

IPSSAR
SAN PELLEGRINO TERME

PROGETTO SCUOLA per EXPO
MILANO 2015



- La classe **4^B sett. enogastronomia** a.s.2013/2014 (composta da 27 alunni, 15 femmine e 12 maschi) è la classe **ideatrice** e proponente il progetto che, per la sua realizzazione vedrà il coinvolgimento degli alunni delle classi terze, quarte e quinte dei diversi indirizzi dell'IPSSAR San Pellegrino Terme (enogastronomia, prodotti dolciari, sala e vendita e accoglienza turistica) per gli anni scolastici 2013/2014 e 2014/2015 .

- Le attività di **formazione, di educazione alimentare e di solidarietà** sono state proposte per sensibilizzare i giovani e le famiglie al problema degli sprechi di cibo e per attivare una rete di raccolta più estesa possibile di scorte alimentari (si propone di installare presso le scuole recipienti per la raccolta e segnalare via mail la donazione per favorire la predisposizione dei pacchi alimentari da parte delle associazioni di volontari).

- **Tematiche scelte:** Abbondanza e privazione: il paradosso del contemporaneo → Ambito: Cooperazione e sviluppo alimentare; Il gusto è conoscenza → Ambiti: Educazione Alimentare, Cibo e cultura
- **Introduzione:** Ogni anno gettiamo in media **8,7 miliardi di euro**. Lo spreco settimanale per famiglia è di circa 213 grammi di cibo per un costo di 7,06 euro settimanali a famiglia. Fra gli alimenti gettati dagli italiani primeggiano: frutta (51,2 %), verdura (41,2 %), formaggi (30,3 %) e pane fresco (27,8 %) [Fonte: Rapporto Waste Watcher 2013 sullo spreco alimentare domestico in Italia]. Le cause di tale spreco sono molteplici: valutazione errata degli acquisti, cibo cucinato in eccesso rispetto al bisogno, aspetto del cibo poco gradevole etc. Secondo i dati ISTAT riferiti all'anno 2012, gli italiani in povertà relativa erano 9 milioni e 563 mila (pari al 15,8 % della popolazione), la metà dei quali in povertà assoluta. Dati più recenti relativi al 2013 indicano in **18 milioni** il numero di italiani a rischio povertà: queste persone faticano a mettere a tavola sufficienti proteine, rinunciando, ad esempio, ad acquistare carne e pesce. I dati sopracitati sottolineano un paradosso che risulta ormai evidente anche nel nostro territorio e che ci spinge a riflettere, ma soprattutto ad agire per poter contribuire ad invertire la tendenza negativa che questi dati tracciano in modo drammatico.

- **Abstract progetto:**

Il progetto “ *Tutti per uno, cibo per tutti*” si pone come finalità principale la lotta agli sprechi alimentari. Si è scelto come strumento privilegiato un **sito web** che abbia una funzione informativa/educativa, ma che sia anche un’opportunità di incontro tra domanda e offerta di scorte alimentari. Una sezione conterrà informazioni e dati statistici sulle enormi quantità di cibo sprecato nel nostro Paese, fornirà consigli su come fare la spesa per evitare gli eccessi e sulla conservazione corretta degli alimenti, darà inoltre suggerimenti utili riguardo all’utilizzo delle rimanenze. A tal proposito verranno inserite ricette elaborate dagli studenti con particolare riguardo alla valorizzazione dei prodotti del nostro territorio. Consigli e ricette verranno tradotte anche in Inglese, Francese, Spagnolo e Tedesco (lingue studiate nella nostra scuola). Nel sito web verrà inserito un servizio e-mail attraverso il quale: negozi, supermercati, ristoranti potranno offrire loro scorte alimentari in eccesso o, prossime alla scadenza, alle associazioni di volontari che si occupano tradizionalmente delle cosiddette “collette alimentari”, al fine di indirizzarle verso utenze bisognose (mense sul territorio per i poveri, famiglie in difficoltà, etc.). Durante le fasi di realizzazione, il progetto prevede anche **dimostrazioni pratiche** di preparazione di piatti ricercati ottenuti con l’utilizzo delle rimanenze da parte degli studenti IPSSAR; piatti che verranno presentati e offerti all’assaggio in occasione di cene banchetti, manifestazioni esterne organizzate dalla scuola in collaborazione con Istituzioni ed Enti operanti sul territorio.

Si prevedono, infatti, collaborazioni con le Associazioni di Categoria che attualmente cooperano col nostro Istituto per lo svolgimento di diverse attività, tra le quali le esperienze di alternanza scuola-lavoro, con Associazioni di volontariato che operano nel sociale (Centro di primo ascolto della Caritas di Zogno e Banco di Solidarietà Onlus) e con alcuni Istituti Comprensivi della Valle Brembana (San Giovanni Bianco, Valnegrà, Brembilla e Valle Serina) per intraprendere **attività educative**, finalizzate alla lotta allo spreco alimentare, che coinvolgano gli alunni e le loro famiglie (realizzazione e somministrazione di questionari sulle abitudini alimentari, interviste, attività di ricerca, attività in verticale e scambi di esperienze con IPSSAR San Pellegrino anche attraverso laboratori di cucina). Il progetto è patrocinato dalla Comunità Montana Valle Brembana e ha ottenuto l'appoggio di altre associazioni operanti sul territorio (Associazione Fiera di San Matteo e Associazione Temporanea d'Impresa "Formaggi Principe delle Orobie"), del Comune di San Pellegrino Terme e di Coop Lombardia.

Oltre al breve video di presentazione del progetto e all'implementazione del **sito web**, si prevede la realizzazione di un **video** finale a testimonianza delle manifestazioni dimostrative effettuate e la realizzazione di collette alimentari presso la nostra scuola e presso il supermercato Coop di Mapello con la partecipazione degli studenti Ipsar.