

ZERO SPRECO



COMUNE DI BARI
ASSESSORATO AL WELFARE



Percorsi didattici
contro la cultura
dello scarto,
per un'educazione
alimentare sana e
sostenibile.





Il programma Bari Social Food

Il programma **Bari Social Food**, promosso dall'Assessorato al Welfare, intende attivare un circuito cittadino finalizzato alla raccolta e alla distribuzione degli alimenti e dei farmaci sul territorio comunale. Un percorso che, a partire dalla valorizzazione e dal consolidamento delle reti territoriali, socio-culturali ed economiche della città, nasce per diffondere pratiche e senso di consapevolezza civica sul tema del contrasto agli sprechi e un'attenzione nei confronti delle persone più fragili, lavorando in particolare con le nuove generazioni.

In questa prospettiva, la brochure che vi presentiamo, curata nello specifico dai Padri Rogazionisti del CIFIR ONLUS che ringrazio per l'importante collaborazione e condivisione del progetto, è all'interno di un percorso culturale più ampio e rappresenta uno strumento educativo di facile utilizzo e fruizione, che auspichiamo possa incidere sui comportamenti quotidiani, sullo stile alimentare e sul contrasto allo spreco alimentare a partire dai contesti scolastici e formativi.

Oggi è necessario più che mai adottare approcci integrati e avviare azioni, a livello globale e locale, per razionalizzare l'uso del cibo prodotto, introdurre nuove tecnologie e sistemi di controllo, ma anche soluzioni innovative e buone prassi per educare tutti ad un uso consapevole del cibo e ad una sana alimentazione.

Un tema importante e prioritario in questo contesto storico che richiede una responsabilità e un impegno diffuso da parte delle istituzioni, delle aziende, della politica, del mondo della scuola e di ogni singolo cittadino e cittadina.

Nasce per questo il programma **Bari Social Food** anche alla luce del complesso percorso per il raggiungimento dell'obiettivo 12 dell'Agenda 2030 e del Nuovo Piano Sociale Nazionale dedicato ai modelli sostenibili di produzione e di consumo, con l'idea di implementare, grazie al contributo di tutti e tutte, un reale modello sostenibile, resiliente, replicabile ed ecologico.

Assessora al Welfare Comune di Bari
Francesca Bottalico



Orizzonti di senso e educazione alle responsabilità

Assistiamo negli ultimi decenni ad una straordinaria accelerazione dei processi di degrado ambientale e culturale che attraversa la società a livello planetario e che trova ampia documentazione in quella dominante “*cultura dello scarto*” che pervade il rapporto tra l’uomo e la natura (violentata da uno squilibrato sfruttamento intensivo), tra l’uomo e l’uomo penalizzando chi per diversità (sociale economica disabilità) vive situazioni di svantaggio nei diversi livelli essenziali di vita.

Tale cultura dello scarto, a fronte di realtà planetarie di denutrizione per scarsità di cibo, trova una assurda ed evidente documentazione negli sprechi alimentari. Lo spreco alimentare è causa di effetti negativi economici, ambientali e sociali e rappresenta uno dei temi più importanti correlato al concetto di SOSTENIBILITÀ.

Infatti, solo per avere una idea del fenomeno, lo spreco alimentare sul pianeta costa ogni anno 1.000 miliardi di dollari, una cifra che sale a 2.600 miliardi se si considerano i costi «nascosti» legati all’acqua e all’impatto ambientale. Ogni anno si sprecano 1,3 miliardi di tonnellate di cibo pari a circa 1/3 della produzione totale destinata al consumo umano (dati Fao).

“Siamo diventati insensibili ad ogni forma di spreco, a partire da quello alimentare, che è tra i

più deprecabili”. Lo scrive il Papa nella sua terza enciclica, “*Fratelli tutti*”, lanciando ancora una volta – sulla scorta della “*Laudato si*” – un appello a superare questa forma di “*cultura dello scarto*” che divide l’umanità in due categorie: quelli che hanno troppo e quelli che hanno troppo poco.

Il tema della riduzione dello spreco alimentare rimarca che lo spreco e la perdita di cibo sono una questione morale ma anche fenomeni dannosi per il pianeta, a causa delle emissioni di gas serra e dello spreco dell’acqua e dei terreni utilizzati per produrre questi alimenti, che si riflettono soprattutto sulle popolazioni più povere il cui lavoro viene dissipato e i cui mezzi di sostentamento vengono compromessi.

Il progetto **Bari Social Food** rivolgendosi ai bambini e ai ragazzi delle scuole vuole contribuire a formare e sensibilizzare a una cittadinanza attiva e responsabile.

La riduzione e il recupero delle eccedenze alimentari e farmaceutiche può diventare una sfida di innovazione didattica che educa a rendere le nuove generazioni protagoniste responsabili del presente e del futuro del pianeta.

Tutte le materie e le discipline possono contribuire in modo creativo e trasversale a conoscere la realtà in cui viviamo, le sue contraddizioni e criticità.

La scuola può in tal modo esprimere appieno il suo ruolo strategico di formazione ad una cittadinanza attiva e responsabile delle nuove genera-

zioni confrontandosi con le emergenze contemporanee dinamizzando i percorsi didattici, interrogando e mettendo in gioco saperi e percorsi delle materie di studio.

Compiti di realtà e aspetti esperienziali delle discipline costituiscono importanti strumenti

pedagogici trasversali che consentono alle scuole di esercitare l'orgoglioso compito di preparare fin d'ora i giovani alle responsabilità del presente e del futuro.

Prof. Francesco Lorusso



Educazione alimentare e ambientale per la salute e la formazione dei cittadini

“Allora prese i pani e, dopo aver reso grazie, li distribuì a quelli che si erano seduti, e lo stesso fece dei pesci, finché ne vollero. E quando furono saziati, disse ai discepoli: «Raccogliete i pezzi avanzati, perché nulla vada perduto». Li raccolsero e riempirono dodici canestri con i pezzi avanzati a coloro che avevano mangiato.”

(Giovanni 6:11-13)

L'alimentazione riveste un ruolo fondamentale nella quotidianità dell'essere umano per il suo inscindibile legame con la sopravvivenza e la salute. Il corpo prende vita e forma con le molecole provenienti dagli alimenti, ma il suo corretto funzionamento dipende soprattutto dalla qualità e quantità dei diversi nutrienti. Nel 1804 Ludwig Feuerbach, eminente filosofo tedesco, affermò che “Siamo ciò che mangiamo”. Un concetto che, al di là del contesto filosofico nel quale è inserito, rispecchia la stretta correlazione tra alimentazione, salute e vita. Questo legame sostanziale deve portare ad una maggiore consapevolezza e conoscenza degli alimenti fonte di nutrimento, anche perché la scelta di ciascun cibo influenza non solo la qualità della nostra vita, ma anche l'evoluzione dell'intero pianeta. L'alimentazione, infatti, è anche un atto sociale e ambientale, soprattutto alla luce dell'emergenza climatica e dello stretto legame tra ambiente, risorse alimentari, modalità di coltura e allevamento. È necessario quindi parlare di Sostenibilità, cioè della ricaduta delle azioni compiute dall'uomo sull'equilibrio ecologico e climatico del pianeta. In definitiva, la sicurezza alimentare, la riduzione delle emissioni di gas serra e la

creazione di modelli economici circolari e non lineari, sono oggi priorità imprescindibili per il futuro del pianeta e dell'umanità.

Il 25 Settembre 2015 l'Assemblea Generale dell'ONU ha approvato la Agenda 2030, sottoscritta dai 193 Paesi membri delle Nazioni Unite. Si tratta di un protocollo composto da 17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile inquadriati in un programma con 169 traguardi da raggiungere entro il 2030 in ambito ambientale, economico, sociale e istituzionale.

Tra i 17 obiettivi alcuni trattano le tematiche di sicurezza alimentare, ambiente e spreco alimentare. In particolare, l'obiettivo 2, Fame Zero, ha il fine principale di sconfiggere la fame nel mondo e pone una maggiore attenzione ai tre paradossi globali del cibo:

- Morire per fame o per obesità? – Nel mondo circa 1,5 miliardi di persone risultano obese in confronto a 805 milioni di persone che soffrono la fame. Per ogni persona malnutrita ci sono ben due persone in sovrappeso che muoiono a causa di patologie cardiovascolari correlabili ad eccessi o squilibri nella quantità e qualità degli alimenti.
- Nutrire persone animali o auto? – Circa 1/3 della produzione agricola mondiale oggi è impiegato per produrre mangimi e biocarburanti. La domanda globale che c'è stata nel 2020 ammonta a 172 miliardi di litri di biocarburanti.
- Sprecare cibo o nutrire chi ha fame? – Ogni anno nel mondo è sprecata una quantità di cibo ben 4 volte superiore a quella necessaria per nutrire gli 805 milioni di persone che soffrono la fame.

I sistemi e i piani di attuazione per raggiungere l'obiettivo 2 si basano su alcune linee di intervento fondamentali: orientare produzione e consumo verso modelli volti a raggiungere la sicurezza alimentare per tutti i popoli, migliorare la qualità della nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile attraverso: la promozione della biodiversità delle piante coltivate e degli animali da allevamento; l'utilizzo di prodotti a chilometro zero o che provengono da filiere corte; la scelta della Dieta Mediterranea come modello di sistema culturale e di consumo sostenibile che coniuga produzione e nutrizione con biodiversità, stagionalità, tradizione, convivialità, valorizzazione del territorio e basso impatto ambientale. Tutti questi fattori sono fortemente interconnessi tra di loro e determinano un basso impatto ambientale.

Esistono indicatori utili per valutare e migliorare la sostenibilità dei sistemi agroalimentari mediterranei, al fine di formulare misure volte a tutelare e promuovere la Dieta Mediterranea. Alla base di questi calcoli vi è una metodologia denominata "Analisi del ciclo di vita del prodotto". Con questo strumento si calcolano le emissioni che si realizzano durante tutto il ciclo di vita di un prodotto. I principali indicatori sono: l'impronta di carbonio che rappresenta l'emissione di gas serra; l'impronta idrica, che quantifica i consumi di acqua; l'impronta ecologica, che misura gli ettari della Terra, compresi i mari, necessari per rigenerare le risorse che vengono consumate dall'uomo, ovvero di quanti pianeti Terra l'uomo avrebbe bisogno per conservare l'attuale consumo di risorse naturali.

Il progetto Bari Social Food "ZeroSpredo" accoglie e porta avanti gli obiettivi quali: la sicurezza alimentare, la riduzione dello spreco alimentare e la preservazione dell'ambiente, attraverso la formazione e l'educazi-

one degli studenti delle scuole coinvolte nel progetto e dei cittadini che saranno parte attiva della realizzazione delle attività previste.

Il consumo responsabile di alimenti e prodotti, la riduzione degli sprechi e la distribuzione più equa e accessibile delle risorse alimentari, sono azioni di fondamentale importanza educativa e sociale che si riflettono anche sulla produzione, rendendola sostenibile.

Sarà fondamentale la conoscenza della Dieta Mediterranea, delle funzioni dei micro e macronutrienti indispensabili per la salute umana e dei cibi in cui trovarli, la comprensione di un'etichetta alimentare, il riconoscimento degli alimenti "critici", l'analisi delle filiere agroalimentari del nostro territorio.

Così come sarà fondamentale l'educazione alla condivisione e alla riduzione dello spreco, una necessità evidenziata e sottolineata in maniera chiarissima nel cristianesimo (Giovanni 6:11-13). Va infatti sottolineato che tutte le religioni considerano il cibo un dono della natura, e richiamano alla consapevolezza del nutrirsi e a non dare per scontata la disponibilità del cibo. È diffusa la consuetudine di gesti o preghiere di lode e ringraziamento sul cibo e per il cibo, così come è spesso prescritta la condivisione del cibo con coloro a cui manca.

L'attenzione per il valore del cibo, il rispetto per la natura che ne è la fonte e la necessità etica di dividerlo sono quindi esigenze fondamentali ed è evidente che solo muovendoci in questa direzione e perseguendo tali obiettivi potremo conservare il pianeta che ci ospita e migliorare la qualità della nostra vita e di quella del nostro "prossimo" e quindi dell'intera umanità.

Prof. Lucantonio Debellis

ISTITUTO COMPRENSIVO MASSARI-GALILEI

Il progetto “Impariamo a non sprecare”, rivolto ai bambini della *SCUOLA DELL'INFANZIA* dell'Istituto Comprensivo “Massari-Galilei”, mira a promuovere lo sviluppo di un'educazione finalizzata al benessere psico-fisico imparando in modo giocoso buone abitudini, che fanno bene al nostro pianeta e, quindi, anche a noi esseri umani.

Partendo da una visita esplorativa al mercato del quartiere, i piccoli saranno guidati ad osservare i prodotti tipici del territorio, che riscopriranno e gusteranno a casa o a mensa. Amplieranno così le proprie esperienze alimentari nonché la gamma dei cibi assunti educando il gusto a nuovi sapori genuini e sani. Con la realizzazione di cartelloni e/o video i bambini rifletteranno sul valore del cibo e sulle problematiche etiche e ambientali collegate allo spreco alimentare.

Nasceranno spontanee riflessioni e considerazioni per far emergere regole anti-spreco utili alla tutela dell'ambiente e si attiveranno raccolte di cibo non utilizzato da portare presso la mensa della chiesa del quartiere. I piccoli impareranno anche a consumare merende salutari condivise in un planning settimanale così da attivare la socialità come elemento fondamentale del “piacere” del cibo.

A conclusione del progetto i bambini si recheranno presso la mensa della chiesa del quartiere donando una “lunch box”: ogni bambino sarà così protagonista attivo del cambiamento da attuare e imparerà a interagire con le cose, l'ambiente e le persone, percependone le reazioni ed i cambiamenti.

**Inquadra il QR CODE
per approfondire programmi e attività
Infanzia "Montello"
TOOL KIT 1**



NOME SCUOLA ISTITUTO

Istituto Comprensivo
“Massari - Galilei”

ORDINE DI SCUOLA

Scuola dell'Infanzia
“Montello”

TITOLO UDC

“Impariamo a non sprecare”

DESTINATARI

- Tutti gli alunni della scuola dell'infanzia

SOGGETTI COINVOLTI

- Tutti i docenti della Scuola dell'Infanzia
- Le famiglie degli alunni coinvolti
- Esperti esterni

DISCIPLINE COINVOLTE

Educazione Civica e tutti i campi di esperienza

COMPETENZE

Saranno svolte attività miranti allo sviluppo delle otto competenze chiave europee.

Imparare in modo giocoso buone abitudini per promuovere lo sviluppo di un'educazione finalizzata al benessere psico-fisico

OBIETTIVI

- Sviluppare senso di curiosità e rispetto nei riguardi dell'ambiente
- Acquisire buone pratiche ecologiche da sperimentare a scuola e nella vita quotidiana

RISULTATI ATTESI

Alla fine del percorso i bambini saranno in grado di:

- comprendere il reale viaggio del cibo, dalla terra alla tavola, attraverso esperienze concrete
- “spendere” sia a casa sia a scuola buone pratiche nel comportamento quotidiano per evitare gli sprechi

ISTITUTO COMPRENSIVO MASSARI-GALILEI

Il progetto “Per vivere meglio ... non sprecare”, destinato agli alunni di *SCUOLA PRIMARIA*, mira a promuovere la cultura del “cibo sano” evitando sprechi alimentari. La realizzazione di attività varie e diversificate, adeguate alle fasce di età dei bambini, permetterà ai piccoli studenti di acquisire buone pratiche relative alle relazioni “uomo-natura-salute” e di promuovere lo sviluppo sostenibile in una scuola aperta, inclusiva e innovativa in linea con gli obiettivi dell’Agenda 2030, indicati dal Ministero dell’Istruzione e dell’Ambiente.

Partendo dalla prevenzione e dall’attenzione agli sprechi, i bambini saranno guidati a:

- coltivare alcune piante tipiche del nostro territorio per poi apprezzarne il valore e la qualità
- individuare e ricercare semplici ricette anti-spreco per realizzare un vero e proprio ricettario da socializzare all’intera comunità scolastica
- analizzare e mettere in atto il “decalogo anti-spreco” da diffondere nei vari contesti di vita sociale dei bambini
- comprendere e praticare la sostenibilità intesa come relazione, inclusione e solidarietà sociale in ogni campo e sotto ogni aspetto
- prendere decisioni e operare scelte per il bene comune.

Tutto il percorso educativo prevede momenti di trasversalità verticale tra i vari ordini di scuola per una visione progettuale unitaria, che si concluderà con una visita di tutti gli alunni presso la mensa sociale della chiesa del quartiere per donare una “lunch box”, appositamente preparata, a chi è meno fortunato.

**Inquadra il QR CODE
per approfondire programmi e attività
Scuola Primaria "Montello"
TOOL KIT 2**



NOME SCUOLA ISTITUTO

Istituto Comprensivo
“*Massari - Galilei*”

ORDINE DI SCUOLA

Scuola Primaria
“*Montello*”

TITOLO UDC

“Per vivere meglio...
non sprecare”

DESTINATARI

- Tutti gli alunni della scuola Primaria

SOGGETTI COINVOLTI

- Tutti i docenti della Scuola Primaria
- Le famiglie degli alunni coinvolti
- Esperti esterni

DISCIPLINE COINVOLTE

Educazione Civica e tutte le altre discipline

COMPETENZE

Saranno svolte attività miranti allo sviluppo delle otto competenze chiave europee.
Acquisire buone pratiche relative alle relazioni “uomo-natura-salute” evitando sprechi alimentari e promuovendo la cultura del “cibo sano”

OBIETTIVI

- Sensibilizzare gli alunni sul tema dello “spreco” in tutti i suoi molteplici aspetti
- Educare alla sostenibilità intesa come relazione, inclusione e solidarietà sociale.nella vita

RISULTATI ATTESI

- Alla fine del percorso i bambini saranno in grado di:
- modificare i propri comportamenti, (correlati alla propria salute), coerenti con la sostenibilità ecologica, economica e sociale
 - collaborare per uno scopo comune

ISTITUTO COMPRENSIVO MASSARI-GALILEI

Il progetto "A scarto zero !", destinato agli alunni di *SCUOLA SECONDARIA* di primo grado, è finalizzato a promuovere l'educazione alla sostenibilità ambientale al fine di sviluppare una visione consapevole a valori condivisi e atteggiamenti cooperativi e collaborativi che costituiscono la condizione per praticare la convivenza civile.

Analizzando i diversi tipi di alimenti ed esaminando le modalità di conservazione del cibo per evitare sprechi, gli alunni saranno impegnati nella realizzazione di un diario di bordo su cui appuntare l'utilizzo di dieci prodotti-base, a cui seguirà una raccolta mensile dei prodotti prossimi alla scadenza da donare alla mensa dei poveri. Tale attività porterà gli alunni sia a riflettere sul rapporto uomo-ambiente sia sull'importanza degli interventi umani sul territorio per giungere poi alla stesura di un decalogo antispreco da distribuire nella comunità scolastica, nel proprio palazzo e in parrocchia.

In un'ottica trasversale verticale di continuità tra i diversi ordini di scuola dell'istituto, gli alunni consegneranno il decalogo antispreco ai compagni più piccoli della Primaria e nel contempo riceveranno un ricettario di piatti a scarto zero, che tradurranno in L2 e L3

L'intero percorso si concluderà con un Workshop fotografico dell'attività e la Manifestazione Bari social food "Dona una lunch box" presso la mensa sociale della chiesa del quartiere, che aiuterà gli alunni a meglio comprendere una visione più ampia della "cultura dello scarto".

**Inquadra il QR CODE
per approfondire programmi e attività**

**Scuola secondaria di primo grado
"Massari Galilei"
TOOL KIT 3**





BARI
SOCIAL
FOOD



REGIONE PUGLIA



COMUNE DI BARI
Amministrazione Provinciale



CAPS



APS
FARINA



Rogazionisti
Cristo Re Onlus
Associazione di Solidarietà Sociale



Centri di Istruzione e Formazione Solidali Rogazionisti



NOME SCUOLA ISTITUTO

Istituto Comprensivo
“Massari - Galilei”

ORDINE DI SCUOLA

Scuola Secondaria
di primo grado

TITOLO UDC

“A scarto zero!”

DESTINATARI

- Tutti gli alunni delle classi prime e seconde dei plessi Massari e Galilei

SOGGETTI COINVOLTI

- Tutti i docenti della Scuola Secondaria
- Le famiglie degli alunni coinvolti
- Esperti esterni

DISCIPLINE COINVOLTE

Educazione Civica e tutte le altre discipline

COMPETENZE

Saranno svolte attività miranti allo sviluppo delle otto competenze chiave europee.
Riconoscere l'impatto delle azioni umane sull'ambiente e sulla salute e mettere in atto comportamenti finalizzati a ridurre lo spreco alimentare promuovendo l'educazione alla sostenibilità

OBIETTIVI

- Favorire la comprensione dell'interdipendenza uomo-ambiente, degli interventi umani e delle tradizioni del territorio.
- Promuovere corretti comportamenti alimentari verso modelli coerenti con la sostenibilità ecologica, economica e sociale.

RISULTATI ATTESI

Alla fine del percorso i bambini saranno in grado di:

- assumere corrette abitudini alimentari per evitare sprechi
- adottare stili di vita nel rispetto della sostenibilità ambientale
- prendere decisioni e operare scelte per il bene comune.

ISTITUTO COMPRENSIVO NICOLA ZINGARELLI

Il progetto intende sensibilizzare gli studenti e le loro famiglie alla lotta allo spreco alimentare attraverso azioni di riduzione, riutilizzo, riciclo.

Gli alunni saranno invitati attraverso attività didattiche e sociali finalizzate (conoscenza dell'alimentazione consapevole e sostenibile, le filiere agroalimentari, questionari e indagini in famiglia sugli sprechi, ricerche in internet, letture sul tema e realizzazione di spot e brevi filmati contro lo spreco alimentare; promozione di giornate dedicate alla merenda solidale e all'attività di raccolta di prodotti alimentari da offrire alle mense dei poveri) a comportamenti virtuosi nei riguardi del valore del cibo (non buttare, non sprecare, riutilizzare).

I contenuti del progetto dovranno indirizzare i futuri cittadini a programmare i pasti e gli acquisti alimentari in modo congruente alle necessità, alle composizioni e alle scadenze dei prodotti alimentari. Il percorso si prefigge, altresì, di educare alla "cultura del consumo consapevole" per limitare gli sprechi a favore dei poveri, migliorando la situazione di disagio di alcune fasce di popolazione.

Potranno essere realizzate Unità Didattiche di Apprendimento trasversali ai percorsi disciplinari per favorire la comprensione dei processi alla base del progetto e far acquisire agli studenti competenze di cittadinanza attiva, di comunicazione in lingua, digitali e di imprenditorialità ed espressione culturale .

**Inquadra il QR CODE
per approfondire programmi e attività
Scuola Secondaria di primo grado "N. Zingarelli"
TOOL KIT 4**





BARI
SOCIAL
FOOD



REGIONE PUGLIA



COMUNE DI BARI
Assessorato all'Università



CAPS



APS
FARINA
ONLUS



Rogazionisti
Cristo Re Onlus
Associazione di Solidarietà Sociale



Centro di Istruzione e Formazione Infantile Rogazionisti



NOME SCUOLA ISTITUTO

Istituto Comprensivo
“Nicola Zingarelli”

ORDINE DI SCUOLA

Scuola Secondaria
di primo grado

TITOLO UDC

“Incarta lo scarto”

DESTINATARI

- Alunni, docenti, genitori, Parrocchie

SOGGETTI COINVOLTI

- Tutti i docenti della Scuola Secondaria
- Le famiglie degli alunni coinvolti
- Esperti esterni

DISCIPLINE COINVOLTE

Italiano, Storia, Scienze, Tecnologia, Religione, Arte.

COMPETENZE

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- Padroneggiare elementi dei linguaggi visivi; realizzare elaborati personali applicando regole del linguaggio visivo;
- Acquisire competenza personale, sociale, capacità di imparare a imparare; competenza imprenditoriale; competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

OBIETTIVI

- Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche,
- Accrescere il senso di inclusione scolastica;
- Usare la presentazione multimediale come strumento di sintesi del percorso svolto
- Utilizzare comunicazioni in lingua
- Acquisire conoscenze sui valori nutrizionali degli alimenti,
- Analizzare il lavoro effettuato dalle comunità religiose in ambito di raccolta degli alimenti e loro riutilizzo.
- Acquisire tecniche grafiche e di uso corretto dei colori.

RISULTATI ATTESI

Investigare diverse tipologie di documenti, registrare ed elaborare dati, isolare variabili, creare mappe concettuali e grafici, analizzare risultati.

Redigere un questionario sulle abitudini e su quelle della famiglia intorno alla questione spreco, rifiuti, consumi energetici, costi sociali, costi economici.

Acquisire consapevolezza sull'uso responsabile dello scarto alimentare.

Approntare un'ipotesi di opuscolo informativo relativo al contributo che la scuola apporta con la raccolta differenziata al riutilizzo degli scarti alimentari.

CONVITTO NAZIONALE DOMENICO CIRILLO

Il percorso approfondisce la cultura dello scarto e la logica “usa e getta”, caratteristica della società moderna. Infatti il sistema vigente di produzione e consumo non ha sviluppato la capacità di assorbire e riutilizzare rifiuti e scorie, laddove invece, come precisa anche Papa Bergoglio nell’enciclica “Laudato sii” “il funzionamento degli ecosistemi naturali è esemplare: le piante sintetizzano sostanze nutritive che alimentano gli erbivori; questi a loro volta alimentano i carnivori, che forniscono importanti quantità di rifiuti organici, i quali danno luogo a una nuova generazione di vegetali”. L’uomo del terzo millennio non è ancora riuscito ad adottare un modello circolare di produzione che assicuri risorse per tutti e per le generazioni future; non ha ancora limitato l’uso delle risorse non rinnovabili, né moderato il consumo e massimizzato l’efficienza dello sfruttamento.

Affrontare tale questione con gli alunni, oggi consumatori, domani imprenditori e classe dirigente, è teso a

- contrastare la cultura dello scarto che danneggia il pianeta intero e che deriva dalla mancata comprensione dei criteri di efficienza e di convenienza.
- diffondere la conoscenza dei principi elementari dell’economia circolare, dell’economia di condivisione, basata sull’utilizzo accorto delle risorse rinnovabili.
- favorire la percezione della consonanza uomo- natura
- favorire la sensibilità verso nuovi stili di vita, caratterizzati da sobrietà e moderazione.

Punto di partenza dell’UdC è “Leonia”, da “Le città invisibili” di I. Calvino (1972). La descrizione di Leonia apre la rubrica “Le città continue” e descrive la realtà borghese contemporanea, già manifesta agli osservatori più acuti al tempo della scrittura dell’opera.

La città di Leonia rappresenta la metropoli che rifà sé stessa tutti i giorni:

Sui marciapiedi, avviluppati in tersi sacchi di plastica, i resti della Leonia d’ieri aspettano il carro dello spazzaturaio. Non solo tubi di dentifricio schiacciati, lampadine fulminate, giornali, contenitori, materiali d’imballaggio, ma anche scaldabagni, enciclopedie, pianoforti, servizi di porcellana: [...] l’opulenza di Leonia si misura dalle cose che ogni giorno vengono buttate via per far posto alle nuove.

Configurandosi in questo modo, la città si espande ogni anno: i cumuli di “merce del giorno prima” diventano sempre più imponenti e occupano un’area più vasta. In effetti, non solo Leonia, ma anche le città circostanti convivono con la propria spazzatura:

i confini tra le città estranee e nemiche sono bastioni infetti in cui i detriti dell’una e dell’altra si puntellano

a vicenda, si sovrastano, si mescolano.

La formula definitiva della città moderna appare quella dell'accumulo di oggetti che coinvolge e accomuna i centri vicini, con una moltiplicazione esponenziale proiettata sul mondo. Venuti meno i confini tra le zone urbane, il globo diventa un'unica grande città di scarti e rifiuti: per questo Leonia è una "città continua".

Leonia è la metafora di una società consumista: il desiderio del consumo costituisce l'identità del centro urbano, che si rinnova quotidianamente per il disprezzo per gli oggetti usati e il desiderio di apparire sempre nuova, giovane e opulenta. La città moderna, la coscienza del cittadino moderno sono ostinatamente proiettati verso il consumo, che spesso costituisce l'unico collante delle nostre comunità.

Esattamente come la cronaca ci documenta, l'incultura dello scarto coinvolge in un circolo vizioso e distruttivo l'intero globo: Il pattume di Leonia a poco a poco invaderebbe il mondo, se sullo sterminato immondezzaio non stessero premendo, al di là dell'estremo crinale, immondezze d'altre città, che anch'esse respingono lontano da sé montagne di rifiuti. Forse il mondo intero, oltre i confini di Leonia, è ricoperto da crateri di spazzatura, ognuno con al centro una metropoli in eruzione ininterrotta.

Oltre a evidenziare il pericolo che la moderna devozione al consumo assuefaccia l'individuo a una felicità che consiste nell'accumulo di beni materiali, mettendo in secondo piano il rapporto tra persone, in "Leonia" è descritto il consumo conformista: nell'omologazione culturale, nell'esaltazione del consumo, si cancellano le individualità e vengono meno le differenze: tutto il mondo diventa un cumulo di oggetti usati.

Il secondo momento del percorso esplora la scrittura giornalistica con "Gomorra", di R. Saviano (2006) e con essa un caso di cronaca: la cosiddetta "terra dei fuochi" e la gestione dei rifiuti. Basandosi sugli atti processuali e sulle indagini di polizia, nel romanzo si descrive una realtà fatta di terre dove finiscono quasi tutti i rifiuti sfuggiti ai controlli legali della Campania, in cui i morti di tumore sono cresciuti del 21% rispetto al resto dell'Italia. Le montagne gravide di rifiuti tossici, le campagne pregne di sostanze mortali rappresentano il nuovo paesaggio dell'Italia. La lettura del romanzo e la presa visione degli atti di inchiesta giornalistici consentiranno sia di conoscere la questione dello smaltimento dei rifiuti nelle linee generali, sia di "mappare" il territorio del nostro Paese, alla scoperta di discariche, inceneritori, attività di riciclo e compostaggio dei rifiuti, sia di conoscere la normativa italiana ed europea, sia di comprendere l'interrelazione tra ciclo dei rifiuti, ambiente e alimentazione.

Lo studio del caso si arricchisce dell'approccio di altre discipline:

- Scienze e Fisica, in relazione ai danni all'ambiente e all'ecosistema, allo smaltimento dei rifiuti, alla raccolta differenziata e alle virtuose possibilità di riciclo; si prevede per questo approfondimento l'intervento di un referente di ISDE Italia;
- Educazione civica, in relazione allo smaltimento dei rifiuti, attraverso la conoscenza delle normative regionali, nazionali ed europee;

Disegno e Storia dell'arte, in relazione alla presenza del paesaggio urbano e cittadino, nelle sue varie articolazioni, nell'arte iconografica contemporanea.

A mero titolo di esempio, si propone l'opera di C. Pedruzzi,

Rifiuti

Olio su tela, 50×50.

Bottiglie di vetro, cannucce di plastica, lattine schiacciate, stralci di giornale, cocci, tappi, mozziconi: tutto quello che generalmente troviamo vicino a portarifiuti rigurgitanti, in strada, nei parchi, in spiaggia, nel mare.

L'uccellino morto tra la spazzatura simboleggia la vita soffocata dall'inquinamento dei rifiuti, parte integrante delle nostre città, e l'assenza di consonanza tra uomo e natura.



**Inquadra il QR CODE
per approfondire programmi e attività**

**Scuola secondaria di secondo grado
Licei "D. Cirillo"
TOOL KIT 5**



NOME SCUOLA ISTITUTO

Convitto nazionale
“*Domenico Cirillo*”

ORDINE DI SCUOLA

Scuola Secondaria
di secondo grado
Licei

TITOLO UDC

“L’opulenza si misura dalle cose che ogni giorno vengono buttate via per far posto alle nuove... sulla cultura dello scarto e sull’usa e getta”

DESTINATARI

- Alunni del primo biennio - Licei

SOGGETTI COINVOLTI

Docenti del consiglio di classe,
referente I.S.D.E

(associazione italiana medici per l'ambiente, nata nel 1989 da un gruppo di medici italiani consapevoli che per garantire la salute di ciascuno, i medici devono occuparsi anche della salute dell'ambiente in cui viviamo, sia come medici che come abitanti della terra).

DISCIPLINE COINVOLTE

Italiano, Scienze, Geografia,
Educazione Civica, Disegno e Storia
dell’arte

COMPETENZE

- Comunicazione nella madrelingua
- Imparare a imparare
- Competenze sociali e civiche
- Consapevolezza ed espressione culturali
- Raccogliere dati attraverso l’osservazione di un fenomeno naturale o artificiale:
- Comprendere l’importanza delle caratteristiche fisiche dell’ambiente
- Comprendere, confrontare e raccogliere dati attraverso l’osservazione di fenomeni umani e sociali.

OBIETTIVI

Leggere, comprendere, interpretare e riassumere diverse tipologie testuali/opere d’arte, collocare l’opera nel tempo e nello spazio di produzione
Esprimere in modo corretto i fenomeni oggetto di studio, sia nella forma scritta che nella forma orale
Conoscere i contenuti presentati per ciascuna disciplina e presentarli in forme multimediali
Conoscere e riconoscere le conseguenze delle azioni umane sull’ambiente e sulla natura
Conoscere e riconoscere comportamenti virtuosi in relazione all’ambiente

RISULTATI ATTESI

- Orientare i comportamenti di alunni e famiglie in relazione agli acquisti, specie in ambito alimentare, e alla differenziazione dei rifiuti e al riciclo/riuso di materiali e di oggetti
- Sviluppare il loro impegno nella divulgazione delle conoscenze acquisite attraverso i social e a favore del decoro urbano e della difesa dell’ambiente, attraverso iniziative di collaborazione con RETAKE-Bari.
- Contrastare la cultura dello scarto, per un’economia circolare di condivisione, basata sulle risorse rinnovabili.
- Favorire la percezione della consonanza uomo- natura
- Favorire la sensibilità verso nuovi stili di vita, caratterizzati da sobrietà e moderazione.

C.I.F.I.R ONLUS

Il C.I.F.I.R. ONLUS, Ente del terzo settore operante nel settore della formazione professionale, attraverso i percorsi di leFP (Istruzione e Formazione Professionale) permette ai minori in uscita dal primo ciclo di istruzione di assolvere all'obbligo d'istruzione e acquisire una qualifica professionale. Nel percorso triennale di Operatore della Ristorazione, il progetto Bari Social Food si svilupperà con le finalità di:

- Promuovere buone pratiche come il riciclo, il recupero e il riuso di cibi (preparare ricette di piatti anti spreco con scarti di alimenti o prodotti vicini alla scadenza), materiali di diversa natura, per innovare i cicli dell'economia e offrire opportunità di riduzione dell'impatto dei comportamenti sull'ambiente e sulle società
 - Sensibilizzare e coinvolgere la cittadinanza attiva favorendo la consapevolezza dell'impatto delle scelte di produzione e consumo sulla vita del pianeta, dal punto di vista della sostenibilità ambientale, economica e sociale
 - Conoscere e promuovere atteggiamenti consapevoli del benessere, della salute personale e della propria alimentazione (lotta allo spreco, il recupero degli scarti alimentari ed il corretto smaltimento dei rifiuti)
 - Coinvolgere i cittadini nella costruzione di modelli di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psico-fisico, la sicurezza alimentare, il lavoro dignitoso. Gli allievi dovranno: realizzare una ricetta anti spreco dallo scarto di vari cibi; approntare un'etichetta alimentare; sarà inoltre prodotto un video sulle attività svolte e sul prodotto realizzato. Infine, si prevede la partecipazione degli alunni alla preparazione dei pasti per la mensa sociale organizzata dai Padri Rogazionisti presso l'oratorio della parrocchia "Cuore Immacolato di Maria"
- Il lavoro sarà svolto a gruppi per la realizzazione della ricetta anti spreco e dell'etichetta alimentare. e/o nutrizionale.

**Inquadra il QR CODE
per approfondire programmi e attività
Ente Istruzione Formazione professionale
"C.I.F.I.R."
TOOL KIT 6**





NOME SCUOLA ISTITUTO

C.I.F.I.R.-ONLUS

sede di Bari
(Villaggio del Fanciullo di Bari)

ORDINE DI SCUOLA

leFP
(Istruzione e Formazione
Professionale)

TITOLO UDC

“Una ricetta anti spreco”
(Sostenibilita' – Agenda 2030
ed Educazione Civica)

DESTINATARI

Alunni iscritti al 1°e 2° Anno
del Corso di Operatore della
ristorazione
indirizzo: Preparazione pasti

SOGGETTI COINVOLTI

- Alunni e genitori;
- Docenti e tutor del Percorso leFP

DISCIPLINE COINVOLTE

Scienza dell'alimentazione
Italiano
Tecnologia dell'informazione e della
comunicazione (informatica)
Educazione civica e legalità
Tecnico-professionale

COMPETENZE

- Agire in riferimento ad un sistema di valori, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti professionali, sociali, personali ed in ambito familiare, scolastico e sociale.
- Agire in modo autonomo e responsabile e prendere coscienza delle situazioni e del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
- Esercitare la cittadinanza attiva come principi di legalità, solidarietà e partecipazione democratica.
- Lavorare con gli altri in maniera costruttiva.
- Individuare e utilizzare le tecnologie informatiche e le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale.

OBIETTIVI

Affrontare le problematiche legate allo spreco alimentare, alla povertà, ai problemi legati allo sviluppo sostenibile per arrivare ad elaborare esempi di di buone pratiche civico/ambientali e di convivenza civile.

RISULTATI ATTESI

- 1) creazione di una ricetta anti spreco di piatti
- 2) creazione di etichette di alcuni prodotti alimentari
- 3) ripresa video delle fasi della UDA e presentazione del progetto in video



Non pesa è mio fratello.

È questa la *mission* che da settantacinque anni porta avanti il Villaggio del Fanciullo S. Nicola dei Rogazionisti a Bari. Questa istituzione, avviata in città nel dopoguerra, ha inteso partecipare e rispondere ad un desiderio di ricostruzione e rilancio dell'Italia,

rivolto alle nuove generazioni, soprattutto più disagiate, attraverso l'istruzione scolastica e la formazione professionale. In più il Villaggio del Fanciullo, con una felice intuizione dei suoi iniziatori, si è strutturato pedagogicamente seguendo un modello educativo innovativo d'oltreoceano, la *Boy's town*, che puntava essenzialmente all'autoformazione.

Da sempre il Villaggio si è caratterizzato e specializzato nella formazione dei ragazzi e dei giovani nei più diversi ambiti del lavoro professionale. La natura dell'opera, l'impegno profuso a favore dei meno abbienti, hanno permesso di tessere un rapporto di sentita benevolenza con la cittadinanza che ha sostenuto l'opera e di fattiva collaborazione con le Istituzioni.

Oggi il Villaggio del Fanciullo continua la sua missione attraverso il *Centro di Formazione Professionale (CIFIR)*, la *Parrocchia*, la *Mensa dei Poveri S. Annibale*, l'*Associazione di Solidarietà Sociale Rogazionisti Cristo Re onlus* e l'*Emporio della Salute condotto in rete con il Comune di Bari e alcune Associazioni locali*. In questo proficuo rapporto si colloca la partecipazione al Progetto **Bari Social Food** che si prefigge di formare le nuove generazioni alla sostenibilità e ad imparare le buone prassi per evitare gli sprechi e al contempo assumere una condotta solidale attraverso il conferimento alle mense sociali delle eccedenze alimentari.

Il Progetto **Bari Social Food** intende promuovere, mediante la stesura di questa brochure **Zero spreco**, la formazione dei bambini, dei ragazzi e dei giovani delle scuole di ogni ordine e grado per dare impulso alla cultura della sostenibilità. È frutto dello studio di un gruppo di docenti, coordinati dal pedagogo il Prof. Franco Lorusso e coadiuvati dall'esperto scientifico il Prof. Lucantonio Debellis, composto da: Valeria Cristiano, Annafara Fanelli, Cristina Macina, Ida Monteleone, Anna Pinto, Antonella Maggi, che ne cureranno anche la sperimentazione nelle scuole. A ciascun docente va la nostra gratitudine per l'impegno profuso e per il coinvolgimento espresso.

A conclusione inseriamo lo schema delle Mense Caritas e di quelle promosse dall'Assessorato al Welfare come luoghi concreti nei quali si realizza la cultura della sostenibilità.



Al Villaggio del Fanciullo lo scorso anno è stato avviato l'Emporio della Salute che si prefigge di raccogliere le eccedenze farmaceutiche attraverso diverse Farmacie aderenti. L'iniziativa è sostenuta da una rete no profit e dal Progetto Bari Social Food. In uno schema indichiamo le Farmacie della città di Bari che fanno la raccolta per l'Emporio della Salute ubicato presso il Villaggio del Fanciullo in Via Zuccaro, 6.

La partecipazione al Progetto **Bari Social Food** è fondata nella fratellanza universale che ha portato Sant'Annibale, fondatore dei Rogazionisti, ad affermare: *Mi sembra di aver legame di una santa amicizia con tutti sulla terra, siano della mia religione o di un'altra, siano ricchi o poveri, signori od operai, umile e misera gente o alta aristocrazia. Ho veduto un mio fratello, un mio Signore in ognuno, e ciò che di meglio ho desiderato per me in questa vita e nell'altra, l'ho desiderato ugualmente per tutti.*

Grazie al Prof. Franco Giacobino che ha curato la grafica e soprattutto un sentito ringraziamento a tutti gli alunni che nelle diverse scuole della città aderiranno allo **Zero spreco** per accogliere la cultura della sostenibilità.

Padre Vincenzo D'Angelo

AIUTACI A CURARE CHI HA BISOGNO

REGUPERO
FARMACI VALIDI
NON SCADUTI

FARMACIE CHE ADERISCONO ALL'INIZIATIVA RECUPERO FARMACI -BARI-

DE MARCO VINCENZO E GIOVANNA
via Salapia 2

DI VINCENZO FILOMENA
via F. Lattanzio 10°

LOZUPONE VINCENZO
via F. Crispi 99

RAGONE ANGELO
viale Japigia 28b

SBIROLI ERMINIO
via Putignani 40

D'ALESIO MARILENA
via P. Mazzoni 13°

FABBRONI GIANLUCA
via Caldarola 30 bis

FANTOZZI LUIGI
via G. Petroni 43

CALO' COSIMO
via M. Garruba 179

ANTUOFERMO MICHELE
via S. Visconti 10

CALABRESE
viale Salandra 23

Calendario Mense – Pranzo - Cena - Servizi

Parrocchie	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato	domenica	varie
CATTEDRALE/SANTA CHIARA		docce 06.30/08.00						
				pranzo 12.00	pranzo 12.00	pranzo 12.00	1°, 2° e 5°	
		infermeria 09.30/11.00		centro ascolto		infermeria 9.30/11.00		
				infermeria 15.30/17.30				
MARIA SS ROSARIO		pranzo 12.00	pranzo 12.00					
		centro ascolto 09.00/11.00	centro ascolto 9.00/11.00	centro ascolto 16.00/17.00				
MISSIONARIE DELLA CARITÀ	cena 17.00	cena 17.00	cena 17.00		cena 17.00 vestiario mattina			
SS ROSARIO IN S. NICOLA - CARBONARA				pranzo 12.00		pranzo 12.00		vestiario su richiesta
S. CARLO BORROMEO	pranzo 12.00							
S. FRANCESCO D'ASSISI				centro ascolto 18.30/19.30			pranzo 13.00	pacco viveri su necessità
							3° domenica	

Calendario Mense - Pranzo - Cena - Servizi

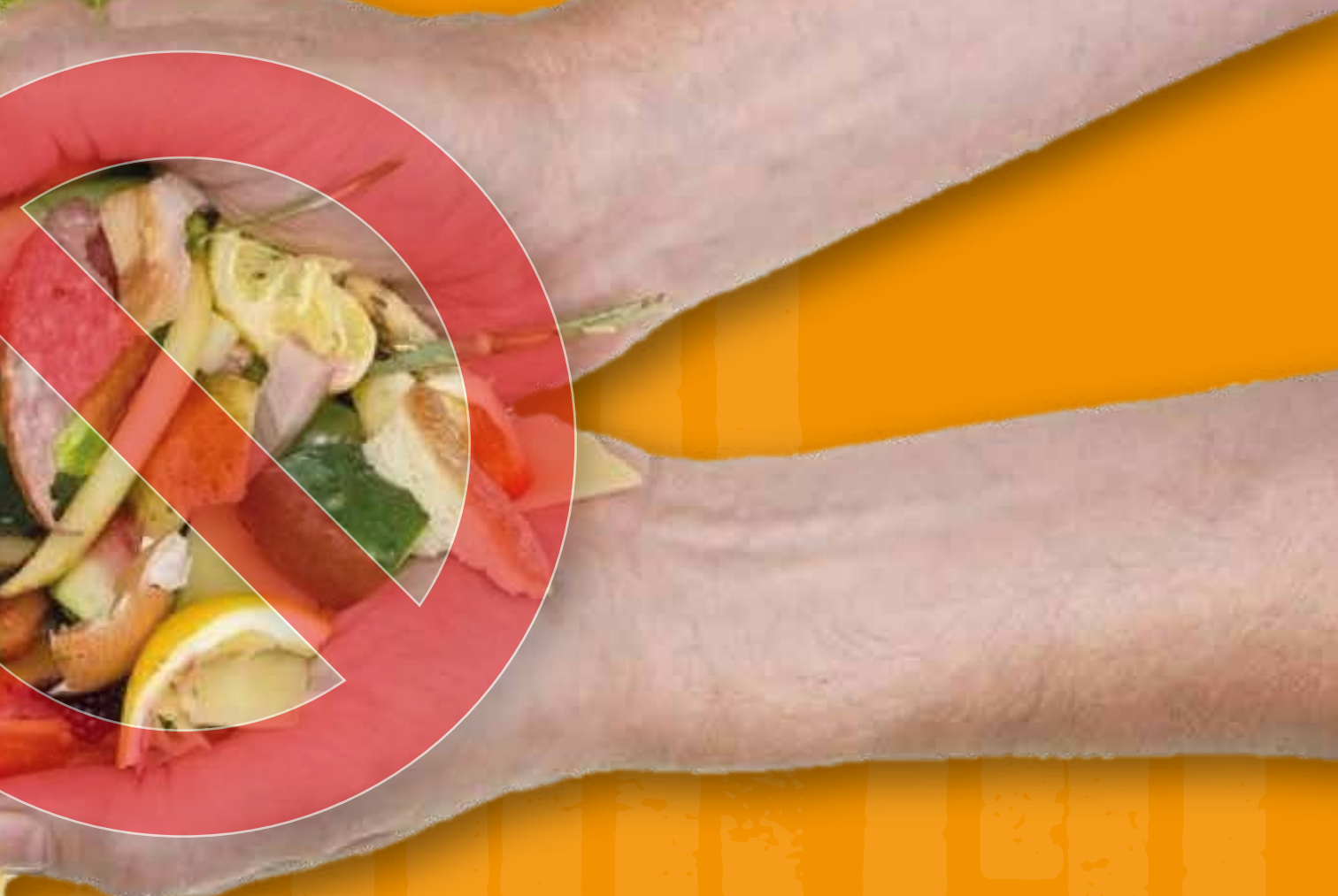
Parrocchie	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato	domenica	varie
S. PIO X°	pranzo 12.00							vestiario su richiesta
SS MEDICI BITONTO	pranzo 12.00	pranzo 12.00	pranzo 12.00	pranzo 12.00	pranzo 12.00	pranzo 12.00		
		centro ascolto 18.00/20.00		centro ascolto 18.00/20.00 pacco anziani		centro ascolto 18.00/20.00		
SAN FERDINANDO							pranzo 12.00	
VILLAGGIO DEL FANCIULLO / S. ANNIBALE				cena 17.00			cena 17.00	
SAN SABINO							pranzo 13.00	
S. ANTONIO - CARONARA							pranzo 13.00	
DORMITORIO DON VITO DIANA			docce uomini 09.00/11.00	docce uomini 09.00/11.00	docce uomini 09.00/11.00			

COMUNE di BARI Area 51
 Corso Italia 81/83 Bari
CENTRO DI ACCOGLIENZA DIURNA
PER ADULTI CON DIFFICOLTA' SOCIALI

Tutti i giorni l'erogazione dei pasti
 (colazione, pranzo e cena)
 è effettuata con modalità da asporto

ZERO SPRECO







BARI SOCIAL FOOD



REGIONE PUGLIA



COMUNE DI BARI
ASSESSORATO AL WELFARE



Rogazionisti
Cristo Re Onlus
Associazione di Solidarietà Sociale



Centri di Istruzione e Formazione Istituti Rogazionisti

Il Progetto è finanziato dalla Regione Puglia in attuazione della L. R. n. 13/2017