

ALLEGATO 1 - SCHEDA PROGETTO***Cibo, Tradizioni e Ambiente*****Obiettivi e descrizione del progetto**

Anche quest'anno il nostro Ente aderisce alla Settimana europea per la riduzione dei rifiuti con il progetto "***Cibo, Tradizioni e Ambiente***" elaborato in linea con il tema della SERR 2024 dedicata alla riduzione dello spreco alimentare.

Dai dati del Parlamento europeo si rileva che circa il 10% del cibo disponibile per i consumatori dell'UE rischia di andare sprecato, mentre oltre 37 milioni di persone non possono permettersi un pasto di qualità ogni due giorni. Ridurre lo spreco alimentare è necessario per combattere il cambiamento climatico. Esso rappresenta circa il 16% di tutti i gas serra provenienti dal sistema alimentare dell'UE. Il Parlamento vuole ridurre gli sprechi nella lavorazione e produzione di cibo di almeno il 20% e nel commercio al dettaglio, nei ristoranti, nei servizi di ristorazione e nelle famiglie di almeno il 40%.

Il progetto di Kalat Ambiente SRR, destinato alle scuole primarie e secondarie di primo e secondo grado, si propone di sensibilizzare i ragazzi sullo spreco alimentare attraverso il recupero delle tradizioni, con la valorizzazione dei prodotti locali, delle erbe spontanee commestibili e cibo selvatico e l'utilizzo nelle antiche ricette di cucina. I ragazzi andranno alla ricerca delle storie familiari e intervisteranno gli adulti per conoscere ed apprezzare gli stili di vita che in passato non producevano spreco alimentare, tra cui la raccolta delle erbe selvatiche.

Il progetto prevede diverse iniziative che potranno essere intraprese anche separatamente a scelta degli insegnanti:

- Organizzazione di giornate di ***foraging*** con la partecipazione degli adulti che insegneranno ai ragazzi dove, quando e quale cibo spontaneo raccogliere nel nostro territorio. La raccolta del cibo selvatico, definita foraging, è un'antica pratica comune a tutti i territori, ma oggi in disuso nella maggior parte delle famiglie. Per riscoprire quindi le antiche abitudini viene proposto di coinvolgere nonni, genitori e zii che ci possono trasferire le loro conoscenze affinché con la riscoperta delle antiche tradizioni possiamo contribuire alla tutela dell'ambiente ed imparare a preparare un piatto sostenibile a totale impatto zero. La raccolta del cibo selvatico e l'utilizzo in cucina, oggi praticato anche dai grandi chef, è uno dei modi con i quali possiamo contribuire alla sostenibilità ambientale, intervenendo a monte della filiera di consumo degli alimenti; infatti raccogliendo alimenti spontanei che crescono nel loro ambiente naturale riduciamo il consumo di cibo industriale e di conseguenza lo spreco alimentare che si genera nella filiera, rispettiamo le risorse e il ciclo della natura e valorizziamo il nostro territorio. La pratica del foraging richiede conoscenza dei luoghi e delle piante commestibili, per cui è necessaria la partecipazione degli adulti da coinvolgere attivamente in questa iniziativa progettuale.
- ***Interviste*** agli adulti sui "segreti" della raccolta delle erbe selvatiche, come riconoscerle, in quali mesi dell'anno andare nei campi a raccoglierle...;

- **Interviste** a genitori, nonni, zii per conoscere le antiche ricette con l'utilizzo di prodotti locali e del cibo selvatico, con particolare ricerca delle modalità di riutilizzo degli avanzi in cucina e dei prodotti prossimi alla scadenza o che si stanno deteriorando (frutta, verdure...);
- **Fare** un elenco di 10 buone abitudini che possiamo adottare per contrastare lo spreco alimentare, organizzando lavori di gruppo per la realizzazione di **cartelloni creativi** contenenti la descrizione delle singole azioni, con il riferimento al progetto, da affiggere in classe e nei corridoi della scuola;
- Organizzazione a scuola, durante la settimana europea per la riduzione dei rifiuti dal 16 al 24 novembre 2024, di **"Giornate di condivisione"** delle iniziative e delle esperienze fatte dai ragazzi, con possibile invito a partecipare anche agli adulti, valorizzando il momento della **merenda fatta in casa!**
- Documentazione delle attività svolte con **mini-video e foto** e trasmissione a Kalat Ambiente SRR per la condivisione e pubblicazione sui social.

Articolazione del progetto

Si propone di realizzare le varie iniziative progettuali (giornate di foraging, interviste, cartelloni, mini-video, foto) entro il 16 novembre in modo che possano essere organizzate, dal 16 al 24 novembre 2024 nel corso della SERR, le "Giornate di condivisione" delle attività svolte dalle varie classi della scuola.

Il calendario delle "Giornate di condivisione" che ciascuna scuola organizzerà durante la SERR verrà concordato con Kalat Ambiente SRR. Le scuole aderenti al progetto comunicheranno all'Ente le varie iniziative che attueranno.

Eventi finali

Nella settimana dal 16 al 24 novembre 2024 le scuole aderenti al progetto organizzeranno le "Giornate di condivisione" delle iniziative per lo scambio delle esperienze fatte dalle varie classi e delle attività realizzate, i ragazzi racconteranno le interviste agli adulti, quello che hanno appreso dai racconti della tradizione e direttamente dalle passeggiate in campagna durante la ricerca e raccolta delle erbe selvatiche. Il momento della "merenda da casa", azione già indicata nel "Protocollo verde per la sostenibilità ambientale", potrà rappresentare un modo concreto di riduzione dello spreco alimentare.

Kalat Ambiente SRR realizzerà un'apposita campagna di comunicazione per la divulgazione sui social delle attività progettuali realizzate dalle scuole. Una selezione della documentazione (mini-video, foto) delle iniziative svolte verrà inviata alla SERR per la partecipazione alla premiazione a livello nazionale.

Modalità di adesione

Per aderire al progetto dovrà essere compilato l'apposito modulo di adesione (che si allega) e inoltrato **entro il 21 ottobre 2024** alla pec kalatambientesrr@pec.it oppure via email all'indirizzo progettiscuola@kalatambientesrr.it

Nel modulo saranno indicate le classi, il numero degli studenti partecipanti al progetto, l'insegnante referente del progetto ed eventuali figure tecniche.

Unitamente al modulo di adesione dovrà essere trasmessa attestazione di liberatoria dell'istituto scolastico, di cui si allega format.