report.rai.it/dl/Report/puntata/ContentItem-714dc797-1ff9-4ba0-9444-6d8bf7cbff91.html

Come evitare lo spreco di cibo attraverso le app:

video.repubblica.it/edizione/milano/stop-allo-spreco-arriva-last-minute-app-che-salva-il-cibo-dalla-spazzatura/253673/253876

■ **Attività di autovalutazione:**

Al termine del percorso didattico chiedete ai gruppi di riunirsi e scrivere il proprio "Diario di bordo", ossia una cronaca di quanto successo durante il lavoro di costruzione delle proposte.

In questo modo, gli studenti prendono coscienza delle dinamiche di gruppo, positive e negative, che si vengono a creare al momento di prendere decisioni insieme o individuare soluzioni condivise.

■ **Bibliografia e fonti:**

S. Liberti, *I signori del Cibo*, Minimum Fax, 2016

Kit didattico del WFP, *Il cibo dove non c'è:*

www.istruzione.it/giornata_mondiale_alimentazione/2016/allegati/medie_wfp277342.pdf



UN MONDO DI SPEZIE



Un mondo di spezie

Da un'idea di: *Elisabetta Chiuppi, Laura Colombo, Patrizia Franco, Rosalinda Poncioli (I.C. Edmondo De Amicis, Scuola secondaria di primo livello Leonardo Da Vinci, Marcallo con Casone, MI) – Italia*

ETÀ DEGLI STUDENTI **8-16 anni**

DISCIPLINE SCOLASTICHE Storia, Geografia, Scienze, Tecnologia

DURATA 11 ore

TEMI PRINCIPALI Consumo consapevole
Compostaggio/Orto
Agricoltura sostenibile
Tradizioni alimentari
Impatto ambientale del sistema alimentare
Filiera alimentare

SDG **Obiettivo 15:** Proteggere, ripristinare e promuovere l'uso sostenibile degli ecosistemi terrestri, gestire in modo sostenibile le foreste, contrastare la desertificazione, arrestare e invertire il degrado dei suoli e fermare la perdita di biodiversità

■ COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:

- Comunicazione nella madrelingua
- Imparare ad imparare
- Competenza sociale e civica
- Competenza matematica e competenze di base in Scienze e Tecnologia

■ OBIETTIVI:

- Scoprire che le tradizioni alimentari sono un prodotto dell'incontro tra popoli e culture, soggetto a variazioni e influssi
- Prendere coscienza dell'importanza del ruolo culturale e rituale del cibo
- Riflettere sulla produzione sostenibile del cibo e la biodiversità alimentare attraverso lo studio e la coltivazione di spezie

■ METODOLOGIE:

- Lavoro a gruppi
- Attività pratica a scuola

TEMPO

VIA DELLE SPEZIE

5h

Questa prima attività è costituita da quattro diversi lavori di gruppo per scoprire diverse caratteristiche e aspetti delle spezie e delle erbe aromatiche. Le autrici del percorso propongono i seguenti passi:

1h

Gli studenti imparano a distinguere e riconoscere diversi tipi di spezie attraverso l'osservazione diretta di piante, fotografie, schedari, assaggi, video, ricerca internet, etc.;

1h

Scoperta dell'origine delle essenze più note e ricostruzione delle "vie delle spezie" attraverso l'utilizzo di manuali di storia, carte geografiche, siti internet, etc.;

1h

Scoperta dell'utilizzo e del ruolo delle spezie ed erbe aromatiche in relazione all'alimentazione, all'aspetto rituale e alla valenza igienico-sanitaria, attraverso la consultazione di manuali di scienze, ricettari e visione di filmati;

2h

Utilizzo di spezie ed erbe aromatiche per la preparazione di piatti tradizionali di diversi paesi attraverso la consultazione di ricettari e la visione di filmati.

L'insegnante facilita una discussione finale.

L'Allegato 1 di questo percorso contiene il risultato del lavoro realizzato dalle autrici con i propri studenti: anche se alcuni testi sono in francese, è un bell'esempio di elaborato finale e riassuntivo che si potrebbe realizzare al termine del percorso didattico.

Oltre ai metodi di ricerca suggeriti dagli autori per il primo lavoro di gruppo, potreste invitare i vostri studenti a realizzare interviste a famiglie e negozianti

I tempi suggeriti sono soltanto indicativi: modulati in base al grado di approfondimento che volete raggiungere con i vostri studenti e dedicate più tempo ai temi che ritenete più importanti.



■ **Domande per facilitare la discussione:** Quali spezie avete scoperto? || Dei temi affrontati, quale vi ha colpito di più? || Cosa conoscevate già e cosa avete imparato sul ruolo culturale e rituale del cibo? || Quali piatti vi è venuta voglia di cucinare?



TEMPO

L'AIUOLA DI SPEZIE

6h

4 h

Gli studenti progettano e realizzano un'aiuola nel giardino della scuola. Divisi a gruppi, realizzano le seguenti attività: disegno dell'aiuola e progettazione dell'area, preparazione del terreno, acquisto dei materiali e dei piantini, piantumazione.

2 h

Realizzazione dell'aiuola.



Domande per facilitare la discussione:

Come è andato il lavoro a piccoli gruppi? || Siete soddisfatti delle dinamiche di lavoro che sono venute a crearsi nel vostro gruppo? || Come è andata la presentazione dell'aiuola al resto della scuola? || Come vi organizzate per la manutenzione delle aiuole e la cura delle piante?



Come negli altri percorsi in cui si svolgono attività pratiche, assicuratevi che tutti i vostri studenti siano coinvolti in questa attività, seppur in maniera diversa. A seconda di inclinazioni e interessi, formate gruppi per la progettazione e la realizzazione pratica dell'aiuola, la comunicazione, etc.

Se non sapete da che parte iniziare, chiedete aiuto a un esperto o ai genitori e ai nonni dei vostri studenti.

In alternativa all'aiuola nel giardino, potreste proporre di realizzare piccoli orti in cassoni o vasi, anche all'interno della scuola. Fate inoltre attenzione ai tempi di crescita delle piante, in modo da raccogliere le spezie prima della fine dell'anno scolastico

Scattate fotografie per documentare tutte le attività.

Organizzate una giornata di inaugurazione dell'aiuola invitando altre classi e altri insegnanti e chiedete agli studenti di raccontare in quell'occasione il percorso didattico che hanno realizzato.

Qualche giorno dopo, facilitate una discussione finale.

Strumenti di approfondimento:

Sito web:

www.migrantour.org

Materiali e strumentazione:

Via delle spezie

PC e proiettore o LIM, fotografie o immagini raffiguranti spezie

Manuali di Geografia e Storia

Attrezzi da cucina.

L'aiuola di spezie

Attrezzi da giardinaggio e orto

Piantini

Allegati:

Allegato 1: *Spezie ed erbe aromatiche: profumi dal mondo, un mondo di profumi.*



LA BIODIVERSITÁ DEL CIBO





La biodiversità del cibo

Da un'idea di: *Davide Giachino (CISV Onlus) – Italia*

ETÀ DEGLI STUDENTI **10-18 anni**

DISCIPLINE SCOLASTICHE Scienze naturali, Tecnologia

DURATA 3 ore

TEMI PRINCIPALI Consumo consapevole
Agricoltura sostenibile
Tradizioni alimentari
Impatto ambientale del sistema alimentare
OGM
Semi

SDG **Obiettivo 15:** Proteggere, ripristinare e promuovere l'uso sostenibile degli ecosistemi terrestri, gestire in modo sostenibile le foreste, contrastare la desertificazione, arrestare e invertire il degrado dei suoli e fermare la perdita di biodiversità

■ COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:

- Comunicazione nella madrelingua
- Imparare ad imparare
- Competenza sociale e civica
- Competenza digitale
- Competenza matematica e competenze di base in Scienze e Tecnologia

■ OBIETTIVI:

- Diventare consapevoli del fatto che mangiamo un numero molto esiguo di varietà di frutta, cereali e legumi
- Imparare a riconoscere differenti varietà di cereali, dai più comuni a quelli più rari
- Prendere coscienza degli impatti ecologici derivanti dal consumo di poche varietà di alimenti

■ METODOLOGIE:

- Ricerca ragionata e collettiva su internet
- Lavoro a gruppi
- Lettura consapevole di etichette

TEMPO

MA QUANTI NE ESISTONO?

1h

5' Attraverso un qualsiasi motore di ricerca gli studenti cercano su internet immagini di una specie di cereale o legume che conoscono, ad esempio digitando la parola *mais*. Generalmente le prime 50 o più immagini proposte mostrano soltanto una (o massimo due) varietà di quella specie, in questo caso il mais giallo con spiga grande e uniforme.

15' L'insegnante stimola quindi il dialogo e la riflessione su questi primi risultati della ricerca. Potrebbe per esempio chiedere: Cosa notate di "strano" in queste immagini? Quale tipo di mais è rappresentato? Lo conoscete? Lo mangiate?

5' Gli studenti aggiungono la parola *biodiversità* alla ricerca precedentemente effettuata (in questo nostro esempio digiteranno quindi: "mais biodiversità"). Il motore di ricerca mostrerà immagini di moltissime varietà che in genere non conosciamo e non consumiamo.

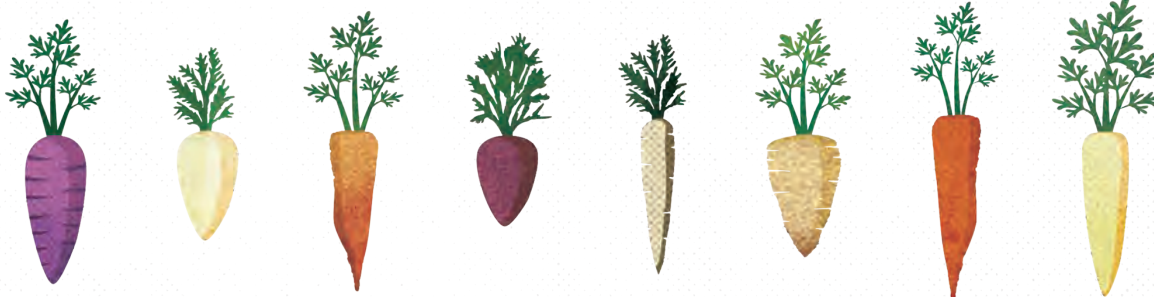
35' L'insegnante stimola la riflessione sui nuovi risultati della ricerca e facilita una discussione finale.

È importante far notare agli studenti che siamo abituati a consumare e vedere sui banchi del mercato (o del supermercato) soltanto pochissime varietà della stessa specie vegetale. Al termine della prima fase (in cui gli studenti hanno digitato soltanto il nome della specie, ad esempio: *mais*) alla vostra domanda "Cosa notate di strano in queste immagini?", sarà molto probabile riscontrare negli studenti un certo imbarazzo nel rispondere. Non è infatti per nulla strano, o raro, vedere e consumare soltanto mais giallo!

Al termine della seconda fase (in cui è stata aggiunta la parola *biodiversità*), per stimolare la curiosità degli studenti, soffermatevi sulle immagini più colorate: esiste il mais viola, rosso, blu!

Può essere inoltre molto utile accompagnare gli studenti in una riflessione sul funzionamento dei motori di ricerca. Le immagini più selezionate e scaricate dagli utilizzatori di Internet vengono visualizzate per prime: se il mais giallo è la varietà più comune nell'immaginario dei consumatori è quindi anche quella che il motore di ricerca darà come risultato principale. Se non sappiamo inserire le giuste parole chiave, la ricerca dà inevitabilmente risultati falsati, limitati a quello che in realtà già conosciamo.

Per rendere più efficace il concetto, potreste invitare gli studenti a condurre una ricerca e una riflessione simili per altri cereali o altri legumi.



Domande per facilitare la discussione: Perché la natura genera così tante varietà della stessa specie? || Perché di queste ne consumiamo (e conosciamo) soltanto due o tre? || Perché mangiare un maggior numero di varietà e specie è importante per la nostra salute e gli ecosistemi? || Perché il motore di ricerca ha mostrato inizialmente soltanto le varietà più comuni?

TEMPO

QUALI CEREALI? 1h

40'

Mentre gli studenti si dividono in quattro gruppi, l'insegnante dispone su un tavolo al centro dell'aula dieci barattoli numerati contenenti diverse specie e varietà di cereali.

A ciascun gruppo viene consegnata una lista con i nomi dei cereali e una penna.

20'

Uno alla volta i gruppi si avvicinano al tavolo e provano ad associare a ciascun nome della lista il numero del barattolo che secondo loro contiene il cereale corrispondente (circa 10 minuti a gruppo).

L'insegnante svela le corrette associazioni e stimola la discussione finale.

È molto probabile che gli studenti (e forse persino voi stessi!) riconoscano soltanto 3/4 diverse varietà di cereali, in genere il mais, il riso, l'orzo, e pochi altri. Prendere coscienza di questa nostra difficoltà nel riconoscere semi fino a poco tempo fa molto diffusi è l'obiettivo più importante dell'attività. Concedetevi quindi tutto il tempo necessario per capirne il motivo, far ripassare tra le mani degli studenti i barattoli mentre svelate le associazioni nomi/cereali corrette, raccontare curiosità per ciascun cereale e provare a rispondere a tutte le domande degli studenti.

■ **Domande per facilitare la discussione:** Perché mangiamo soltanto tre o quattro di questi cereali? || Perché ci fa bene mangiare diverse varietà e specie di cereali e vegetali? || Perché ciò è importante anche per gli ecosistemi?



SOLTANTO MAIS 1h

60'

Ogni studente avrà portato in classe almeno un imballaggio (un barattolo, una confezione, una scatola etc.) di un qualsiasi cibo industriale.

Uno alla volta gli studenti leggono ad alta voce le etichette degli ingredienti, mentre un compagno scrive alla lavagna quante volte il mais (o un suo derivato) viene menzionato.

Attraverso le domande consigliate (o simili) l'insegnante guida la classe alla scoperta di quanto mais consumiamo annualmente in forma nascosta o processata.

Questo tema è poco conosciuto e la percezione del problema è davvero molto bassa. Potrebbe essere d'aiuto studiare l'argomento in anticipo e con attenzione a partire dalle fonti che vi suggeriamo e, per renderlo ancora più accessibile, approfondire il tema con la classe attraverso il video consigliato.

■ **Domande per facilitare la discussione:** Sapevate che così tanti ingredienti derivano dal mais? || Perché l'industria del cibo utilizza così tanto mais? || Quali conseguenze ha questo consumo eccessivo di mais sulla nostra salute e sugli ecosistemi?



■ **Materiali e strumentazione:**

Ma quanti ne esistono?!

PC e video proiettore o LIM
Connessione internet

Quali cereali?

10 barattoli numerati contenenti diverse specie e varietà di cereali (ad esempio: riso integrale, riso raffinato, orzo, farro, segale, miglio, mais, mais bianco, riso venere, grano)

4 liste di nomi dei cereali corrispondenti

Soltanto mais

Alcuni imballaggi di alimenti industriali con etichette degli ingredienti

■ **Strumenti di approfondimento:**

Pagine web:

www.glnc.org.au/grains/types-of-grains/ (Grains & Legumes Nutrition Council).
wholegrainscouncil.org/whole-grains-101/whole-grains-a-to-z (Whole Grains Council).

Video:

King Corn, documentario, www.kingcorn.net/

■ **Attività di autovalutazione:**

Un semplice strumento per valutare le attività dal punto di vista degli studenti consiste nel dividere la lavagna o un cartellone in due: in alto, da una parte l'insegnante scrive: "È andata bene!", mentre dall'altro: "Possiamo migliorare!". In maniera spontanea, e senza un ordine stabilito, uno alla volta gli studenti ricordano ad alta voce un momento dell'attività che secondo loro è andato bene e uno che cambierebbero o eliminerebbero. Il processo funziona meglio se non vengono fatti commenti o discussioni dopo ciascun intervento, lasciando così gli studenti liberi di esprimersi senza nessun giudizio né limitazione. Alla fine dell'attività l'insegnante potrebbe fare una foto del cartellone o della lavagna e archivarla. Nel caso del cartellone, questo potrebbe essere appeso al muro come promemoria per le prossime attività.

■ **Bibliografia e fonti:**

The Shocking Truth About How Much Corn You Eat, Diet Blog:
www.diet-blog.com/07/corn_how_much_do_you_eat.php

M.Pollan, *Il dilemma dell'onnivoro*, pp.25-134, Adelphi, Milano, 2008



LA MIA AULA
È UN MERCATO



La mia aula è un mercato

Da un'idea di: *Sanja Albanêze (scuola primaria Rikard Katalinić Jereto, Opatija)*
e *Associazione Źmergo (Opatija) – Croazia*

ETÀ DEGLI STUDENTI	10-15 anni
DISCIPLINE SCOLASTICHE	Tecnologia, Economia, Scienze
DURATA	2,5 ore
TEMI PRINCIPALI	Consumo consapevole Agricoltura sostenibile Chilometro zero Impatto ambientale del sistema alimentare Filiera alimentare
SDG	Obiettivo 12: Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo

■ **COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:**

- Comunicazione nella madrelingua
- Imparare ad imparare
- Competenza sociale e civica
- Competenza matematica e competenze di base in Scienze e Tecnologia

■ **OBIETTIVI:**

- Prendere coscienza degli impatti ambientali e sociali delle nostre abitudini alimentari
- Venire a conoscenza di alcune diete non convenzionali che hanno impatti positivi sulla salute e sull'ambiente
- Prendere coscienza dell'esistenza di circuiti di distribuzione degli alimenti alternativi a quello dominante (reti alimentari alternative)
- Prendere coscienza dell'importanza delle proprie scelte alimentari: cosa comprare, di quale provenienza, da quale tipo di agricoltura, etc.

■ **METODOLOGIE:**

- Gioco di ruolo
- Costruzione condivisa di un'idea e presa di decisione collettiva

INTRODUZIONE 30'

30'

Facilitati dall'insegnante, gli studenti si confrontano sulle proprie abitudini alimentari e, in particolar modo, sui luoghi in cui loro e le loro famiglie fanno abitualmente la spesa. Oltre ai luoghi convenzionali (supermercati, mercati, negozi), acquistiamo alimenti in altri modi o in altri luoghi?

Stimolate gli studenti a raccontare la propria esperienza e quella dei loro genitori. Evidenziate le esperienze più rare o che fanno riferimento alle cosiddette reti alimentari alternative (Gruppi di acquisto solidale, vendita diretta, mercati contadini, cassette a domicilio, etc.). Scrivete i concetti chiave alla lavagna e cerciate quelli alternativi al sistema alimentare dominante.

■ **Domande per facilitare la discussione:** Quali tipologie di alimenti comprate con più frequenza? || Dove fate generalmente la spesa? || Vi capita di organizzarvi con altri consumatori? || Sapete cos'è un Gruppo d'acquisto solidale? || Vi capita di fare acquisti al mercato dei produttori?



LA MIA AULA È UN MERCATO 30'

Questa attività consiste in un gioco di ruolo in cui gli studenti vestono i panni di produttori, rivenditori, operatori di una troupe TV e consumatori di alimenti in una situazione di mercato simulata in classe.

20'

Gli studenti si dividono in 12 piccoli gruppi o coppie e ricevono una scheda contenente la descrizione del contesto e del ruolo che impersoneranno durante il gioco (Allegato 1). Viene lasciato qualche minuto per leggere attentamente e lentamente la scheda, condividere dubbi e fare domande specifiche all'insegnante.

Spiegate a grandi linee il gioco ai vostri studenti con qualche giorno di anticipo e chiedete loro di portare tutto ciò che secondo loro può essere utile per allestire il mercato.

Una volta terminato il gioco, invitateli a sedersi in cerchio per scegliere il "miglior" consumatore e il "miglior" venditore. Se possibile, evitate la votazione, ma provate a facilitare una presa di decisione condivisa. Invitate gli studenti a scegliere tenendo conto non soltanto degli impatti ambientali, ma anche sociali, culturali ed economici di ciascun modo di produrre, di commercializzare e di consumare alimenti.

30'

Gli studenti allestiscono il mercato: coloro che svolgeranno il ruolo di produttori e venditori preparano i loro banchi e cartelli informativi dei loro prodotti, mentre coloro che svolgeranno il ruolo di consumatori preparano gli altri spazi del mercato o, nel caso della troupe TV, preparano le domande per le interviste.

Mantenete il cerchio anche per la discussione finale.

30'

L'insegnante dà il via al gioco e i gruppi iniziano a interpretare liberamente il proprio ruolo, i consumatori girando tra i banchi, chiedendo informazioni e comprando i prodotti, i venditori dietro il proprio banco pronti a descrivere la merce esposta e la troupe TV intervistando venditori e consumatori attraverso le domande precedentemente definite.

10'

Gli studenti propongono e votano il consumatore e il venditore che hanno secondo loro impatti meno negativi per l'ambiente.

30'

L'insegnante facilita una discussione finale.



■ **Domande per facilitare la discussione:** Come vi siete sentiti nei panni del vostro personaggio? || Per i consumatori: cosa avete imparato dai venditori? || Per i venditori: cosa avete imparato dai consumatori? || Il gioco rispecchia secondo voi la realtà? In cosa differisce? || Quali tipi di dieta avete scoperto durante il gioco? || Perché è secondo voi importante conoscere dove e in quale modo il nostro cibo è stato prodotto? || Perché secondo voi i prodotti biologici sono in genere più cari? È possibile avere accesso agli stessi prodotti a un prezzo più conveniente?

■ Strumenti di approfondimento:

Pubblicazione web

Quando fai la spesa, usa la testa!:

www.slowfood.it/wp-content/uploads/blu_facebook_uploads/2014/09/ita_guida_consumo_b.pdf

Articoli web

Cos'è l'agricoltura biologica? (AIAB):

www.aiab.it/index.php?option=com_content&view=article&id=112&Itemid=13

Agricoltura a kilometro zero: i vantaggi di fare la spesa dal contadino:

www.greenme.it/mangiare/filiera-corta/1515-agricoltura-a-km-zero-i-vantaggi-di-fare-la-spesa-dal-contadino

La scelta dei banchi dei contadini nei mercati tradizionali e locali (IRIS, Agriregionieuropa):

iris.unito.it/retrieve/handle/2318/1526745/58252/Novelli-Corsi%20Scelta%20banchi%20contadini%20ARE%202015.pdf

Il nostro cibo quotidiano: come scegliamo frutta e verdura? (Slow Food):

www.slowfood.it/il-nostro-cibo-quotidiano-come-scegliamo-frutta-e-verdura/

■ Allegati:

La mia aula è un mercato!

Allegato 1: Contesto e carte di ruolo

Allegato 2: Banconote Kuna

■ Materiali e strumentazione:

La mia aula è un mercato!

Alimenti, reali o finti (frutta, verdura etc.)

Cartelloni, fogli, cartoncini, pennarelli

Cassette, sacchetti della spesa

Immagine e foto di alimenti

Banchi

Istruzioni per venditori e consumatori (Allegato 1)

Banconote finte (Allegato 2)



LE ABITUDINI ALIMENTARI NELLO SPAZIO-TEMPO



Le abitudini alimentari nello spazio-tempo

Da un'idea di: *Davide Giachino, Chiara Cattai (CISV Onlus) – Italia*

ETÀ DEGLI STUDENTI	7-14 anni
DISCIPLINE SCOLASTICHE	Geografia, Storia, Tecnologia
DURATA	3 ore
TEMI PRINCIPALI	Consumo consapevole Chilometro zero Tradizioni alimentari Impatto ambientale del sistema alimentare
SDG	Obiettivo 12: Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo

■ COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:

- Comunicazione nella madrelingua
- Imparare ad imparare
- Competenza sociale e civica
- Competenza matematica e competenze di base in Scienze e Tecnologia

■ OBIETTIVI:

- Prendere coscienza del fatto che la maggior parte degli ingredienti dei nostri piatti proviene o può provenire dall'estero
- Prendere coscienza dei cambiamenti di abitudini alimentari da una generazione all'altra e da un luogo all'altro
- Prendere coscienza della diversità di origine e abitudini alimentari all'interno della propria classe

■ METODOLOGIE:

- Lavoro a gruppi
- Indagine



DA DOVE ARRIVA IL NOSTRO CIBO?

1h

5'

Vengono distribuiti a ciascuno studente due foglietti di carta. L'insegnante li invita a scrivere su uno il nome di un cibo o un piatto che apprezzano e sull'altro quello di un cibo o un piatto che non gradiscono.

20'

Uno alla volta gli studenti leggono ad alta voce il nome dei due cibi o piatti scelti e, per ciascuno, specificano quello che secondo loro è l'ingrediente principale e se questo proviene (in termini di luogo di produzione) *sempre* (e *sicuramente*) dall'Italia, *sempre* dall'estero o *in alcuni casi* dall'Italia e in altri dall'estero. I bigliettini vengono quindi inseriti in tre corrispondenti piccole scatole, chiamate ad esempio: "Italia", "Estero" ed "Entrambi".

20'

L'insegnante prende una scatola (iniziando ad esempio da quella chiamata "Italia") e facilita una verifica di gruppo. Ripescando uno alla volta i bigliettini ne legge il contenuto, ricorda l'ingrediente principale proposto dallo studente e chiede a tutti gli studenti della classe se il bigliettino si trova nella scatola corretta. La stessa verifica viene fatta per le altre due scatole.

15'

L'insegnante facilita una discussione finale.

Questa attività risulta molto utile anche in quei gruppi in cui non tutti i partecipanti si conoscono: quando arriva il proprio turno, oltre a leggere il nome del proprio cibo o piatto favorito, ciascuno studente potrebbe ad esempi presentarsi col proprio nome e altre informazioni su se stesso che vuole condividere.

Per rendere più dinamica l'attività, chiedete ai vostri studenti di mettersi in cerchio e disponete le scatole al centro.

Per evitare troppe ripetizioni, dividete il cerchio in tre settori: colazione, pranzo e cena, e chiedete agli studenti di pensare cibi e piatti preferiti e non apprezzati relativi al pasto associato al proprio settore.

Quando si verifica una ripetizione (ad esempio: pizza) chiedete agli studenti di prendere in considerazione ingredienti diversi (ad esempio, farina e, successivamente, pomodoro).

Durante la verifica, spostate i bigliettini nella scatola corretta in modo che al termine dell'attività la loro distribuzione finale sia evidente e visibile. Quasi sempre la scatola "Entrambi" risulta essere quella più piena, mentre quelle "Italia" ed "Estero" contengono soltanto uno o due bigliettini (nel secondo caso quegli ingredienti derivanti da piante che non crescono in Italia, come cacao, caffè, etc.)

A volte, durante il gioco, si confonde l'origine del piatto (o del cibo) con quella dell'ingrediente: mentre possiamo dire che l'origine della pizza è italiana, non possiamo certamente dire che tutta la farina usata per fare la pizza viene prodotta in Italia. Come nei casi in cui l'ingrediente può essere stato prodotto sia in Italia che all'estero, il bigliettino va collocato anche in questo caso nella scatola "Entrambi".

Domande per facilitare la discussione: Perché molti degli ingredienti dei piatti che mangiamo arrivano spesso dall'estero? || Prima di questa attività, ne eravate coscienti? || Quali altri ingredienti provenienti esclusivamente dall'Italia ci vengono in mente? || Quali altri provenienti esclusivamente dall'estero?



ABITUDINI CHE CAMBIANO 2h

Qualche giorno prima dell'attività l'insegnante distribuisce agli studenti tre differenti questionari da somministrare ai genitori, ai nonni e a se stessi (Allegato 1). Le domande riguardano abitudini alimentari di diverso tipo, ad esempio: cosa mangiavano i nostri nonni a colazione? E i nostri genitori nelle occasioni speciali? Cosa mangiamo noi tutti i giorni? Dove facciamo di solito la spesa, e con quale frequenza? Quale cibo non mancava mai sulle tavole dei nostri nonni? Quale non manca sulle nostre?

Nel questionario viene inoltre chiesto dove i nostri nonni e i nostri genitori abitavano: in città? In campagna? In un altro paese?

1h

In classe, gli studenti condividono con i compagni i risultati dei loro questionari attraverso questa semplice attività: in un post-it scrivono una o più risposte del questionario che li hanno colpiti e, così compilato, lo attaccano in un planisfero o su una carta dell'Italia in corrispondenza del luogo di origine dell'intervistato. A turno, ciascun studente legge ad alta voce la risposta del questionario che ha scelto e spiega perché l'ha colpito.

Il colore dei post-it può essere collegato alla generazione in questione, in modo da evidenziare le differenze nel tempo.

La disposizione spaziale dei post-it sul planisfero permette di lavorare contemporaneamente su due dimensioni (spazio e tempo) e di confrontare quindi il cambiamento delle abitudini alimentari sia da una generazione all'altra che da un'area geografica all'altra.

1h

L'insegnante facilita una discussione finale.



Al termine della discussione finale chiedete agli studenti di condividere qualcosa che li ha colpiti delle *proprie* abitudini alimentari: di quali abitudini non erano coscienti?

In quei casi in cui per ragioni familiari non sia possibile somministrare i questionari a nonni e/o genitori, chiedete agli studenti di somministrare il questionario a conoscenti o parenti appartenenti a una e due generazioni precedenti alla loro.

Può essere inoltre interessante esplorare quali cibi o usanze arrivate da lontano sono entrate pienamente nel sistema alimentare italiano, il quale ha sempre assimilato a poco a poco nuovi cibi. Nel Medioevo ha accolto e utilizzato prodotti provenienti dal mondo arabo e da civiltà orientali o africane (zucchero, spezie, riso, agrumi). Più tardi si è appropriato di alcuni frutti della terra originari del Nuovo Mondo: mais, patata, pomodoro. Piante che, guardate a lungo con diffidenza, sono state coltivate e adottate soltanto dal Settecento in poi, quando si sono dovute affrontare situazioni di fame endemica. Alcuni sono divenuti cibi dal forte sapore "identitario" per gli italiani: spaghetti al pomodoro, caffè, cioccolata. Altri, entrati più recentemente nei consumi locali, hanno alimentato "battaglie": contro il kebab (per motivi di xenofobia) o l'hamburger (per reazione contro modelli alimentari "globalizzati"). Curioso che quest'ultimo, considerato un cibo tipicamente "americano", fosse in origine la polpetta di carne che gli immigrati tedeschi portarono con sé come abitudine alimentare negli USA. Una vera miniera di notizie interessanti e "spiazzanti" su questi temi sono i libri di M. Montanari e di L. Sterpellone citati nel riquadro "Bibliografia e fonti".



■ **Domande per facilitare la discussione:** Come hanno reagito i vostri genitori e i vostri nonni al vostro questionario? Hanno incontrato difficoltà nel rispondere a qualche domanda? || Quale tra tutti i risultati dei questionari condivisi oggi vi ha colpito maggiormente? Perché? || Quali cambiamenti di abitudini alimentari nel tempo sono secondo voi positivi e quali negativi? || Quali differenze di abitudini dovute all'origine degli intervistati vi ha colpito o incuriosito maggiormente? || Prima di questa attività eravate coscienti della diversità di origini e abitudini alimentari della vostra classe?

■ **Materiali e strumentazione:**

Da dove arriva il nostro cibo?

Due foglietti di carta per ciascun studente
Tre piccole scatole di cartone o altro materiale con le tre scritte: "Italia", "Estero" ed "Entrambi"

Abitudini che cambiano.

Una copia dell'Allegato 1 per ciascuno studente
Un planisfero
Uno o più post-it per ciascun studente
Pennarelli

■ **Allegati:**

Abitudini che cambiano.

Allegato 1: questionari per studenti, genitori e nonni

■ **Attività di autovalutazione:**

Un semplice strumento per valutare le attività dal punto di vista degli studenti consiste nel dividere la lavagna o un cartellone in due: in alto, da una parte l'insegnante scrive: "È andata bene!", mentre dall'altro: "Possiamo migliorare!". In maniera spontanea, e senza un ordine stabilito, uno alla volta gli studenti ricordano ad alta voce un momento dell'attività che secondo loro è andato bene e uno che cambierebbero o eliminerebbero. Il processo funziona meglio se non vengono fatti commenti o discussioni dopo ciascun intervento, lasciando così gli studenti liberi di esprimersi senza nessun giudizio né limitazione. Alla fine dell'attività l'insegnante potrebbe fare una foto del cartellone o della lavagna e archivarla. Nel caso del cartellone, questo potrebbe essere appeso al muro come promemoria per le prossime attività.

■ **Bibliografia e fonti:**

L. Sterpellone, *A pranzo con la storia. I nostri cibi dagli Assiri ai fast-food*, Torino, SEI, 2008
M. Montanari, *Il pentolino magico*, Laterza, Bari, 1997
M. Montanari, *Il cibo come cultura*, Laterza, Bari, 2008
M. Montanari, *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo*, Laterza, Bari, 2011



CUCINIAMO INSIEME!



Cuciniamo insieme!

Da un'idea di: *Davide Giachino, Chiara Cattai, Pietro Ravazzolo (CISV Onlus) – Italia*

ETÀ DEGLI STUDENTI	7-14 anni
DISCIPLINE SCOLASTICHE	Tecnologia, Scienze, Arte e Immagine
DURATA	3 ore
TEMI PRINCIPALI	Consumo consapevole Diritto al cibo Acqua Agricoltura sostenibile Chilometro zero Impatto ambientale del sistema alimentare
SDG	Obiettivo 12: Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo

■ COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:

- Comunicazione nella madrelingua
- Imparare ad imparare
- Competenza sociale e civica
- Competenza matematica e competenze di base in Scienze e Tecnologia

■ OBIETTIVI:

- Prendere coscienza degli impatti sociali ed ecologici dei processi produttivi del cibo che mangiamo
- Imparare a riconoscere i legami esistenti tra le nostre scelte alimentari e i relativi impatti nei luoghi di produzione, anche molto distanti da noi
- Aumentare le conoscenze degli studenti sui concetti di stagionalità e sostenibilità in ambito alimentare

■ METODOLOGIE:

- Gioco di simulazione
- Lavoro a gruppi



TEMPO

LET'S COOK!

2h

5' Dopo essere stati divisi in gruppi, gli studenti ricevono alcune carte raffiguranti diversi tipi di ingredienti (Allegato 1), inizialmente soltanto di origine vegetale: cereali (12 carte), verdure (10 carte) e legumi (5 carte).

15' FASE A: LE RICETTE

Ciascun gruppo inventa e scrive su un foglio tre diverse ricette, specificando quante e quali carte ha utilizzato per ciascuna di esse. Non è necessario utilizzare tutte le carte.

Le carte raffiguranti i cereali possono essere utilizzate per ricette che contengono qualsiasi tipo di cereale: riso, grano, orzo, etc., ossia dal risotto alla pizza, dalla pasta alla zuppa di miglio. Lo stesso vale per tutti gli altri tipi di carte, ad esempio quelle raffiguranti i legumi valgono per ricette che contengono ceci, lenticchie, fagioli o qualsiasi altro tipo di legume.

5' I gruppi, a turno, leggono ad alta voce le ricette.

15' FASE B: IL MERCATO

I gruppi hanno la possibilità di comprare nuovi ingredienti. A turno, un rappresentante di ciascuno di essi si avvicina al "banco del mercato" (un tavolo o la cattedra precedentemente allestito) in cui il "venditore" (l'insegnante o uno studente) gestisce lo scambio delle carte con i seguenti valori:

1 "Carta carne" = 7 "Carte verdure" + 8 "Carte cereali" + 2 "Carte Legumi".

1 "Carta formaggio" = 3 "Carte verdure" + 4 "Carte cereali" + 1 "Carte Legumi".

1 "Carta uovo" = 2 "Carte verdure" + 4 "Carte cereali" + 1 "Carte Legumi".

15' FASE C:

I gruppi inventano 3 nuove ricette utilizzando gli ingredienti appena comprati al mercato e quelli avanzati dalla fase precedente.

5' A turno, i rappresentanti dei gruppi leggono ad alta voce le 3 nuove ricette.

L'attività risulta più efficace se, da una fase all'altra, gli studenti trovano sempre più difficoltà a inventare nuove ricette. Le Carte Ingrediente sono infatti sempre meno numerose man mano che nuovi ingredienti vengono acquistati al mercato, in particolare se tra questi vengono scelti carne e latticini. Controllate quindi attentamente il tempo di ciascuna fase e invitate i vostri studenti a rispettarlo in modo che, a parità di tempo, la difficoltà risulti più evidente.

Il numero di fasi e la tipologia di ingredienti può variare in base al tema che volete approfondire maggiormente.

Quando facilitate la discussione finale, provate a usare le domande suggerite e inventatene di simili per affrontare il tema da diversi punti di vista. Spiegate loro che la produzione di alcuni alimenti ha un impatto sull'ambiente molto maggiore di altri. La produzione della carne, ad esempio, implica l'utilizzo di moltissime risorse per la produzione dei mangimi: l'acqua per bagnare i campi, le sostanze sintetiche usate in agricoltura come fertilizzanti o pesticidi, i combustibili fossili per eseguire le lavorazioni dei terreni, un uso esteso di terreni coltivabili che sarebbero potuti essere destinati alla produzione di cereali o legumi per il consumo umano.

Un efficace indicatore di questo impatto è la cosiddetta acqua virtuale, ossia la quantità di acqua dolce che viene utilizzata nella produzione e nella commercializzazione di alimenti e beni di consumo. Molti dati e infografiche su questo tema sono presenti sul sito del Water Footprint Network (vedi il riquadro "Strumenti di approfondimento").

15'

FASE D: IL MERCATO

Come nella Fase B, gli studenti possono comprare nuovi ingredienti, per esempio:

1 "Carta zucchero" = 3 "Carte verdure" + 2 "Carte cereali" + 1 "Carta Legumi".

1 "Carta cacao" = 4 "Carte verdure" + 2 "Carte cereali" + 2 "Carte Legumi".

15'

FASE E: LE RICETTE

Gli studenti inventano tre nuove ricette e le leggono ad alta voce al resto della classe.

30'

L'insegnante facilita la discussione finale.

■ **Domande per facilitare la discussione:** Perché nell'ultima fase dell'attività è stato così difficile inventare nuove ricette? || Perché in questo gioco la carne, le uova e i latticini erano così costosi? || Perché nella realtà non sono altrettanto cari? || Cos'è secondo voi il costo ambientale degli alimenti (*food print*)? || Da dove arriva il cibo che mangiamo?



GIOCO DELLA STAGIONALITÀ 1h

10'

Gli studenti vengono divisi in piccoli gruppi ai quali vengono consegnati:

- un cartellone diviso in quattro riquadri, uno per ogni stagione;
- 20 carte raffiguranti differenti tipi di frutta e verdura (Allegato 2).

20'

Gli studenti, confrontandosi tra loro, collocano ciascuna delle 20 carte nel riquadro corrispondente alla stagione nella quale il frutto o la verdura viene raccolta nel loro territorio.

30'

L'insegnante facilita la discussione finale.

L'obiettivo principale di questa attività è far prendere coscienza agli studenti del fatto che moltissime persone (compresi loro stessi) non sanno in quale stagione viene raccolta la frutta e la verdura che mangiano. Nella discussione finale è quindi importante che ogni gruppo condivida ad alta voce gli errori commessi e provi a spiegarne la causa.

Al termine della discussione finale, che potete condurre a partire dalle domande suggerite, spiegate ai vostri studenti perché è così importante mangiare frutta e verdura di stagione. Tra i motivi, menzionate per esempio: a) la frutta e la verdura di stagione non hanno bisogno di essere coltivate in serre riscaldate, che consumano molta energia; b) non hanno bisogno di essere importate da altri paesi, consumando grandi quantità di combustibili fossili per il trasporto; c) sono più saporiti!; d) il nostro corpo ha bisogno in ogni momento dell'anno di diversi tipi di nutrienti, presenti proprio in quella frutta e verdura che possiamo raccogliere in quel periodo.

■ **Domande per facilitare la discussione:** Perché abbiamo fatto così tanti errori? (se ne abbiamo fatti) || Molte persone non prendono in considerazione la stagionalità degli alimenti che comprano e consumano. Perché? || Perché secondo voi è importante comprare frutta e verdura di stagione? || Quando al mercato o al supermercato troviamo alimenti che non sono di stagione, da dove arrivano o come sono prodotti?



WEB 2.0

Per aiutare i loro compagni a consumare i cibi di stagione, gli studenti potrebbero realizzare delle card con il programma Canva, ad esempio una per ogni mese con tutta la frutta e la verdura di stagione. Gli studenti potrebbero apprendere come lavorare con le immagini, dove cercarle, come funzionano i copyrights e come usare un tool di grafica semplice ma molto utile (ad esempio per impaginare le tesine o fare delle slide) come Canva.

■ Materiali e strumentazione:

Let's cook!

Carte *Ingredienti* stampate, raffiguranti diversi tipi di ingredienti (Allegato 1)

Gioco della Stagionalità

Un cartellone per ciascun gruppo.
20 carte raffiguranti diversi tipi di frutta e verdura (Allegato 2)

■ Allegati:

Let's cook!

Allegato 1: Carte *Ingrediente*, raffiguranti diversi tipi di ingredienti

Gioco della Stagionalità

Allegato 2: 20 carte raffiguranti diverse varietà di frutta e verdura

■ Strumenti di approfondimento:

Articolo web:

N. Rastogi, *Soft cheese for a clean planet*, Slate: www.slate.com/articles/health_and_science/the_green_lantern/2009/12/soft_cheese_for_a_clean_planet.html

www.climalteranti.it/2017/07/05/il-consumo-di-carne-i-cambiamenti-climatici-e-la-salute/

L'importanza della stagionalità: nutrizioneericerca.com/2016/09/05/limportanza-della-stagionalita/

Video:

4 minutes to understand the real cost of meat production, Le Monde:

www.youtube.com/watch?t=58&v=f1_qQDwTmBA

Cowspiracy: The Sustainability Secret, Kip Andersen, 2014, documentario disponibile sul web, sottotitolato in italiano.

Sito web:

Water Footprint Network: waterfootprint.org/en/

■ Bibliografia e fonti:

G. Eshel et. al., *Land, irrigation water, greenhouse gas, and reactive nitrogen burdens of meat, eggs, and dairy production in the United States*, Proceedings of the National Academy of Sciences of United States of America: www.pnas.org/content/111/33/11996

www.slowfood.it/wpcontent/uploads/blu_facebook_uploads/2014/09/ita_guida_consumo_b.pdf



E TU COSA MANGI?





E tu cosa mangi?

Da un'idea di: *Florenta Ivanof, Marilena Nitu, Anisoara Dumitrescu, Alexandra Dragut (APSD-Agenda 21) – Romania*

ETÀ DEGLI STUDENTI	14-18 anni
DISCIPLINE SCOLASTICHE	Scienze umane, Geografia
DURATA	4 ore
TEMI PRINCIPALI	Consumo consapevole Agricoltura sostenibile Chilometro zero Impatto ambientale del sistema alimentare Filiera alimentare
SDG	Obiettivo 12: Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo

COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:

- Comunicazione nella madrelingua
- Imparare ad imparare
- Competenza sociale e civica

OBIETTIVI:

- Prendere coscienza delle diverse abitudini alimentari presenti sul nostro territorio
- Scoprire l'esistenza di diverse tipologie di mercati e luoghi in cui fare la spesa
- Prendere coscienza degli impatti che le nostre scelte alimentari hanno sull'ambiente e sulla nostra salute
- Imparare a condurre una semplice indagine sociologica e a interpretarne i risultati

METODOLOGIE:

- Indagine
- Lavoro a gruppi
- Uscite autonome sul territorio



TEMPO

E TU COSA MANGI?

2h

30'

L'insegnante presenta agli studenti uno degli strumenti più utilizzati nella ricerca sociologica: il questionario per interviste strutturate o semi-strutturate. Dopo averne elencato le caratteristiche principali mostra loro l'esempio dell'Allegato 1.

90'

A partire dall'esempio fornito, gli studenti realizzano un questionario che permetta di investigare le abitudini alimentari dei consumatori del proprio territorio. Il questionario potrà essere somministrato a chiunque, anche in specifici contesti scelti ad hoc (ad esempio mercato convenzionale e mercato contadino) con l'obiettivo di farne emergere differenze e similitudini.

Ciascuno studente somministra il questionario ad almeno dieci persone.

Prima di realizzare il questionario, chiedete ai vostri studenti di definire con chiarezza gli obiettivi della propria ricerca, la tipologia di domande (ad esempio, aperte o chiuse) e il loro ordine.

Una volta definiti gli obiettivi, gli studenti potrebbero dividersi in gruppi e lavorare separatamente su ciascuno di essi, creando diverse sezioni del questionario. Al termine dell'attività i gruppi si confrontano e strutturano il questionario finale.

Invitate gli studenti a somministrare i questionari anche a persone che non conoscono e, se possibile, direttamente nei luoghi di acquisto. Consigliate loro di dividersi in gruppi, affidando a ciascuno di essi una tipologia diversa di mercato: convenzionale, supermercato, mercato dei produttori, fiera del biologico etc. In questo modo sarà più facile far emergere le differenze di abitudini alimentari tra tipologie diverse di consumatori.

WEB 2.0

Il questionario potrebbe essere realizzato con Google Forms che permette di visualizzare facilmente i dati aggregati in grafici.

■ **Domande per facilitare la discussione:** Come vi siete sentiti nei panni di un ricercatore? || Come è stata accolta la vostra intervista? Qualcuno si è rifiutato di rispondere alle vostre domande? || Quale risultato dell'indagine vi ha colpito maggiormente? || Quali sono le differenze principali (relative alle abitudini alimentari) che avete riscontrato tra i consumatori intervistati nelle diverse tipologie di mercati? || A quale tipologia di intervistati vi sentite più simili?



ECCO COSA MANGI!

2h

90'

Divisi a gruppi, gli studenti analizzano i risultati dei questionari e li organizzano in cartelloni con lo scopo di presentarli al resto della classe. Ciascun gruppo si focalizza su un aspetto della ricerca, ad esempio: preferenze dei consumatori rispetto ai prodotti importati o locali, frequenza degli acquisti, tipologia di prodotti scelti e motivazioni, etc.

30'

L'insegnante facilita una discussione finale.



Invitate gli studenti a organizzare un piccolo evento finale per presentare alle altre classi della scuola i risultati della ricerca. Chiedete loro di abbellire i cartelloni con grafici, fotografie dei mercati in cui sono state realizzate le interviste, disegni etc.

Oltre ai cartelloni, potrebbero essere utilizzati strumenti multimediali come la presentazione di slide, il programma Prezi, brevi video oppure installazioni tridimensionali con oggetti simbolici per realizzare una mostra da esporre a scuola.

Nella discussione finale sottolineate l'importanza del lavoro che è appena stato svolto: conoscere le proprie abitudini alimentari e quelle degli altri è il primo passo per poter agire efficacemente per cambiare il sistema alimentare dominante.

■ **Materiali e strumentazione:**

E tu cosa mangi?

Alcune copie dell'Allegato 1

Alcuni PC per scrivere il questionario

Stampante

Ecco cosa mangi!

Cartelloni e pennarelli

■ **Strumenti di approfondimento:**

Risultati di ricerca:

Rapporto sulle abitudini alimentari degli italiani (Coldiretti):

www.largoconsumo.info/102011/DOCAbitudinalimentaricensiscoldiretti-1011.pdf

Articoli web:

www.foodweb.it/2017/05/i-prodotti-biologici-stanno-cambiando-le-abitudini-alimentari-degli-italiani/

www.greenstyle.it/pag/16230/alimentazione-chilometro-zero-o-filiera-corta

Video

Come nutrire tutti?: www.youtube.com/watch?v=IWBHI4x2QdM

■ **Allegati:**

E tu cosa mangi?

Allegato 1: esempio di questionario



DA CATENA A RETE



Da catena a rete

Da un'idea di: *Michelina Facciotto, Maria Grazia Demarie, Chiara Arduino, Daniela Violini, Rita Barberis, Giuseppina Berruto, Fabiana Fabiani, Marco Zucchelli, Fiorella La Volpe, Ludovica Ghione (IIS Giulio, Torino) – Italia*

ETÀ DEGLI STUDENTI	15-17 anni
DISCIPLINE SCOLASTICHE	Lingua straniera, Scienze umane e sociali, Tecnologia, Tecnologie dell'informazione e della comunicazione, Fotografia.
DURATA	31 ore
TEMI PRINCIPALI	Consumo consapevole Diritto al cibo Agricoltura sostenibile Chilometro zero Tradizioni alimentari Impatto ambientale del sistema alimentare Filiera alimentare
SDG	Obiettivo 12: Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo

■ COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:

- Comunicazione nella madrelingua
- Imparare ad imparare
- Competenza sociale e civica
- Comunicazione nelle lingue straniere
- Competenza digitale
- Competenza matematica e competenze di base in Scienze e Tecnologia

■ OBIETTIVI:

- Prendere coscienza del cibo come espressione culturale di un gruppo (etnico, sociale, antropologico)
- Prendere coscienza degli impatti che le nostre scelte alimentari hanno sull'ambiente e sulla nostra salute
- Entrare in contatto con alcune tipologie di reti alimentari alternative già esistenti e funzionanti
- Imparare a condividere obiettivi e risultati di lavoro con gruppi di studenti stranieri
- Imparare a presentare i risultati del proprio lavoro a un pubblico più ampio
- Approfondire alcune delle tematiche principali della Sovranità alimentare e del diritto al cibo

■ METODOLOGIE:

- Ricerca ragionata e collettiva on line
- Attività pratiche a scuola (*learning by doing*)
- Apprendimento esperienziale e visite a realtà del territorio
- *Peer education*
- Produzione di articoli e post per blog
- Lavoro di gruppo

Questo percorso didattico raccoglie alcune delle numerose attività svolte dall' "IIS Giulio" di Torino negli anni scolastici 2015/16 e 2016/17. In particolare, sono state selezionate quelle che permettono di lavorare su uno dei concetti più interessanti della Sovranità alimentare, ossia quello di rete, qui considerato in due diverse accezioni. La prima riguarda il cambiamento del modello alimentare: mentre il sistema alimentare dominante mette in successione e separa i diversi attori della produzione, commercializzazione e consumo di alimenti, quelli alternativi proposti dai sostenitori della Sovranità alimentare promuovono relazioni di fiducia, prossimità e collaborazione. Il consumatore, diventando protagonista delle proprie scelte, lo diventa anche delle fasi che normalmente non gli competono (produzione e distribuzione) mentre il produttore aumenta considerevolmente le possibilità di vendere direttamente a singoli o gruppi di consumatori. Si tratta di un sistema che non è costituito da anelli di una catena, ma da numerosi nodi solidali. In questo percorso didattico, il concetto di rete fa però anche riferimento alla collaborazione tra studenti (all'interno della classe e della scuola) e tra insegnanti di altre scuole europee partecipanti al progetto (attraverso un fruttuoso scambio di idee e materiali).

Un'attenzione particolare è stata data alle lingue dei paesi di origine degli studenti e alla lingua inglese, utile per scambiare materiali e idee con le classi partner del progetto.

TEMPO

CHRISTMAS PARTY

3h

Insegnanti e studenti organizzano una giornata di condivisione e presentazione di piatti realizzati dagli allievi di diversa provenienza e origine.

1h

L'idea viene proposta a diverse classi da parte degli insegnanti e vengono così raccolte proposte di ricette che rappresentino il paese di origine delle famiglie.

Gli studenti vengono quindi divisi in gruppi ai quali viene affidato il compito di realizzare il piatto e produrre una scheda riportante gli ingredienti e le modalità di preparazione, in lingua originale e in inglese.

2h

In occasione della festa di Natale della scuola i gruppi presentano la propria ricetta alle altre classi e, al termine della mattinata, i piatti vengono consumati insieme.

Un gruppo di studenti o insegnanti è incaricato di produrre la documentazione fotografica per il sito web della scuola.



I tempi indicati sono relativi al lavoro in classe, non sono quindi compresi quelli necessari per la realizzazione dei piatti.

WEB 2.0

Per permettere ai loro compagni di preparare la ricetta senza difficoltà e, nello stesso tempo, imparare le basi del video editing, si potrebbe proporre agli studenti di usare il programma PowerDirector (o altre app di editing) per creare un video con le fasi di realizzazione della ricetta "migrante", aggiungendo scritte con gli ingredienti e le descrizioni di alcuni passaggi.

TESSENDO LA RETE

8h

Gli insegnanti e gli studenti organizzano una o più visite a realtà produttive biologiche. Ad esempio, otto delle classi coinvolte in questo percorso didattico hanno visitato due aziende agricole locali.

Presso Il *Brusafé* (Mattie, TO) è stato possibile fare visita ai campi di lavanda coltivata con pratiche naturali e assistere ai processi di distillazione e produzione di olio essenziale. I campi sono posizionati all'interno di una zona potenzialmente interessata dai lavori per la realizzazione della linea ferroviaria ad alta velocità Torino-Lione. Gli studenti hanno quindi potuto entrare in contatto con la rete di cittadini attivi che collaborano per la difesa del proprio territorio.

Nell'azienda agricola *l'Orto del Pianbosco* (Fossano, CN) è stato invece possibile visitare i campi biologici di diversi tipi di ortaggi e frutteti. L'azienda è inoltre fattoria didattica e agriturismo, fattore che ha permesso agli studenti di entrare in contatto con modalità turistiche e metodi pedagogici alternativi.

In entrambi i casi gli studenti hanno preso coscienza non soltanto di metodi produttivi rispettosi dell'ambiente, ma anche della possibilità di acquistare direttamente prodotti alimentari in azienda, instaurando con i produttori rapporti di conoscenza e fiducia.

Le due realtà visitate dalle classi che hanno sperimentato questo percorso didattico sono validi esempi di nodi che costituiscono le cosiddette reti alimentari alternative, meglio conosciute in letteratura come *alternative food networks* (AFN). Con questa espressione si fa riferimento a quella varietà di pratiche accomunate dall'obiettivo di proporre un nuovo rapporto tra prodotto, consumatore e produttore in risposta alla sempre più marcata separazione tra luoghi, tempi e modi di produzione e consumo che caratterizza il *mainstream* della filiera del cibo contemporanea (Dansero 2014). Si tratta dunque di nuove forme di produzione, distribuzione e consumo di alimenti, il cui carattere "alternativo" va ricercato nelle loro motivazioni e obiettivi caratteristici, nella ridefinizione del rapporto tra produttore e consumatore, nelle soluzioni finanziarie adottate e/o nelle caratteristiche dei prodotti (Tregear 2011).

Per approfondire questo tema potete iniziare con il documento indicato nel riquadro "Bibliografia e fonti": *Gli alternative food networks (AFN) come promotori di cittadinanza attiva e trasformazione del territorio. I casi di Piemonte e Catalunya: un confronto tra esperienze di due diversi territori europei*.

EATHINK DAY: UNA RETE DI CULTURE

8h

Studenti e insegnanti organizzano una giornata di sensibilizzazione e informazione e una mostra fotografica per riflettere sulle abitudini alimentari degli studenti della scuola.

Alcune fasi di questa attività sono state realizzate in collaborazione e coordinamento con alcune classi di scuole austriache, burkinabé, slovene e ungheresi partecipanti al progetto. In generale si potrebbe prendere contatto con scuole di altri paesi o classi di altre scuole italiane. Una collaborazione di più facile realizzazione è quella con le scuole primarie o secondarie di primo grado del territorio, magari con la collaborazione del Comune.

2 h Presentazione e discussione del materiale fotografico e video prodotto in Burkina Faso dall'insegnante che ha partecipato al workshop internazionale. L'insegnante regala una porzione di stoffa burkinabé a ciascun studente e propone la visione di un video che illustra la tecnica del batik (vedi il riquadro "Strumenti di approfondimento").

Gli studenti di tutte le classi coinvolte realizzano a casa e inviano all'insegnante foto che rappresentino le abitudini alimentari del proprio paese d'origine.

1 h Ciascuna classe seleziona le 10 foto che secondo loro rispondono meglio ai criteri di qualità dell'immagine ed efficacia comunicativa.

2 h Una classe è incaricata di organizzare la logistica dell'EAThink Day e alcune attività supplementari. Vengono preparate schede colorate riportanti detti e informazioni interessanti sul cibo da appendere alle pareti della scuola. Le stesse frasi vengono riportate su bigliettini da consegnare a tutti gli insegnanti e gli studenti che voteranno la loro foto preferita della mostra.

3 h Realizzazione dell'EAThink Day.

Le dieci foto vincitrici vengono inviate ai partner stranieri.

RETI ONLINE E RETI A SCUOLA **8 h**

4 h Divisi a gruppi, gli studenti individuano una tematica relativa al cibo di loro interesse e la approfondiscono mediante una raccolta di informazioni online e interviste a esperti o consumatori e produttori.

2 h Ciascun gruppo scrive un post, costituito da un testo e una fotografia, per il blog di progetto.

2 h Gli studenti preparano una presentazione delle tematiche scelte utilizzando le foto e gli articoli del blog. Viene quindi organizzata una giornata di *peer education* con la partecipazione delle altre classi della scuola.

UNA RETE DI PARTNER **4 h**

1 h Gli studenti visionano con gli insegnanti le fotografie ricevute dai partner stranieri, le commentano e ne identificano le differenze di contenuti rispetto a quelle della propria scuola.

2 h Vengono rilette in classe i post degli studenti (vedi il riquadro "Strumenti di approfondimento") e approfondita la ricerca su web di fotografie e immagini che rappresentino in modo visivo i problemi legati all'alimentazione.

1 h Revisione di tutto il materiale prodotto e condivisione con i partner stranieri.

■ Strumenti di approfondimento:

Video per attività "EAThink Day"

Produzione di Batik artigianali:

www.youtube.com/watch?v=8hi3cG4RxNE

Post degli studenti per attività "una rete di partner"

eathink2015.org/it/italiano-apprendisti-citizen-journalist/
(Vintage food, l'alimentazione nel tempo • Il cibo prima e dopo Chernobyl • Fiesta in viaggio • Detective alla scoperta del supermercato • I misteri delle etichette • Il cibo a scuola • Non alimentare lo spreco! • Le menti e la pubblicità)

Articolo web

Different ways to eat: brightside.me/article/what-ordinary-people-eat-around-the-world-in-photographs-12705

Video:

How to feed the world: youtu.be/QloMOOG-bbE

Love letter to food: youtu.be/-5i-dCv708o

Food wastage: youtu.be/loCVrkcaH6Q

■ Materiali e strumentazione:

Christmas Party

Macchina fotografica o smartphone

EAThink Day: una rete di culture

PC e proiettore o LIM

Connessione internet

Stampante

Cartelloni per incollare foto della mostra

Stampante per stampare le foto selezionate

Una rete di partner

PC e connessione internet

Reti on line e reti a scuola

PC e proiettore o LIM

Connessione internet

Macchina fotografica

■ Allegati:

EAThink Day: una rete di culture

Allegato 1: esempi di citazioni

■ Attività di autovalutazione:

Da catena a rete è un percorso costituito da numerose attività, diverse tra loro per metodologia e tematiche. Risulta quindi particolarmente importante fare ordine tra i concetti affrontati ed effettuare una valutazione finale di quanto accaduto. Un semplice modo potrebbe essere attaccare alla parete dell'aula un cartellone per ciascuna attività diviso in tre settori: "cosa mi è piaciuto o è andato bene", "cosa si sarebbe potuto fare meglio" e "cosa ho imparato". Gli studenti, muniti di pennarelli, si muovono liberamente nell'aula e compilano i cartelloni nell'ordine che preferiscono. Al termine di questa fase l'insegnante o uno studente leggono ad alta voce le parole o le frasi scritte. L'insegnante potrebbe inoltre approfondire la valutazione delle dinamiche di gruppo e di interazione con gli studenti di altre classi e altre scuole. Alcune domande per stimolare la riflessione potrebbero essere: come sono andati i lavori in gruppo? Vi siete sentiti sempre partecipi? Vi siete divertiti a organizzare i due eventi (Christmas Party e EAThink Day)? Come hanno reagito gli studenti delle altre classi? Come è andata la comunicazione con le scuole degli altri paesi? Siete soddisfatti dei lavori prodotti e condivisi con le scuole straniere?

■ Bibliografia e fonti:

Libro:

Geografia del supermercato mondiale, Centro nuovo modello di sviluppo, 1996, EMI

P. Menzel- F. D'Aluisio, *What the world eats*, Tricycle press, Berkeley, 2008

Risultati di ricerca:

Dansero E. et al., *Cosa c'è di alternativo negli Alternative Food Networks? Un'agenda di ricerca per un approccio interdisciplinare:*

www.fupress.net/index.php/SdT/article/download/14322/13302

Gli alternative food networks (AFN) come promotori di cittadinanza attiva e trasformazione del territorio. I casi di Piemonte e Catalunya: un confronto tra esperienze di due diversi territori europei:

www.cisvto.org/sites/cisvto.etabeta.it/files/afn_e_cambiamento_giachino.pdf



**IL DIRITTO AL CIBO E IL
CONSUMO CONSAPEVOLE**



Il diritto al cibo e il consumo consapevole

Da un'idea di: *Francesca Del Vecchio, Tiziana Russo, Riccardo Berardinelli*
(I.C. Via Giacosa, Milano) – Italia

ETÀ DEGLI STUDENTI	11-16 anni
DISCIPLINE SCOLASTICHE	Geografia, Cittadinanza e Costituzione, Diritto, Tecnologia, Economia, Scienze umane, Scienze naturali
DURATA	8,5 ore
TEMI PRINCIPALI	Consumo consapevole Diritto al cibo Commercio equo e solidale Chilometro zero Impatto ambientale del sistema alimentare Filiera alimentare
SDG	Obiettivo 12: Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo

■ COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:

- Comunicazione nella madrelingua
- Imparare ad imparare
- Competenza sociale e civica
- Competenza digitale
- Competenza matematica e competenze di base in Scienze e Tecnologia

■ OBIETTIVI:

- Conoscere le principali cause del mancato accesso al cibo in molte aree e contesti del mondo
- Sfatare i luoghi comuni e le visioni unilaterali esistenti rispetto al problema
- Conoscere le richieste del mondo contadino e alcune esperienze realizzate in favore della Sovranità alimentare
- Prendere coscienza del malfunzionamento dell'attuale sistema alimentare e delle alternative già esistenti
- Prendere coscienza del nostro potere di trasformazione nelle scelte alimentari che prendiamo, tanto nella tipologia di prodotti acquistati quanto nel modo di fare la spesa
- Scoprire modalità diverse di rapporto tra consumatori e produttori

■ METODOLOGIE:

- *Brainstorming*
- Ricerca ragionata e collettiva online
- Analisi critica di video
- Attività pratica di simulazione
- Apprendimento esperienziale e visite a realtà del territorio
- Lavoro di gruppo



In questo percorso didattico sono raccolte alcune attività che permettono di evidenziare in maniera efficace i legami esistenti (e molto spesso invisibili o poco conosciuti) tra le nostre abitudini alimentari e situazioni di scarso accesso al cibo nel mondo. Il nostro modo di consumare e fare la spesa è fortemente influenzato dal sistema alimentare dominante ma, allo stesso tempo, ha ripercussioni dirette sullo stesso. Tali impatti possono essere positivi o negativi proprio in funzione del tipo di scelte che compiamo.

TEMPO

QUALE DIRITTO AL CIBO? 2h

30'

L'insegnante facilita un *brainstorming* attorno al problema della fame nel mondo e, insieme agli studenti, raggruppa le risposte in base a domande-guida quali: Che cos'è la fame? Dove è presente? Quali sono le cause? Quali le conseguenze? etc.

45'

L'insegnante propone la visione di alcuni video che permettano di individuare i principali luoghi comuni relativi al problema della fame, compresi quelli emersi in classe durante la fase di *brainstorming*.

15'

L'insegnante pone l'attenzione sulla differenza tra denutrizione e malnutrizione e sulla geo-localizzazione di questi fenomeni. L'attenzione viene portata sul fatto che il problema dell'accesso al cibo assume aspetti diversi tra loro e coinvolge anche il cosiddetto Nord Globale.

30'

L'insegnante facilita una discussione finale sulle cause e gli effetti di questo fenomeno.



Per facilitare il confronto con i risultati della fase di *brainstorming*, conducete la discussione dei video appuntando su un cartellone o sulla lavagna gli elementi più importanti che emergono.

Fate ordine tra i numerosi concetti che ruotano attorno al problema della fame ed evidenziate un'importante contraddizione: se da una parte l'80% delle persone che soffrono la fame vivono in zone rurali, in prevalenza in Asia e Africa (circa il 50% di esse appartengono a comunità di piccoli produttori agricoli, il 20% a famiglie contadine "senza terra"; il 10% a comunità la cui sussistenza dipende da pesca, allevamento o foreste), dall'altra parte i piccoli produttori alimentano il 70% della popolazione mondiale (il 50% degli alimenti consumati nel mondo è prodotto dall'agricoltura contadina, il 12,5% dalle attività di caccia, raccolta e pesca, il 7,5% dalla produzione agricola nelle città) e soltanto il 30% degli alimenti consumati derivano dalla catena alimentare industriale (dati FAO, ETC Group e GRAIN, 2013). Come si spiega dunque il fatto che i contadini – gli stessi che assicurano la maggior parte della produzione alimentare del mondo – siano anche i primi a essere colpiti dalla fame?

Nel riquadro "Strumenti di approfondimento" sono suggeriti due video per introdurre il problema del mancato accesso al cibo.

■ **Domande per facilitare la discussione:** Quali differenze riscontrate tra il quadro relativo al problema della fame emerso dal nostro *brainstorming* e quello mostrato dal video? || Quali sono i luoghi comuni emersi dal video che ritroviamo anche in noi stessi? || Cosa non sapevamo rispetto al problema della fame?



TEMPO

VERSO IL DIRITTO AL CIBO

2h

15' L'insegnante introduce il concetto di Sovranità alimentare attraverso un video e un momento di discussione.

60' Divisi a gruppi, gli studenti effettuano una ricerca su internet con l'obiettivo di rispondere alla domanda: quali sono le possibili (o già attuate) strategie per sconfiggere la fame?

30' Gli studenti producono una sintesi delle informazioni raccolte.

15' L'insegnante facilita una riflessione finale.



Domande per facilitare la discussione:

Cosa vi ha colpito del concetto di Sovranità alimentare? Secondo voi il diritto al cibo viene rispettato in Italia? || Quali strategie o soluzioni al problema della fame tra quelle che avete trovato vi sembrano più efficaci? In quali di queste possiamo giocare un ruolo importante attraverso le nostre scelte alimentari?

Se non sanno da che parte cominciare, suggerite ai vostri studenti alcuni siti per avviare la ricerca: ne trovate alcuni tra gli "Strumenti di approfondimento".

Oltre alla ricerca su internet, potrebbe essere ancora più utile incontrare esperti del tema, volontari o professionisti della cooperazione internazionale.

Ponete l'attenzione sul fatto che sono già in atto alternative efficaci al modello alimentare dominante. Esistono proposte concrete e pratiche già avviate che stanno ottenendo risultati soddisfacenti, tanto nell'aumento dell'accesso al cibo quanto nel miglioramento della sua qualità e nella riduzione degli impatti ambientali legati alla produzione e commercializzazione.

Nel riquadro "Bibliografia e fonti" sono suggeriti alcuni documenti che trattano il tema delle reti alimentari alternative, o meglio conosciute in letteratura come alternative food networks.

Nel riquadro "Strumenti di approfondimento" sono suggeriti quattro video per introdurre il concetto di Sovranità alimentare.

I G.A.S. E IL CONSUMO CONSAPEVOLE

4,5h

2h Gli studenti e gli insegnanti incontrano, a scuola o nella relativa sede, i rappresentanti di un Gruppo di acquisto solidale (G.A.S.) locale.

Vengono affrontati alcuni temi di base quali: filiere corte e filiere lunghe, produzione e consumo, il km0, etc. I rappresentanti del G.A.S. spiegano come funziona il loro gruppo, quali sono i suoi obiettivi, su quali principi si basa e come avviene la gestione degli acquisti.

2h Viene realizzata un'attività di simulazione: gli studenti costituiscono un fondo comune contribuendo con 10 € ciascuno e si dividono in gruppi. Il fondo viene quindi suddiviso equamente tra gruppi che, a turno, hanno il compito di acquistare attraverso il G.A.S. tutti gli alimenti per una merenda da fare con il resto della classe.

L'acquisto viene realizzato con le procedure adottate dal G.A.S. coinvolto. Nel caso del "G.A.S. del Sole", coinvolto nella sperimentazione di questo percorso didattico, gli acquisti sono stati effettuati mediante la scelta da un elenco di prodotti disponibili e la compilazione di un foglio di calcolo elettronico inviato successivamente al produttore.

Quando i prodotti sono disponibili il gruppo di studenti che ha fatto l'ordine si reca a ritirarli e prepara la merenda per i compagni. Al momento del ritiro gli studenti pagano in contanti il produttore e ritirano la fattura. L'esperienza si ripete per un numero di volte pari al numero di gruppi.

30'

L'insegnante facilita una discussione finale.

Il giorno successivo alla merenda, fate una piccola valutazione con i vostri studenti su come secondo loro è andata l'esperienza: è stato difficile fare l'ordine e andare a ritirare i prodotti? È stato divertente? Siete soddisfatti della vostra merenda? Quali cibi sono stati graditi maggiormente? Cosa potrebbe essere migliorato?

Nella discussione finale ponete l'accento su questo elemento: fare la spesa insieme e in maniera cosciente non è soltanto utile per la nostra salute, per l'ambiente e per l'economia locale, ma è anche più divertente!

I tempi indicati non tengono conto del consumo della merenda e delle attività che i gruppi svolgono autonomamente, ossia compilazione del foglio elettronico e invio dell'ordine, ritiro dei prodotti e preparazione della merenda.

■ **Domande per facilitare la discussione:** Chi di voi aveva già avuto esperienze con un G.A.S.? || Quali valori del G.A.S. coinvolto sentite di poter condividere? || Vi sembra che acquistare in maniera collettiva e consapevole possa essere una risposta efficace al malfunzionamento del sistema alimentare locale? E a quello del sistema globale? || Qualcuno di voi proporrà a genitori o amici di entrare a far parte di un G.A.S.? Perché?



■ Strumenti di approfondimento:

Video:

Come nutrire tutti:

www.youtube.com/watch?v=IWBHI4x2QdM

La fame: un problema risolvibile (WFP):

www.youtube.com/watch?v=d-DPTjgFUCE

Decalogo sulle buone pratiche della sovranità alimentare:

www.youtube.com/watch?v=GPvrudFLvOo

Immagina la sovranità alimentare...:

www.youtube.com/watch?v=99dLS48dhS8

Siti web:

Navdanya International: www.navdanyainternational.it/it/

Slow Food: www.slowfood.it/

La Via Campesina: viacampesina.org/es/

■ Materiali e strumentazione:

Quale diritto al cibo?

PC e proiettore o LIM

Verso il Diritto al cibo

PC e proiettore o LIM

I G.A.S. e il consumo consapevole

Nessuno

■ Allegati:

I G.A.S. e il consumo consapevole

Allegato 1: esempio di foglio elettronico utilizzato per effettuare l'ordine

■ Bibliografia e fonti:

Risultati di ricerca:

Gli alternative food networks (AFN) come promotori di cittadinanza attiva e trasformazione del territorio.

I casi di Piemonte e Catalunya: un confronto tra esperienze di due diversi territori europei:

www.cisvto.org/sites/cisvto.etabeta.it/files/afn_e_cambiamento_giachino.pdf

Articolo accademico:

Cosa c'è di alternativo negli Alternative food networks?:

www.fupress.net/index.php/SdT/article/download/14322/13302

Siti web:

FAO: www.fao.org

ETC Group: www.etcgroup.org

GRAIN: www.grain.org/es

issuu.com/fondazioneacra/docs/ita_casistudio

issuu.com/fondazioneacra/docs/inglese_casesstudies

issuu.com/fondazioneacra/docs/francese_hfr



Realizzato da



Progetto cofinanziato da



Unione Europea

