

Città di Torino  
Provincia di Torino  
Lab. CCIAA  
ASL Dip. Int. Prevenzione

## “ Il menù l’ho fatto io”

Percorso partecipato sull’Educazione Alimentare  
Proposta rivolta alle Scuole a.s. 2013/14

### **PREMESSA**

Sulla base dell’esperienza maturata con il ciclo d’incontri organizzati nel corso del 2012 si propone un rinnovato e più ampio progetto sull’educazione alimentare in una dimensione di sostenibilità ambientale.

Il principale obiettivo del progetto è coinvolgere l’intera comunità scolastica in un percorso di conoscenza e di partecipazione attiva sulle scelte alimentari.

### **OBIETTIVI**

Il percorso educativo proposto intende affrontare il tema da più punti di vista e con l’apporto di competenze interdisciplinari, trattando aspetti legati ai comportamenti, agli stili di vita e alla salute quali il contenimento dell’obesità infantile, la prevenzione sanitaria, l’informazione sulle esigenze nutrizionali e l’etichettatura, affiancando un percorso di educazione al consumo consapevole che tratti la valorizzazione dei prodotti a filiera corta, la conoscenza delle filiere alimentari, l’impatto della produzione e del consumo sull’ambiente e le relative strategie di sostenibilità ambientale.

Il processo educativo, rivolto ad adulti e bambini, si pone come esito la definizione di un “menù partecipato” proposto direttamente dai bambini che coniughi gli aspetti di salute con quelli ecologici e contribuisca ad un migliore gradimento del pasto consumato a Scuola.

### **ENTI PROMOTORI**

I promotori del progetto sono la Città di Torino, con il Servizio Ristorazione e il Laboratorio Città Sostenibile – ITER, la Provincia di Torino, il Laboratorio Chimico Camera Commercio Industria Artigianato di Torino e l’ASL Dipartimento Int. Prevenzione.

A tali competenze garantite dal gruppo di progetto si affiancheranno successivamente i docenti delle Scuole coinvolte nel progetto e le Associazioni di categoria interessate che, per le loro specificità, possono offrire valore aggiunto al progetto.

## IL PERCORSO PROPOSTO ALLE SCUOLE

La proposta si articola secondo un programma che vuole offrire alle Scuole Primarie un percorso integrato in grado di coinvolgere l'intera comunità scolastica: bambini, docenti, famiglie e commissioni mensa. Il progetto si prevede di durata biennale a partire dall'anno scolastico 2013/14, con un impegno che richiede alle Scuole di:

- inserire il progetto nel proprio POF;
- coinvolgere 2 classi per plesso (preferibilmente quarte nell'anno scolastico 2013/2014) in un percorso sull'educazione alimentare e sul "menù partecipato";
- individuare degli insegnanti referenti motivati a partecipare ad un percorso nel quale essere soggetti attivi nel condurre le attività in classe e che prevede momenti di formazione;
- concordare modalità efficaci per coinvolgere nel progetto le famiglie a partire dal gruppo interno che si occupa della mensa.

Lo sviluppo del progetto sarà definito in ogni singola realtà in una fase iniziale di co-progettazione realizzata con la Dirigenza, il gruppo degli insegnanti referenti e i rappresentanti della Commissione mensa.

L'articolazione generale del progetto può essere così sintetizzato:

- APR 2013 - **presentazione del progetto** alle Dirigenze Scolastiche delle scuole selezionate.
- MAG 2013 – **1° incontro** dedicato alle **Scuole aderenti** al progetto "Il menù l'ho fatto io" rivolto ad **insegnanti, genitori e commissioni mensa** di presentazione del percorso alle comunità scolastiche e di introduzione all'educazione alimentare.
- GIU 2013 – **fase di co-progettazione del percorso** con gli **insegnanti referenti** per fornire conoscenze di base, definire il percorso educativo e gli strumenti didattici, concordare le attività da svolgere nelle classi e i risultati attesi.
- SET/OTT 2013 – **avvio del percorso di formazione** insegnanti referenti e delle **attività con le Classi** e prime uscite didattiche.
- NOV 2013 / APR 2014 – **sviluppo delle attività con le classi** con l'obiettivo di diffondere buone pratiche di alimentazione, sani stili di vita (operando verso un primo obiettivo di "spuntino" nutrizionalmente corretto) e completare il percorso per la definizione di un nuovo menù condiviso per la mensa scolastica.
- NOV 2013 - **Incontro pubblico** rivolto ad **insegnanti, genitori e commissioni mensa di tutte le Scuole** torinesi, dedicato alle filiere corte, alla cultura dei prodotti locali e allo sviluppo urbano sostenibile.

- MAG 2014 – **Validazione del nuovo menù** da parte dei soggetti promotori e condivisione delle scelte con le Scuole.
- MAG 2014 – **2° incontro** dedicato alle **Scuole aderenti** al progetto “Il menù l’ho fatto io” rivolto ad **insegnanti, genitori e commissioni mensa** di confronto sugli esiti del percorso realizzato.
- GIU 2014 – **evento** organizzato in **ogni Scuola aderente** per la **restituzione alle comunità scolastiche** del percorso partecipativo e per diffondere a tutte le classi i risultati delle attività.
- OTT 2014 – **Avvio della seconda annualità** con l’obiettivo di monitorare gli effetti dell’introduzione del nuovo menù, disseminare i risultati del progetto con un “passaggio di testimone” tra le classi pilota e altre classi interessate al percorso, consolidare i percorsi formativi per i docenti.

### **Il percorso di formazione dei docenti e le attività con le Classi**

A titolo orientativo segue una proposta di un percorso da sviluppare con gli insegnanti e le classi nel corso del primo anno scolastico. Gli obiettivi specifici del progetto e della proposta formativa possono essere così riassunti:

- 1) Formare gli insegnanti delle classi partecipanti ai principi di una corretta alimentazione, fornendo strumenti operativi da inserire nei curricula scolastici.
- 2) Accrescere nei bambini la consapevolezza nella scelta dei cibi con particolare attenzione a frutta e verdura, alle tradizioni del territorio ed alla stagionalità dei prodotti.
- 3) Creare, attraverso le attività didattiche in classe un “menù partecipato e gradito” entro la fine anno scolastico 2013/2014.

Per accompagnare il processo verranno definiti una serie di indicatori con i quali valutare il livello di performance ottenuto e il raggiungimento degli obiettivi specifici proposti. Inoltre nel percorso assumono particolare importanza le visite in quanto funzionali ad un’esperienza diretta di conoscenza della filiera alimentare e di educazione al consumo, basi su cui fondare la definizione del “menù partecipato”.

L’intreccio tra percorso formativo e attività in classe, da definire in dettaglio nel processo di co-progettazione, può essere così sintetizzato:

- Introduzione al tema e indagine per comprendere le abitudini alimentari dei bambini, cosa consumano nelle ricreazioni e il grado di soddisfazione della mensa (set 2013)
- 1° e 2° uscita didattica alla Cascina Falchera e in una Azienda Agricola finalizzate ad acquisire elementi di cultura dell’alimentazione e alla partecipazione a laboratori sul gusto e sulla conoscenza delle filiere alimentari sostenibili (sett/ott 2013).

- Attività in classe sull'educazione alimentare a partire dalle esperienze tratte dalle prime due uscite: avvio della buona pratica di un equilibrato "spuntino" da consumare a Scuola, consumo consapevole, conoscere l'etichettatura e la pubblicità, i prodotti locali e la composizione di un menù corretto anche nel rispetto della stagionalità (nov 2013).
- 3°uscita didattica al Centro di Cultura sulla Cittadinanza di ITER finalizzata ad acquisire le capacità per fare una "buona" spesa attraverso una simulazione (dic 2013).
- 4°uscita didattica al supermercato di quartiere condotta dal Lab. CCIAA e ASL con verifica in campo delle capacità acquisite e confronto sui risultati dell'esperienza (gen 2014), finalizzata anche alla conoscenza dell'etichettatura dei prodotti confezionati.
- Attività in classe per costruire la proposta di un nuovo menù per la mensa scolastica (feb/mar 2014)
- 5°uscita didattica ad un Centro di Cottura insieme ai genitori finalizzata a conoscere la filiera di preparazione del cibo consumato a Scuola (mar 2014)
- Incontro degli esperti con bambini ed insegnanti per confrontarsi sulla proposta di menù formulata dalle classi e validazione del nuovo menù con i bambini (apr 2014)
- Focus Group con tutti gli insegnanti coinvolti per il confronto sul percorso svolto e la validazione del menù proposto dalle classi (mag 2014)
- 6°uscita didattica al mercato rionale condotta dagli insegnanti (eventualmente con il supporto di Lab. CCIAA e ASL) con verifica sul campo delle capacità di riconoscimento dei prodotti ortofrutticoli e della loro "freschezza"(mag 2014)
- Evento finale in ogni Scuola di presentazione pubblica "Il menù l'ho fatto io" e del percorso progettuale (mag/giu 2014).

Il percorso formativo proposto sarà funzionale al percorso da sviluppare nelle scuole, con una scansione temporale che consenta agli insegnanti di predisporre per tempo le attività da svolgere presso le proprie classi.

### **Bibliografia, materiali didattici e di comunicazione**

Un percorso così articolato presuppone il sostegno con adeguato materiale informativo e didattico. Verrà fornito alle Scuole una aggiornata bibliografia, quanto attualmente prodotto sul tema dai diversi Enti promotori e su casi studio già realizzati, a cui si

aggiungerà materiale integrativo elaborato specificatamente per lo sviluppo di questa esperienza.

Particolare attenzione sarà posta ai supporti didattici da fornire ai docenti impegnati nello sviluppo delle attività in Classe, così come alle modalità di comunicazione e di report di supporto allo sviluppo dell'intero percorso.

### **ISTITUTI SCOLASTICI CANDIDATI**

Le Scuole primarie candidate a questa prima edizione del progetto sono state selezionate tra quelle che, nell'ultima indagine condotta dal Servizio Ristorazione della Città di Torino sul grado di soddisfazione del servizio mensa, hanno presentato maggiori elementi di criticità, i primi Istituti invitati sono i seguenti:

- Scuola Ricardi di Netro (Circoscrizione 1);
- Scuola Casalegno (Circoscrizione 2);
- Scuola Perotti (Circoscrizione 6);
- Scuola Pellico (Circoscrizione 8);
- Scuola Castello di Mirafiori (Circoscrizione 10).