



Città di Imola

Area Servizi alla Persona - Scuole



Noi per la Terra, la Terra per Noi

*Progetto di educazione alimentare e di orientamento ad un
consumo consapevole e sostenibile*

Anno Scolastico 2022 / 2023

Questa amministrazione, si adopera da diversi anni per elaborare progetti finalizzati all'educazione alimentare con l'obiettivo di promuovere corretti stili di vita e conoscenza del territorio, rivolgendosi ai bambini e agli adulti di riferimento (genitori, insegnanti...)

Alle scuole del territorio si propone così un progetto rielaborato sulla base delle esperienze condotte, dei risultati ottenuti e dei bisogni che il mondo della scuola e le famiglie manifestano rispetto al tema dell'educazione alimentare.

Anche per quest'anno il progetto illustrato si articola in macro-azioni, definite da propri obiettivi specifici e percorsi che, partendo da punti di vista e temi diversi, contribuiscono in modo integrato e sostanziale alla realizzazione di un percorso che sollecita le scuole del territorio, i bambini e le loro famiglie sul tema dell'educazione alimentare.

Tutto ciò viene realizzato valorizzando le competenze tecniche trasversali ai diversi settori come la Scuola, il CEAS, l'Ambiente e l'Agricoltura, che sono i responsabili dell'elaborazione delle linee progettuali, del suo monitoraggio e della valutazione finale. Fondamentale rimane la collaborazione e partecipazione di partner diversi, afferenti alle cosiddette risorse del territorio.

Nell'anno scolastico **2022-2023** il progetto rende disponibili le seguenti proposte per le scuole:

- **orti scolastici**
- **laboratori del gusto**
- **laboratori di sostenibilità**

Orti scolastici

La realizzazione degli Orti scolastici rappresenta ormai da anni la modalità più gradita e di "contatto" dei bambini con l'origine degli alimenti, rappresenta il miglior punto di partenza di molti percorsi di conoscenza, soprattutto per i più piccoli, in quanto si basa sull'osservazione e manipolazione del mondo naturale, e fa leva sulla spiccata curiosità dei bambini.



Per i bambini che non hanno conoscenza dei cicli biologici e della filiera dei prodotti alimentari, coltivare un orto costituisce un'esperienza significativa e utile anche per riallacciare i contatti tra la società urbana e quella rurale, avere un contatto diretto con la terra, recuperare una manualità sempre meno esercitata.

Partendo dall'esperienza concreta del semplice orto si può lavorare su "come rendere il giardino della scuola un luogo affascinante e ricco di stimoli" con angoli di piante aromatiche ed officinali, piccoli frutteti, una piccola serra ecc.

Con questo progetto è offerta alle scuole la possibilità di avere un "**tutor dell'orto**", cioè un percorso con esperti che accompagnano le classi, anche nel concreto, alla costruzione e al mantenimento dell'orto durante il ciclo delle stagioni.

Per informazioni sul progetto orti scolastici: Servizio Diritto allo Studio – email educazione.alimentare@comune.imola.bo.it tel 0542 602175

Panini a merenda... Che bontà!

Quest'anno si desidera condividere il tema del bacchanale "RIPIENI" e si propongono alle scuole laboratori di preparazione, da parte dei bambini, di panini dolci e salati con la guida di chef esperti di Camst e Gemos che forniscono il servizio di ristorazione scolastica.

Si proporrà ai bambini l'opportunità di preparare la propria merenda, scegliendo gli ingredienti da abbinare, per ottenere il panino che più gradiscono.

L'allestimento prevedrà la disponibilità di alcune tipologie di formaggi, verdure, salumi, salsine, confetture, granella di frutta secca e frutta fresca.

Il coinvolgimento diretto dei bambini nella scelta, nell'assemblaggio degli ingredienti e nella degustazione dei panini potrà favorire:

- lo sviluppo di una buona manualità e l'espressione di creatività
- L'ascolto guidato della percezione visiva, olfattiva e gustativa
- Un approccio curioso e disponibile verso cibi freschi e facili da gestire

Il panino rappresenta anche nella tradizione una preparazione facile e adeguata, sia per la merenda pomeridiana dei bambini, sia per pic nic o gite all'aperto, e con l'aggiunta di frutta e verdura si garantisce il gusto e la salute!



Anche nei **nidi d'infanzia** comunali sono ormai divenuti tradizione i laboratori di cucina realizzati dai cuochi dei nidi per i genitori, un'opportunità per apprendere i segreti per una cucina allo stesso tempo sana e gustosa e per conoscere e valorizzare la figura del cuoco del nido d'infanzia.

Si tratta di laboratori teorico-pratici in cui il cuoco o la cuoca del nido mostra in diretta i vari passaggi di preparazione delle ricette, dando consigli sui tempi, ingredienti e strumenti di lavoro, occasione per capire come rendere graditi ai bambini alcuni piatti, per esempio quelli a base di pesce e verdure, solitamente poco apprezzati.

Per informazioni sui laboratori di cucina: Servizio dietetico scuole tel. 0542 602419 email educazione.alimentare@comune.imola.bo.it

Laboratori di sostenibilità

Nell'ambito del progetto, il CEAS-Centro di Educazione alla Sostenibilità del circondario imolese, propone alle scuole un catalogo di percorsi di scoperta e laboratori educativi sul tema dell'alimentazione, con la finalità di sviluppare la conoscenza degli aspetti ambientali, sociali e culturali legati al mondo del cibo in un'ottica di responsabilità e tutela verso l'ambiente e la nostra salute.

I percorsi:

Occhio, naso e papilla.

Attraverso un percorso ludico e sensoriale, i bambini vengono condotti alla scoperta di alcuni prodotti alimentari, per conoscerli meglio e cercare di superare pregiudizi e diffidenze che spesso hanno verso i cibi, senza nemmeno averli toccati o assaggiati!

Target: Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria, classi prime e seconde.

Durata: 2 ore.

Una favola a tavola.

La lettura di una storia fornisce ai bambini lo spunto per esprimersi in merito ai cibi da loro "amati" o "odiati", invitandoli a riflettere sui propri gusti e sull'importanza delle scelte alimentari. Il proprio "capriccio alimentare", cioè il cibo che proprio non si vuol mangiare, può essere poi rappresentato in un disegno creativo e fantasioso, arricchito anche con materiali di recupero.

Target: Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria, classi prime e seconde

Durata: 2 ore.



Divertendoci, impariamo a mangiar bene.

Mangiare è un'azione naturale e istintiva, ma c'è da imparare per farlo in maniera sana ed equilibrata! Si comincia assaggiando, scoprendo e giudicando i principali sapori: dolce, salato, amaro e aspro. Dai sapori ai cibi che li contengono, e poi imparare, grazie a storie, filastrocche e canzoni, le regole e le abitudini del "mangiar bene".

Target: Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria, classi prime e seconde.

Durata: 2 ore.

Famiglie a tavola.

Osservare le immagini delle dispense alimentari di varie famiglie del mondo, per stimolare la riflessione sui diversi cibi presenti, sugli stili alimentari e sull'impatto ambientale dei prodotti a disposizione. Uno spunto per far ragionare i ragazzi sulle diversità nel mondo e su come ridurre l'impatto del cibo sull'ambiente.

Target: Scuola Primaria, classi terze, quarte e quinte, e Scuola Secondaria di 1°.

Durata: 2 ore.

Alimentazione sostenibile: le etichette sotto la lente.

Non lo vedo, ma nel piatto c'è! Com'è fatto il nostro cibo e quanta strada fa per arrivare sulla tavola? Saper leggere le etichette dei cibi, per capire gli alimenti e scoprirne l'impatto su di noi e sull'ambiente, ideando poi un menù equilibrato.

Target: Scuola Primaria, classi terze, quarte e quinte, e Scuola Secondaria di 1°.

Durata: 2 ore.

Questa attività didattica è disponibile anche in versione "video". Il video didattico può essere richiesto dagli insegnanti scrivendo a ceas@nuovocircondarioimolese.it.

Per informazioni e adesioni ai laboratori proposti dal CEAS, contattare direttamente il Centro.

Tel.: 0542 602183; email: ceas@nuovocircondarioimolese.it;

sito web: ceas.nuovocircondarioimolese.it

Il progetto e la comunità locale

Gli esiti delle **esperienze**, realizzate nell'ambito del progetto di educazione alimentare saranno valorizzati dal servizio di ristorazione scolastica anche nell'elaborazione del **menù**, accogliendo spunti, suggerimenti, ricette ed esperienze, frutto dei diversi laboratori, allargando in tal modo, in maniera significativa, il numero dei bambini che beneficeranno direttamente del progetto di educazione alimentare.

Alle scuole che avranno partecipato al progetto è offerta l'opportunità di partecipare alla **Fiera agricola del Santerno**, che, si svolge di norma nel mese di giugno nell'area del Sante Zennaro, e le cui tematiche si accordano con il progetto di educazione alimentare. Nell'occasione le scuole avranno la possibilità di presentare ad un pubblico molto vasto i percorsi realizzati e i risultati ottenuti nell'ambito delle diverse attività.

Destinatari coinvolti

Il progetto è rivolto ai bambini dei nidi, agli alunni delle scuole dell'infanzia e delle scuole primarie, alle loro famiglie, ad educatori ed insegnanti

Risultati attesi

Sollecitare le famiglie e i bambini ad avere maggiore consapevolezza rispetto alle scelte alimentari che si effettuano e sviluppare la loro capacità di orientarsi nella scelta del gusto, mantenendo la sicurezza necessaria dal punto di vista nutrizionale.

Favorire l'adozione di stili di vita corretti, salutari e rispettosi dell'ambiente.