

La magia dei legumi

COLTIVARE LA DIDATTICA PER LA SOSTENIBILITÀ

RIFLESSIONI per il FORUM

In questo documento abbiamo raggruppato tutti gli spunti di riflessione che troverete nel Forum del corso, per permettervi di averne una panoramica globale: sono divisi in 3 sezioni, ognuna riguardante il relativo webinar. Queste domande "allargate" sono state suggerite dai relatori dei seminari online e offrono un'occasione per approfondire non solo quanto detto nei webinar (che potete rivedere e riascoltare nelle videoregistrazioni) ma anche per riflettere sul proprio operato, su quello che è stato fatto su cosa e come si vuole proseguire nel percorso dell'educazione sostenibile.

Sezione A : QUALE EDUCAZIONE ALL'ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE?

contrassegnate con () le riflessioni relative alla mensa scolastica*

A1) EDUCAZIONE ALIMENTARE: UNA DISCIPLINA SCOLASTICA?

L'educazione alimentare fa riferimento a una visione del cibo ampia, che mette in primo piano la sostenibilità riferita non solo alla salute, ma anche alle risorse umane, all'ambiente, alle relazioni sociali. *Pensate che questa complessità possa essere affrontata approfondendo una disciplina particolare, o facendo in modo che l'educazione alimentare divenga una "materia" di insegnamento a sé stante?*

A2) SPERIMENTARE IL CIBO A SCUOLA

L'esperienza è la base dell'acquisizione delle abitudini alimentari e della possibilità di attivare cambiamenti nella direzione della sostenibilità.

Oltre alla mensa, quali opportunità di esperienze concrete con il cibo a scuola possono essere valorizzate dal punto di vista didattico per i percorsi di educazione alimentare?

A3) IL RUOLO DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

In età scolare l'educazione alla sostenibilità passa anche dalla tavola delle famiglie mettendo in atto una serie di buone pratiche che i ragazzi fanno proprie sia grazie ad una formazione scolastica sia grazie ad un contesto familiare attento e consapevole dei valori del cibo (da quello nutrizionale a quello ambientale ed etico-sociale).

In che modo ritenete che l'industria alimentare possa promuovere cibi e stili di vita sani e sostenibili?

A4) INDUSTRIA ALIMENTARE E SCUOLA: QUALE POSSIBILE ALLEANZA?

In età scolare l'educazione alla sostenibilità passa anche dalla tavola delle famiglie mettendo in atto una serie di buone pratiche che i ragazzi fanno proprie sia grazie ad una formazione scolastica sia grazie ad un contesto familiare attento e consapevole dei valori del cibo (da quello nutrizionale a quello ambientale ed etico-sociale).

Credete che la scuola ed il settore della produzione alimentare siano due realtà che possono lavorare insieme per far diventare gli studenti i futuri consumatori responsabili? Se sì in che modo?

A5) IL RUOLO DEGLI INSEGNANTI IN MENSA (*)

Grazie alla sua caratteristica di continuità, a scuola, la mensa potrebbe essere un ambito privilegiato per l'educazione all'alimentazione sostenibile. Nel 2014 il Ministero della Salute ha svolto un'indagine conoscitiva sulla ristorazione scolastica in Italia. Sono stati raccolti dati in 1.168 istituti comprensivi italiani per un totale di 4.294 plessi. Sono state prese in esame le Scuole dell'infanzia (2.031), le Scuole Primarie (1.757) e le scuole Secondarie di primo grado (507). Dai risultati è emerso che l'educazione scolastica alimentare curricolare è svolta nel 74% circa delle scuole esaminate. Inoltre è emerso che le/gli insegnanti presenti durante il pasto svolgono un compito di sorveglianza nel 77% dei casi e aiutano a servire e sporcettare nel 55% dei casi.

Per la vostra esperienza questi dati possono essere ancora confermati? Il personale docente riesce a svolgere una funzione pedagogica anche nel momento del pasto? Favorisce le condizioni per la ricreazione, lo scambio e il confronto dei commensali?

A6) SPRECHI DI CIBO NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA (*)

Molto cibo viene sprecato ogni giorno in mensa. Le motivazioni sono sicuramente dipendenti da diverse variabili, tra le più evidenti potremmo dire che molte pietanze, soprattutto le verdure, non ricevono adeguato gradimento tra i giovani. Un altro aspetto da tenere in dovuta considerazione può riguardare la merenda che viene consumata a metà mattinata.

Quali possono essere, secondo voi, azioni da intraprendere per sensibilizzare i genitori e gli studenti al fine di ridurre tali sprechi?

A7) PRANZARE IN CLASSE? (*)

L'emergenza sanitaria di questi mesi ha condizionato anche il servizio mensa, introducendo modifiche nella sua organizzazione e realizzazione. In molte scuole i locali mensa sono stati adibiti ad aule e molte scuole hanno consumato il pranzo in aula.

In base alla vostra esperienza diretta a proposito o per considerazioni riportate da colleghe/i quali sono i vantaggi e gli svantaggi di mangiare nella propria aula scolastica dal punto di vista della sostenibilità?

SEZIONE B: COLTIVARE LA DIVERSITÀ

B1) EDUCAZIONE AMBIENTALE DENTRO E FUORI DALL'AULA

Educare alla sostenibilità constatato necessita un approccio educativo efficace, che promuova una relazione altrettanto efficace con l'ambiente, in senso ampio. È importante per i ragazzi sentirsi protagonisti e ricercatori, con l'aiuto dei docenti e delle figure esterne al mondo della scuola che siano in grado di sviluppare sinergie. La scuola non finisce sulla porta dell'aula, tanto che in periodo di lockdown si è parlato di "scuola diffusa".

Quali sono le strategie pratiche, secondo voi, per attivare questo processo di integrazione tra

l'apprendimento scolastico ed extrascolastico, per formare cittadini consapevoli? In che modo cultura del cibo, cultura delle tradizioni, cultura ambientale creano occasioni di apprendimento.

B2) IL CONTRIBUTO DI PERSONALITA' ESTERNE ALLA SCUOLA

Ambiente è tutto ciò con cui ci rapportiamo, per questo, nello svolgimento dei laboratori, si sente spesso l'esigenza di creare contatti anche con figure esterne al mondo della scuola, con artisti, personaggi pubblici ed esperti, che potessero arricchire e ispirare i ragazzi.

Pensate che sia utile coinvolgere e integrare queste figure nel mondo scolastico? Avete già sperimentato percorsi che li coinvolgono? Sapreste suggerire strategie che favoriscano questo percorso?

B3) BIODIVERSITA' E CIBI DI STAGIONE

Favorire la scelta di cibi di stagione, preferibilmente locali, è una strategia che aiuta a proteggere la biodiversità.

Come aiutereste gli studenti a riconoscere la stagionalità dei prodotti alimentari in un mercato che offre ogni tipo di cibo in qualsiasi momento dell'anno?

B4) LA MERENDA, UN'OCCASIONE PER VARIARE L'ALIMENTAZIONE

Una dieta varia è indispensabile per salvaguardare la salute e la biodiversità. La merenda è un'occasione alimentare che si presta a stimolare la curiosità verso una più ampia varietà di cibo.

Come potreste valorizzarla dal punto di vista didattico a scuola o a casa?

B5) LA SCELTA DELL'ORTO

La scelta della tipologia di orto da progettare deve tenere conto di diversi fattori come le disponibilità di spazio, la stagionalità, la disponibilità di acqua ecc. Tra i fattori più importanti vi è proprio lo spazio: abbiamo a disposizione un giardino, un'aiuola, una fioriera, un balcone o solo un davanzale? In base a questo potremo già escludere alcune tipologie di orto a favore di altre.

Alla luce di questo, che tipo di orto sceglieresti per la tua classe/scuola? Per rispondere a questa domanda traete spunto dal materiale sull'orto presentato nel webinar da Antonello Palmisano

B6) L'ORTO INVERNALE

La stagione in cui decidiamo di realizzare un orto definisce anche la scelta delle piante che andremo a seminare. A scuola può essere pratico incominciare con un orto invernale, che si adatta ai tempi dell'anno scolastico.

In questo caso, quando è opportuno cominciare a seminare e quali piante dovremmo mettere a dimora? Per rispondere a questa domanda traete spunto dal materiale sull'orto presentato nel webinar da Antonello Palmisano

B7) L'ORTO COME SPAZIO PER L'INCLUSIONE

L'orto è un luogo che accoglie chiunque in funzione dei propri interessi. In base alla tipologia di orto che si decide di adottare le lavorazioni saranno più o meno frequenti e quindi sarà necessario programmare preventivamente il tipo di lavorazioni e la platea di studenti a cui affidare i diversi compiti.

Quali ruoli assegnereste ai tuoi studenti? Per assicurare continuità e supporto come integrereste i loro compiti con quelli di partner sul territorio e/o volontari, in modo da trasformare l'orto in un'occasione di apprendimento intergenerazionale?

B8) LE OPPORTUNITA' MULTIDISCIPLINARI DELL'ORTO

Gli orti offrono ottimi spunti di argomentazione per e tra varie discipline scolastiche. Sicuramente è questo, un campo in cui applicare le scienze biologiche e la botanica ma si possono trovare molti collegamenti con l'evoluzione umana e la sua storia.

Che occasioni di didattica per compiti autentici potete allestire nell'orto per sviluppare tematiche relative ad altre discipline? In particolare quali?

Sezione C: SPERIMENTAZIONE, SCOPERTE, CAMBIAMENTI....

() il libro LA MAGIA DEI LEGUMI è scaricabile in formato PDF dalla pagina del corso*

C1) SPERIMENTARE LA MAGIA DEI LEGUMI: I TEMI GIÀ AFFRONTATI

Nel progetto e nel libro **La magia dei legumi**, presentato durante il webinar, sono state messe a fuoco alcune aree tematiche legate a cibo e sostenibilità:

- Buono e poi? Gusto, salute e sostenibilità
- Magici legumi semi vitali e meravigliosi
- Mani in pasta, scopri la dieta mediterranea
- L'arte di coltivare dalla terra alla tavola

Quali di questi temi stai già sviluppando? In che discipline, con che attività? Hai suggerimenti da dare in proposito?

C2) SPERIMENTARE LA MAGIA DEI LEGUMI: I TEMI DA SCOPRIRE

Nel progetto e nel libro **La magia dei legumi**, presentato durante il webinar, sono state messe a fuoco alcune aree tematiche legate a cibo e sostenibilità.

- Buono e poi? Gusto, salute e sostenibilità
- Magici legumi semi vitali e meravigliosi
- Mani in pasta, scopri la dieta mediterranea
- L'arte di coltivare dalla terra alla tavola

Quali di queste aree non hai mai sviluppato nei tuoi percorsi didattici ma ti piacerebbe affrontare? A che discipline lo collegheresti, con quali attività?

C3) DOCUMENTARE E COMUNICARE LE ATTIVITA' DIDATTICHE

Per una migliore restituzione e condivisione dei materiali prodotti dai ragazzi, nel libro **La Magia dei legumi** viene proposto di disegnare e fotografare alcune attività.

In quale modo questo materiale potrebbe essere valorizzato? Suggerisci la realizzazione di prodotti e modalità per condividere/comunicare con realtà esterne alla scuola

C4) COME COINVOLGERE LE FAMIGLIE?

Tra le missioni che il progetto si è poste sin dall'inizio, c'è quella di coinvolgere nel processo partecipativo le famiglie per una più efficace diffusione di messaggi sostenibili.

Quale credi siano delle attività possibili per sviluppare attività laboratoriali a casa, soprattutto in un momento storico come quello attuale, utili a un efficace coinvolgimento delle famiglie al progetto?