

**Green Food Week**

**5-9 febbraio 2024**

Il Comune di Genova per il terzo anno consecutivo ha aderito alla Green Food Week, iniziativa dall’Associazione Foodinsider sulla promozione di iniziative virtuose in tema di sostenibilità all’interno delle mense scolastiche. La Ristorazione del Comune di Genova condividendo i valori della sostenibilità, promuove una mensa che educa i bambini alla salute, legata al territorio, con un’attenzione all’utilizzo di prodotti segnalati dai CAM (Criteri Ambientali Minimi).

Per tutti i piccoli utenti delle mense del comune di Genova il giorno 8 febbraio è stato distribuito un pranzo con menu 100% vegetale, per un totale di 24.344 pasti.

Di seguito le iniziative attuate dalle Aziende che gestiscono sul territorio il servizio di ristorazione scolastica per il comune di Genova.

**Camst**

*Proposta didattico formativa “Piacere fagiolo”*

L’attività proposta è stata incentrata sull'utilità e l'importanza dei macronutrienti e le loro funzioni con un focus sulle proteine di origine vegetale, inoltre è stata trattata l'importanza dell'acqua corporea e quindi nell'insieme eco-fisiologico.

È stato introdotto il concetto di prevenzione in salute e prevenzione ecologica. Si è parlato del concetto di junk food (definizione, come riconoscerlo, perché viene commercializzato).

Infine, è stato affrontato il tema dell’alimentazione e delle sue ricadute sull’ecologia, introducendo il discorso impatto ambientale e scelte consapevoli, in particolare: l'utilizzo dell'acqua in agricoltura e negli allevamenti, l'impatto sul territorio degli allevamenti intensivi, il vantaggio del consumo dei prodotti locali e la riduzione delle emissioni di Co2.

Durante l'intervento sono state utilizzate significative piramidi alimentari dette "Eco piramidi alimentari" e sempre a tema sostenibilità è stato proposto un video della durata di 2 minuti.

Sono stati rilasciati agli insegnati consigli e approfondimenti ed eventuali giochi da proporre, sono stati consegnati agli alunni le copie cartacee del file "presentazione iniziativa" con all'interno i contenuti degli argomenti trattati ed eventuali approfondimenti, è stato presentato il menu proposto nella giornata clou dell’iniziativa.

**Gazzoli**

*Laboratorio ludico-didattico sugli sprechi alimentari a scuola “Professionisti dello spreco”*

Il 7 ed 8 febbraio sono state organizzate una serie di iniziative ludico-didattiche all’interno di alcune classi, il focus è stato incentrato sugli sprechi alimentari a scuola.

L’attività è stata suddivisa in due momenti: una giornata informativa e una giornata dedicata ai laboratori interattivi.

L’intento è stato quello di stimolare i bambini ad imparare a pianificare i pasti in modo responsabile, a valutare le proprie porzioni e a comprendere l'importanza di consumare ciò che viene servito senza sprechi. Attraverso l’iniziativa è stato possibile far riflettere i giovani partecipanti sull’importanza della salvaguardia delle risorse naturali e dell'impatto ambientale collegandoli agli sprechi alimentari, incoraggiandoli verso comportamenti sostenibili e responsabili.

I bambini sono stati informati sui dati nazionali relativi allo spreco all’interno delle mense scolastiche in base ai quali solo uno su dieci non lascia avanzi durante il pasto. È quindi stata proposta loro una sfida per il giorno dopo invitandoli ad abbattere il limite nazionale medio di avanzo per pasto che ammonta a 75 grammi a persona.

Nel laboratorio ogni classe è stata dotata di una bilancia, e ciascun bambino ha avuto l'opportunità di pesare gli avanzi presenti nel proprio piatto. La classe che ha registrato il peso complessivo più basso sulla bilancia è stata proclamata vincitrice.

L’attività è stata realizzata grazie alla collaborazione propositiva dell’intero team *Gazzoli,* della cuoca presente sul plesso, delle addette al servizio di distribuzione del pasto e delle insegnanti delle classi coinvolte.

**Cirfood**

*Laboratorio sulla sostenibilità alimentare “Sostenibile è meglio”*

L’iniziativa ha compreso una parte informativa sui temi della sostenibilità e dell’alimentazione e una parte più interattiva con la stimolazione del Cuoco Cirghiotto

OBIETTIVI:

1) Riconoscere il cibo a basso impatto ambientale

2) Parlare del valore del cibo sottolineando il problema dello spreco

3) Parlare del menù del giorno e dell’iniziativa correlata

DESTINATARI: Utenti del primo ciclo di scuole primarie.

MATERIALI/STRUMENTI: video multimediali; poster e immagini raffigurative diversi

alimenti più o meno sostenibili; schede didattiche

MODALITA’ DI SVOLGIMENTO: Dietisti e personale CIRFOOD, tramite l’ausilio di video

didattici, sensibilizzerà i piccoli utenti su temi importanti quali sostenibilità alimentare

e lotta allo spreco.

Non tutti gli alimenti sono uguali ed è importante riconoscerli per imparare a consumarli in modo corretto nella propria alimentazione con un’attenzione particolare alla ricaduta sull’ambiente.

Conclusa la parte descrittiva inizierà l’attività pratica che consisterà nell’elaborare insieme un poster (che verrà lasciato in aula) con la distinzione fra alimenti sostenibili e meno.

Tutta l’attività sarà accompagnata dalla simpatica mascotte del CIRGHIOTTO che coinvolgerà i bambini in giochi ed indovinelli.

A fine dell’attività verrà rilasciato a ciascun bambino un attestato di “ESPERTO IN SOSTENIBILITA’ ALIMENTARE” e delle schede didattiche da compilare e completare

con le nozioni condivise.

**Ladisa**

*Attività didattico formativa sullo spreco alimentare*

Dopo una presentazione del progetto della Green food week è stata avviata una formazione sullo spreco alimentare, è stato distribuito un opuscolo con informazioni e attività interattive inerenti ai concetti sull’alimentazione sostenibile e sullo spreco alimentare.

I bambini oltre a mostrarsi particolarmente interessati hanno partecipato attivamente facendo numerose domande inerenti gli argomenti trattati.

Al termine delle sessioni che si sono svolte all’interno delle classi è stato distribuito un gadget (gomma da cancellare) a forma ortofrutticola.

Il giorno seguente all’attività è stato fatto un ulteriore passaggio nei locali refettorio al fine di perfezionare e sensibilizzare i piccoli utenti al minore spreco alimentare.

**Vivenda**

*Laboratorio didattico-formativo sullo spreco alimentare “Mangia sostenibile”*

L'attività proposta si articola in una prima fase in classe dove viene spiegato il significato della settimana della Green Food Week e della sostenibilità legata all’alimentazione e alla mensa scolastica con un’attenzione particolare alle possibili alternative che si possono mettere in atto anche singolarmente da ognuno di noi attraverso scelte più consapevoli e sostenibili ma non meno appetibili.

Successivamente all’interno del refettorio, dopo aver raccolto le opinioni circa il pasto offerto, tramite l'utilizzo di questionari di gradibilità, abbiamo proseguito con la pesatura degli scarti per ogni singolo piatto proposto, coinvolgendo direttamente anche i bambini. Dopodiché coinvolgendo i bambini si è cercato di stimolarli a riflettere su quanto avvenuto.