



## Scheda di Presentazione Progetto

INFORMAZIONI	PROPONENTE
Scuola d'appartenenza	IC PERGINE 1
Nome e qualifica del Referente	MISSAGLIA BEATRICE: Insegnante e Funzione Strumentale d'Istituto per l'Arte e l'Immagine
Persone e soggetti collettivi coinvolti nella progettazione:	MISSAGLIA BEATRICE

### IL PROGETTO

#### **TITOLO: "Sprecare meno ... SI PUÒ!"**

#### **DESCRIZIONE:**

Sempre più spesso capita di osservare un comportamento non corretto degli alunni nell'ambito dell'alimentazione.

Non desideriamo dilungarci in questo momento sulle implicazioni di carattere salutistico che vengono ad essere compromesse, a volte in modo grave con conseguenze serissime.

Noi insegnanti ci rendiamo conto che l'educazione alimentare, che dovrebbe essere curata a casa, risulta essere invece delegata, più o meno consapevolmente alla scuola, anche in considerazione che la metà dei pranzi di un anno di un bambino (170 circa) vengono consumati nella mensa scolastica. Il rapporto tra avanzzi e buona alimentazione è perciò strettissimo e collegato alla diffidenza storica che gli alunni hanno nei confronti del cibo sconosciuto, dall'aspetto "diverso" e non omogeneo.

La VERDURA è l'alimento, che, pur essendo alla base dell'alimentazione per le note proprietà, incontra maggiormente la diffidenza degli alunni.

E' proprio alla "riabilitazione" guidata e al salutare conseguente consumo delle verdure, che punta il presente progetto, auspicando una collaborazione fattiva con Risto3 e APPA segnalate come partners nel bando di concorso.

Nell'iter saranno coinvolte le tre classi seconde del plesso di Scuola Primaria "Don L. Milani" di Pergine Valsugana.

Il progetto sarà declinato in fasi che si articoleranno in più settimane della primavera 2019.



## OBIETTIVI

Il presente progetto rientra appieno nell'Area del BEN-ESSERE del *Piano Triennale dell'Offerta Formativa 2017/2020* dell'IC PERGINE 1 e risponde pienamente alle finalità della L. P. n. 10 del 22/09/2017.

Gli obiettivi sono così sintetizzabili:

- Rilevare la quantità di verdure sprecate in mensa;
- Ridurre gli sprechi/scarti in mensa;
- Favorire nel bambino una percezione adeguata sul valore del cibo come un bene che non può essere “tranquillamente” eliminato/buttato via;
- Favorire il consumo di alimenti importanti e con un ruolo protettivo nella crescita del bambino.

## Attività, fasi, tempi, attori coinvolti, documentazione

Attività con gli alunni	Fasi	Tempi	Attori coinvolti	Documentazione
<ul style="list-style-type: none"><li>• Osservazioni a fine mensa</li><li>• Pesatura degli avanzi (ortaggi)</li><li>• Indagine con test da somministrare a scuola</li></ul>	Analisi della situazione in mensa Analisi delle preferenze alimentari soggettive degli alunni	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tempi della Mensa Scolastica</li><li>• h.1 per test</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Alunni classi seconde di scuola primaria</li><li>• Nutrizionista Dietologa Risto3</li><li>• Insegnanti di classe</li></ul>	Cartacea con risultati anonimi da tabulare
<ul style="list-style-type: none"><li>• Presentazione delle verdure crude</li><li>• Nomenclatura</li><li>• Presentazione attività nell'Orto scolastico e esperienza guidata</li></ul>	Percorso di conoscenza della tipologia di verdure Presentazione dell'Orto della scuola per il trapianto delle piantine di verdura scelte	<ul style="list-style-type: none"><li>• h.2 per presentazione verdure</li><li>• h.2 in classe</li><li>• h.6 orto</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Alunni classi seconde di scuola primaria</li><li>• Ortolano/produttore/coltivatore</li><li>• Esperti Appa</li><li>• Insegnanti di classe</li></ul>	Fotografica degli interventi degli esperti, dell'attività nell'Orto scolastico
<ul style="list-style-type: none"><li>• Giochi creativi, artistici, compositivi con la verdura</li></ul>	Laboratorio Mart "Foodart"	<ul style="list-style-type: none"><li>• h.2 laboratorio Mart</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Alunni classi seconde di scuola primaria</li><li>• Lo chef Paolo Betti Responsabile dei cuochi dell'Alleanza di Slow Food Trentino</li><li>• Operatore Mart</li><li>• Insegnanti di classe</li></ul>	Fotografie degli elaborati dei laboratori creativi
<ul style="list-style-type: none"><li>• Realizzazione di un quaderno/raccoglito</li></ul>	Laboratorio artistico con utilizzo di	<ul style="list-style-type: none"><li>• h.2</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Alunni classi seconde di scuola primaria</li><li>• Dott.ssa Gabriella Gretter</li></ul>	Fotografie



re di ricette di ortaggi.	avanzi di verdura per la tintura della carta riciclata		<ul style="list-style-type: none"><li>Insegnanti di classe</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>Lezione mirata sul valore delle verdure, sul loro consumo e sul loro costo</li><li>ASSAGGIO come metodo</li></ul>	Attività in Cucina	<ul style="list-style-type: none"><li>h.2 analisi e realizzazione ricette della mensa scolastica</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Alunni classi seconde di scuola primaria</li><li>Nutrizionista</li><li>Dietologa Risto3</li><li>Cuoca Risto3 del plesso scolastico "Don L. Milani"</li><li>Insegnanti di classe</li></ul>	Cartelloni creati dagli alunni con fotografie delle visite in cucina
<ul style="list-style-type: none"><li>Spettacolo teatrale per le classi coinvolte</li></ul>	Animazione teatrale a tema	<ul style="list-style-type: none"><li>h.1 per spettacolo teatrale in Auditorium</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Alunni classi seconde di scuola primaria</li><li>"Fantateatro"</li><li>"La regina Carciofona"</li><li>Insegnanti di classe</li></ul>	Fotografie
<ul style="list-style-type: none"><li>Laboratorio per la creazione e giochi in classe tra pari con i burattini</li></ul>	Realizzazione di burattini a forma di vegetale con materiale riciclato	<ul style="list-style-type: none"><li>Laboratori in orario scolastico di h.4</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Alunni classi seconde di scuola primaria</li><li>Daniele Cortesi Artista Burattinaio</li><li>Insegnanti di classe</li></ul>	Fotografie e burattini
<ul style="list-style-type: none"><li>L'utilizzo creativo e di riuso del cibo "VERDURA"</li><li>ASSAGGIO come metodo</li></ul>	Attività in Cucina	<ul style="list-style-type: none"><li>h.2 analisi e realizzazione ricette della tradizione e innovative</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Alunni classi seconde di scuola primaria</li><li>Lo chef Paolo Betti Responsabile dei cuochi dell'Alleanza di Slow Food Trentino</li><li>Insegnanti di classe</li></ul>	Cartelloni creati dagli alunni con fotografie
<ul style="list-style-type: none"><li>Esperienze di compostaggio</li><li>Attività di coltivazione delle verdure</li><li>Assaggio a crudo delle verdure coltivate</li></ul>	Lezione in classe sul compostaggio, riciclo e utilizzo rispettoso della risorsa acqua Attività nell'Orto con compostaggio degli scarti vegetali della cucina	<ul style="list-style-type: none"><li>h.2 Lezione in classe e nell'orto scolastico sul compostaggio, riciclo e risparmio idrico</li><li>Mediamente h.0,5 per due giorni durante l'intermense per irrorare l'orto e per le raccolte</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Alunni classi seconde di scuola primaria</li><li>Esperti Appa</li><li>Insegnanti di classe</li></ul>	Fotografie
<ul style="list-style-type: none"><li>Osservazioni a fine mensa</li><li>Pesatura ortaggi</li></ul>	Analisi della situazione in mensa Analisi delle preferenze alimentari	<ul style="list-style-type: none"><li>Tempi della Mensa Scolastica</li><li>h.1 per test</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Alunni classi seconde di scuola primaria</li><li>Nutrizionista Dietologa Risto3</li><li>Insegnanti di classe</li></ul>	Cartacea con risultati anonimi da tabulare e da confrontare con i test iniziali



<ul style="list-style-type: none"> <li>Indagine con test da somministrare a scuola</li> </ul>	soggettive degli alunni alla fine del percorso			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Conclusione attività progettuale</li> </ul>	Serata conclusiva di rendicontazione del Progetto e degli esiti dello stesso ai Genitori degli Alunni coinvolti e a chi ne fosse interessato	<ul style="list-style-type: none"> <li>h.2 in Auditorium</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alunni classi seconde di scuola primaria</li> <li>Insegnanti di classe ed esperti coinvolti</li> </ul>	Fotografie e slides conclusive

**RISULTATI ATTESI:** *Diminuzione dei rifiuti alimentari (vegetali) con particolare riferimento alla mensa scolastica.*

**IMPATTO AMBIENTALE:** *Progetto di Ed. Alimentare con l'obiettivo di ridurre lo scarto alimentare.*

**IMPATTO CULTURALE:** *Ricerca e socializzazione di buone prassi tra i bambini con ricaduta sulle famiglie.*

**REPLICABILITÀ:** *Il Progetto è facilmente riproponibile.*

*È auspicabile che le stesse classi, a distanza di alcuni anni, in un altro ordine di scuola, abbiano la possibilità di rivivere l'esperienza con proposte adeguate al loro target di età.*

**SOSTENIBILITÀ:** *L'approccio precoce alla tematica dell'Educazione Alimentare e della riduzione dello spreco alimentare è garanzia di sensibilizzazione e di attenzione nel tempo.*

**BUDGET:**

ESPERTI	SPESA
Chef responsabile Alleanza cuochi Slow Food Trentino Sig. Paolo Betti	€732,00
Fantateatro - Spettacolo Teatrale: "La regina Carciofona"	€600,00
Artista burattinaio Sig. Daniele Cortesi	€1098,00



<b>Esperta d'Arte Dott.ssa Gabriella Gretter</b>	<b>€270,00</b>
<b>LABORATORI MART FOODART</b>	<b>€300,00</b>
<b>ORE DOCENTI OLTRE L'ORARIO DI SERVIZIO</b>	
<b>16 ore per ciascuna classe (€35,00 costo ora)</b>	<b>€1680,00</b>
<b>MATERIALI</b>	
<b>Fotocopie a colori, stampati e materiale di cancelleria</b>	<b>€80,00</b>
<b>Piante e ortaggi</b>	<b>€100,00</b>
<b>TOTALE COMPLESSIVO</b>	<b>€ 5000,00</b>

<b>Esperti Appa e Risto3 di cui si richiede disponibilità in quanto partners del progetto Amnu</b>	
<b>Nutrizionista Dietologa Risto3</b>	
<b>Cuoca RISTO3</b>	
<b>Esperti APPA</b>	

L'insegnante referente

*f.to Beatrice Missaglia*

IC PERGINE 1

Scuola Primaria "Don L. Milani"

Pergine Valsugana

Pergine Valsugana, 29 novembre 2018