



PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE “MANGIO LOCALE E PENSO UNIVERSALE” a.s. 2018/2019

PREMESSA

In questi anni i progetti di educazione alimentare “*Mangio locale e penso universale*” e “*Un orto a scuola*”, oltre all’approfondimento del tema dell’origine del cibo e del suo legame con il territorio, si è ampliato di molteplici iniziative sul tema, quali: gli orti scolastici, la sicurezza alimentare, la sostenibilità ambientale, guida per l’utilizzo della mensa scolastica, guida per leggere le etichette alimentari, giornata mondiale dell’acqua, la formazione con esperti per gli insegnanti e gli alunni.

La proposta progettuale per l’anno scolastico 2018 - 2019 intende valorizzare e integrare questa articolata ricchezza di azioni/iniziative per approfondire nei ragazzi (e negli adulti) una maggiore consapevolezza sull’alimentazione, l’agricoltura, il territorio e per migliorare il benessere e la qualità della vita.

In particolare, per i diversi ordini di scuola la proposta di attività formative e di percorsi didattico – educativi interdisciplinari, per gli insegnanti e gli alunni con esperti del settore, vuole dare continuità e supporto al lavoro di mantenimento e cura degli orti didattici realizzati nelle scuole in questi anni.

Sulla base di queste considerazioni l’amministrazione Comunale di Bergamo, Coldiretti Bergamo e Sercar Spa, hanno ampliato a tutti gli ordini di scuola, un progetto, arrivato ormai alla ottava annualità, al fine di sensibilizzare gli insegnanti, gli alunni e le loro famiglie su questo importante tema dell’educazione alimentare.

Destinatari:

scuole dell’infanzia, scuole primarie, scuole secondarie di primo grado del Comune di Bergamo (per un totale di 2 classi per ciascun Istituto Comprensivo). Le adesioni dovranno pervenire ai Servizi Educativi per infanzia e Istruzione entro sabato 30 giugno 2018 (mediante compilazione modulo di adesione allegato).

Obiettivi:

- favorire la conoscenza e il rispetto della ricchezza delle tradizioni alimentari del territorio e in particolare dell’agricoltura bergamasca;
- far acquisire conoscenze e comportamenti corretti e consapevoli nei confronti del cibo e di sani stili di vita per contrastare sovrappeso e i problemi ad essi correlati;
- diffondere un’adeguata conoscenza della stagionalità e della provenienza degli alimenti di cui ci nutriamo, con particolare rilievo ai prodotti ortofrutticoli;
- sviluppare il concetto di rispetto ambientale e dare impulso a comportamenti conseguenti;
- attività formative per gli insegnanti volti a promuovere l’educazione alimentare.

Metodi e strumenti:

- incontro preliminare con insegnanti per presentazione progetto e percorsi formativi;
- attività didattica in classe e/o nel giardino scolastico;
- laboratorio sensoriale a scuola (Thayma: area agriscuola condotti dall’esperto);
- uscita didattica, a scelta tra orto botanico e/o valle della biodiversità Astino (per l’uscita didattica agli orti, il trasporto, trattandosi di spostamenti urbani, le scuole in modo autonomo utilizzino la possibilità per loro prevista di usufruire gratuitamente del trasporto pubblico);
- creazione di elaborati sul percorso tematico svolto (testi, fotografie, video, ricette, plastici, disegni...);
- uscita presso uno dei mercati di Campagna Amica presenti a Bergamo per toccare con mano il concetto di stagionalità e km zero parlando direttamente con il produttore.

Percorsi formativi:

Per le scuole che aderiscono nell'anno scolastico 2018/2019 al progetto di "Mangio Locale e Penso Universale" sono previste attività formative gratuite tenute da esperti:

- **Orto Botanico di Bergamo "L. Rota"**, partner del progetto europeo Big Picnic che ha come focus proprio la sicurezza alimentare, volti a promuovere l'educazione alimentare, favorire corretti comportamenti alimentari e nutrizionali e sani stili di vita, rendere consapevoli della provenienza del cibo, delle buone pratiche colturali e dell'importanza che le piante assumono nella vita quotidiana.
- **Coldiretti Bergamo**, partner del progetto Mangio Locale che ha come focus proprio l'agricoltura bergamasca e le sue eccellenze, quali formaggi bovini e caprini, antichi cereali, (soprattutto nei settori dell'orticoltura e dell'agricoltura mista all'allevamento, dalla crescita di comparti diversi da quelli tradizionali come le aromatiche, la frutta e i frutti di bosco), quale relazione tra agricoltura e territorio, come si leggono le etichette dei prodotti che si portano in tavola, ecc

Ad partire da ottobre 2018 è previsto un percorso gratuito per le scuole con le seguenti attività formative/educative, con i seguenti moduli di interventi:

- FORMAZIONE SEMINARIALE PER GLI INSEGNANTI: corso formativo obbligatorio di 4 incontri, della durata totale di 8 ore**, che si svolgerà durante l'anno scolastico 2018/19, tenuto dalle operatrici educative dell'Orto Botanico e dagli esperti di Coldiretti Bergamo. Le tematiche del corso verteranno: sull'agricoltura bergamasca, sull'identità dell'orto scolastico, sulla sicurezza alimentare, Km0 e provenienza del cibo.... Durante il corso saranno organizzati anche momenti pratici in campo e momenti pratici in giardino/Orto Botanico. Il corso di formazione è aperto anche ad altri docenti dell'Istituto Comprensivo che si stanno già occupando di un orto scolastico.
- ATTIVITÀ EDUCATIVE CON GLI STUDENTI: percorso di attività educative di 2 incontri della durata totale di 4 ore**, tenute dalle operatrici educative dell'Orto Botanico, e dagli esperti di Coldiretti Bergamo, con l'obiettivo di creare momenti di relazione i diversi temi dell'educazione alimentare (piante, agricoltura, alimentazione) e di usare le stesse per proporre percorsi interdisciplinari, utilizzando linguaggi molteplici e coinvolgendo a livello esperienziale il gruppo classe. Le attività si svolgeranno a scuola. Se di interesse, una attività educativa può essere svolta nelle sezioni dell'Orto Botanico di Bergamo: Città Alta o Valle della Biodiversità (come meglio specificato nella **IV FASE - marzo / maggio Uscita didattica**). **Le 4 ore di attività educative si intendono per scuola, non per classe, la scuola deciderà quali e quante classi coinvolgere).**
- LABORATORIO DIDATTICO SENSORIALE CON GLI STUDENTI: 1 incontro a scuola della durata totale di 2 ore**, condotto da un educatore attraverso la metodologia "imparare facendo", si propone un laboratorio a tema finalizzati a far conoscere la produzione di alcuni alimenti (es. miele, formaggi, ecc.) dall'elenco Thayma agriscuola programma laboratori didattici.

Ogni scuola potrà **usufruire gratuitamente** dei moduli di interventi sopracitati. Grazie alle attività formative, che **si intendono obbligatorie**, le scuole saranno supportate nelle attività da parte di professionisti del settore con l'obiettivo di essere autonome nella programmazione di educazione alimentare, nei percorsi interdisciplinari, nella gestione degli orti e sulla conoscenza dell'agricoltura bergamasca.

Descrizione del progetto

I FASE – settembre/ottobre Incontro preliminare con insegnanti referenti: per illustrare il significato del progetto, spiegare nel dettaglio lo sviluppo delle diverse fasi nel corso dell'anno, dare indicazioni per la partecipazione al concorso a premi finale e fornire eventuale materiale.

A partire da ottobre 2018, si programma la calendarizzazione delle tematiche del corso formativo, previste nel punto: a) **FORMAZIONE SEMINARIALE PER GLI INSEGNANTI:** corso formativo obbligatorio di 4 incontri, della durata totale di 8 ore, che si svolgerà durante l'anno scolastico 2018 - 2019, e dei percorsi educativi con gli alunni.

II FASE – settembre/dicembre Visita alla mostra BigPicnic: si invitano le scuole a visitare la mostra promossa dall'Orto Botanico di Bergamo Sala Viscontea, Passaggio Torre di Adalberto - Bergamo Alta, nell'ambito del progetto europeo BigPicnic. La mostra, a partire dal ruolo delle piante per la nostra sopravvivenza, intende rendere popolari i concetti di sicurezza alimentare e di impronta ecologica, dimostrando la coerenza tra scelte nutrizionali corrette e conservazione della biodiversità planetaria. È un invito a riflettere su biodiversità, stili di vita, scelte individuali e collettive, soluzioni offerte da natura e agricoltura. Le date delle visite e le attività da svolgere verranno concordate direttamente dalle insegnanti con i referenti dell'Orto Botanico di Bergamo. Si specifica che per l'uscita didattica agli orti, il trasporto, trattandosi di spostamenti urbani, si intende che le scuole in modo autonomo utilizzino la possibilità per loro prevista di usufruire gratuitamente del trasporto pubblico.

III FASE - ottobre / aprile Lavoro in classe: verrà sviluppato direttamente dalle insegnanti con l'ausilio del materiale didattico, e scaricabile dal sito internet www.mangiolocalepensouniversale.it o, eventualmente, dai siti internet di: Comune di Bergamo www.comune.bergamo.it, Coldiretti Bergamo www.bergamo.coldiretti.it, SerCar s.p.a www.ser-car.it, Orto Botanico Lorenzo Rota www.ortobotanicodibergamo.it

Le insegnanti potranno scegliere in piena autonomia uno o più argomenti da sviluppare a seconda del programma didattico che vorranno impostare. Il lavoro a livello di classe è rafforzato, da:

b) ATTIVITÀ EDUCATIVE CON GLI STUDENTI: percorso di attività educative di 2 incontri della durata totale di 4 ore, tenute dalle operatrici educative dell'Orto Botanico e dagli esperti di Coldiretti Bergamo, con l'obiettivo di creare momenti di relazione i diversi temi dell'educazione alimentare (piante, agricoltura, alimentazione) e di usare le stesse per proporre percorsi interdisciplinari, utilizzando linguaggi molteplici e coinvolgendo a livello esperienziale il gruppo classe. Le attività si svolgeranno a scuola. Se di interesse, una attività educativa può essere svolta nelle sezioni dell'Orto Botanico di Bergamo: Città Alta o Valle della Biodiversità (come meglio specificato nella **IV FASE - marzo / maggio Uscita didattica**).

c) LABORATORIO DIDATTICO SENSORIALE CON GLI STUDENTI: 1 incontro a scuola della durata totale di 2 ore, condotto da un educatore attraverso la metodologia "imparare facendo", si propone un laboratorio a tema finalizzati a far conoscere la produzione di alcuni alimenti (es. miele, formaggi, ecc.) dall'elenco Thyma agriscuola programma laboratori didattici.

Le insegnanti avranno inoltre la possibilità di accompagnare i ragazzi ai mercati di quartiere di Coldiretti "Campagna Amica" per comprendere come avviene la commercializzazione dei prodotti a filiera corta e quali sono le caratteristiche dei farmers market a "km zero".

IV FASE - marzo / maggio Uscita didattica: le classi verranno accompagnate e guidate alla visita di uno degli orti cittadini, all'interno dei quali gli alunni potranno osservare e conoscere da vicino il regno vegetale in tutti i suoi aspetti, ascoltare, respirare, toccare e vedere la natura. I bambini potranno meglio comprendere l'origine del cibo, divenendo così più consapevoli degli argomenti trattati in classe.

Le date delle visite e le attività da svolgere verranno concordate direttamente dalle insegnanti con i referenti dello spazio scelto per la visita. **Si specifica che per l'uscita didattica agli orti, il trasporto, trattandosi di spostamenti urbani, si intende che le scuole in modo autonomo utilizzino la possibilità per loro prevista di usufruire gratuitamente del trasporto pubblico.**

La gita (**Uscita didattica**) non comporterà per la scuola alcun costo né per il trasporto né per le attività condotte, l'unico onere che resterà a carico della famiglia sarà la fornitura del cestino per il pranzo, nel caso la visita comporti un'uscita per l'intera giornata. Per i bambini iscritti in mensa il cestino viaggio potrà essere richiesto, previo preavviso, a Ser Car Spa.

FASE FINALE - maggio / giugno Concorso a premi e mostra: il lavoro condotto in classe, del percorso di attività educative, durante i laboratori e durante l'uscita didattica dovrà portare alla produzione di un elaborato che riassume in maniera significativa le esperienze fatte.

Gli elaborati finali degli studenti verranno giudicati, per accuratezza, capacità comunicativa, originalità e creatività, da una Commissione Giudicatrice e presentati al pubblico e premiati durante una mostra che verrà allestita entro la fine dell'anno scolastico presso il palazzo del Comune.

Si informa, che durante i laboratori in classe, uscita didattica, premiazione, per documentare le fasi del progetto si potranno essere effettuate riprese video o fotografiche, si richiede pertanto che la scuola sia munita di liberatoria da parte dei genitori degli alunni.

MODULO ADSIONE PROGETTO

Carta intestata Istituto Scolastico

SPETT.
COMUNE DI BERGAMO
DIREZIONE SERVIZI SOCIALI ED EDUCATIVI
SERVIZI EDUCATIVI PER L'INFANZIA E ISTRUZIONE
P.zza G. Matteotti, 27
24121 BERGAMO

A mezzo pec:
protocollo@cert.comune.bergamo.it

Oggetto: RICHIESTA DI ADESIONE AL PROGETTO "MANGIO LOCALE E PENSO UNIVERSALE" a.s. 2018 - 2019

Il sottoscritto _____ in qualità di Dirigente Scolastico dell'Istituto

Comprensivo _____ chiede l'adesione al progetto per le seguenti classi:

(totale 2 classi per ciascun Istituto Comprensivo destinatari scuole dell'Infanzia, scuole primarie, scuole secondarie di primo grado)

| SCUOLA | CLASSE | N. STUDENTI PER CLASSE | DOCENTE REFERENTE E RECAPITO TELEFONICO |
|--------|--------|------------------------|---|
| | | | |
| | | | |

Da restituire compilato entro sabato 30 giugno 2018 al Servizi Educativi per l'Infanzia e Istruzione del Comune di Bergamo, inviare A mezzo pec: protocollo@cert.comune.bergamo.it Per informazioni e comunicazioni tel 035 399963, all'att.ne Dott. Angelo Brolis

Data.....

IL DIRIGENTE SCOLASTICO



"Mangio locale e penso universale"

Un concorso per le scuole a.s. 2018/2019

Il progetto "Mangio locale e penso universale" propone un concorso di attività creative per il primo e il secondo ciclo delle scuole Infanzia, primarie e secondarie di primo grado della città di Bergamo.

Il Comune di Bergamo, Coldiretti e SerCar S.p.a. hanno pensato a un concorso per stimolare le risorse creative degli alunni con lo scopo di comunicare anche all'esterno un'esperienza educativa maturata in seguito al lavoro svolto nel corso di tutto l'anno scolastico.

Il concorso si propone di attribuire grande valore, non solo al contenuto della ricerca, ma anche alla sua valenza comunicativa, alla capacità di elaborare un prodotto capace di trasmettere un messaggio in modo efficace, immediato e nello stesso tempo chiaro e ricco.

REGOLAMENTO

Art. 1 – Denominazione del progetto "Mangio Locale e penso universale"

Art. 2 – Tipologia della manifestazione a premi

Concorso di merito rivolto a tutti gli alunni delle classi delle scuole primarie della città di Bergamo

Art. 3 – Finalità dell'iniziativa

Il progetto "Mangio locale e penso universale" ha l'obiettivo di stimolare la curiosità, l'attenzione e la fantasia sul tema dell'agricoltura, del territorio e dell'alimentazione.

Art. 4 – Modalità di partecipazione

Per aderire all'iniziativa è necessario far pervenire l'apposita scheda di adesione (consegnata alle classi aderenti) compilata in tutte le sue parti all'Assessorato all'Istruzione del Comune di Bergamo entro il **30 giugno 2018** (tel. 035 399.963 rif. dott. Angelo Brolis).

Art. 5 - Meccanismo del Concorso

Con l'ausilio del materiale didattico reperibile sul sito internet www.mangiolocalepensouniversale.it ogni classe potrà realizzare un elaborato (libro-ricerca, mostra fotografica e di disegni, giornale, calendario, video* (*nel caso di un video serve presentare anche una versione cartacea ai fini dell'esposizione alla mostra finale), ricettari, ecc., che tratti i vari aspetti dei prodotti agricoli del territorio, dalla stagionalità alla tipicità, alle tecniche di produzione e alle caratteristiche organolettiche, sottolineando le peculiarità del KM zero e della filiera corta.

- **Entro il 26 aprile 2019** gli elaborati dovranno pervenire all'Assessorato all'Istruzione del Comune di Bergamo, via T. Tasso 2, specificando: **titolo della composizione, breve spiegazione del lavoro presentato, nome e indirizzo dell'Istituto, classe e sezione, estremi dell'insegnante.**
- **Entro il 17 maggio 2019** una giuria di esperti composta da rappresentanti del Comune di Bergamo, Coldiretti Bergamo, SerCar Spa, esaminerà gli elaborati pervenuti e sceglierà i vincitori sulla base dei seguenti criteri: creatività, originalità, attinenza alle tematiche proposte dal progetto, livello di approfondimento della ricerca effettuata, rapportato all'età degli alunni, e aspetti comunicativi. Al termine delle valutazioni la commissione attribuirà i premi messi in palio.

Art. 6 – Premi

I premi messi in palio, tutti a carattere ludico e didattico, sono dieci e sono destinati alle classi per un uso collettivo: pertanto non saranno premiati singoli alunni, né insegnanti:

- ✓ **Primo premio:** pc portatile
- ✓ **Secondo premio:** tablet
- ✓ **Terzo premio:** visita gratuita (comprensiva di trasporto) a fattoria didattica selezionata da circuito Coldiretti*
- ✓ **Quarto premio:** visita gratuita (comprensiva di trasporto) presso un'azienda agricola e/o fattoria didattica (mese di maggio 2020)*
- ✓ **Quinto premio:** buono per prodotti di cancelleria del valore di €200
- ✓ **Dal sesto al nono premio:** un cesto di prodotti tipici

** nel caso in cui a classificarsi fosse una classe quinta, vista l'impossibilità di usufruire della visita prevista per l'anno scolastico successivo, il premio verrà sostituito con un altro di pari valore.*

A tutti i partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione

Art. 7 – Modalità di comunicazione della vincita

Le classi vincitrici saranno avvisati tramite e-mail e/o telefonata all'Istituto Comprensivo di riferimento. La premiazione si terrà durante una cerimonia alla presenza delle autorità cittadine e seguirà una mostra degli elaborati degli alunni.

Art. 8 – Mostra

Con tutti gli elaborati realizzati verrà allestita, entro la fine dell'anno scolastico, una mostra aperta al pubblico in uno spazio messo a disposizione dal Comune di Bergamo.

Art. 9 – Trattamento dei dati personali

Ai sensi dell'art. 13 del codice privacy, Coldiretti, Comune di Bergamo e SerCar informano che le anagrafiche dei docenti e dei bambini coinvolti nell'iniziativa saranno trattate per esclusive finalità di gestione del concorso, di attribuzione dei premi e di eventuale organizzazione della visita alle fattorie didattiche e/o orti urbani.

Si informa che in diverse occasioni (laboratori in classe, uscita didattica, premiazione...) potranno essere effettuate riprese video o fotografiche, si richiede pertanto che la scuola sia munita di liberatoria da parte dei genitori dei bambini.