

**21 ottobre 2020**

Pagina 1 di 2

## **BOLOGNA2000**

SUPPLEMENTO AL QUOTIDIANO SASSUOLO2000.IT

# Refezione scolastica, parte Good for Food, il percorso di educazione alimentare e ambientale del Comune di Bologna progettato da Fondazione Golinelli

Nel 2018 il Comune di Bologna ha ottenuto un finanziamento di 3 milioni di euro dal fondo per le mense scolastiche biologiche, in virtù delle caratteristiche delle materie prime e delle quote di prodotto biologico previste dal servizio di refezione scolastica (Decreto Interministeriale del 18 dicembre 2017): 2,5 milioni di euro sono stati destinati per ridurre le tariffe del servizio per le famiglie per l'anno scolastico 2019-2020, il finanziamento rimanente, quasi 500 mila euro sono impiegati per iniziative di informazione e promozione nelle scuole e di accompagnamento del servizio di refezione.

A novembre 2019 il Comune ha bandito una gara per la selezione di progetti che consentissero di utilizzare queste risorse. Il bando è stato vinto dal progetto Good for Food di Fondazione Golinelli, in collaborazione con partner come Future Food Institute, che ha contribuito all'organizzazione delle food conversations. Inoltre collaborano al progetto: Assobio, Federbio, Ausl di Bologna, CampuStore, Editoriale Scienza (gruppo Giunti), Fatatrac, Franco Cosimo Panini, FAO, Filò – Il filo del pensiero, Liceo Artistico F. Arcangeli e Servizio Marconi T.S.I..

Il progetto promuove l'educazione alimentare e ambientale, favorisce l'innovazione didattica delle scuole bolognesi e propone iniziative di informazione nell'ambito della sostenibilità ambientale e dell'agricoltura biologica. Grazie ad attività di didattica integrata, formazione e divulgazione, intende sensibilizzare insegnanti, studenti e famiglie sui corretti stili di vita, sulle scelte alimentari più sane e consapevoli e sull'impatto ambientale della produzione alimentare.

“Pensare al futuro, anche in momenti difficili come questi, significa pensare alla didattica, all'ambiente e alla qualità della vita. Un progetto come questo racchiude in sé molteplici messaggi, rivolti alle giovani generazioni e alla cura del pianeta, a partire dall'approccio metodologico utilizzato, basato su coprogettazione e coinvolgimento. Rappresenta un'opportunità da non sprecare per qualificare ulteriormente una didattica che non si arresta di fronte all'emergenza sanitaria, pur consapevoli delle difficoltà oggettive che stanno affrontando le scuole. – spiega l'assessora alla Scuola Susanna Zaccaria – Si tratta di interventi riprogettati alla luce dei nuovi bisogni e delle nuove priorità del mondo scolastico, che intendono essere di supporto a docenti e insegnanti e mirano a lasciare un patrimonio culturale e strumentale alla comunità

scolastica nel suo complesso. Con partner d'eccellenza, individuando sinergie e collaborazioni di alto valore”.

“Siamo molto soddisfatti di realizzare il progetto Good for Food insieme al Comune di Bologna. Crediamo nell'importanza dell'educazione alimentare e ambientale, elemento essenziale per la salute e il benessere della comunità – afferma Antonio Danieli, Vicepresidente e Direttore Generale di Fondazione Golinelli. Partire dalle scuole per promuovere stili di vita corretti e scelte alimentari sane, consapevoli e sostenibili è in linea con gli obiettivi statuari della Fondazione che, attraverso attività di educazione e formazione, offre ai giovani gli strumenti per diventare protagonisti attivi e responsabili del domani”.

“‘Coltivare il futuro’, che dà il titolo a questo primo incontro ufficiale del percorso Good for Food, rappresenta la vera missione che ha spinto il Future Food Institute a supportare questo progetto. La grande sfida della nostra era è riuscire a preservare il pianeta, nutrendo l'uomo in un modo sano e avendo cura per l'ecosistema che lo accoglie – dichiara Sara Roversi, founder del Future Food Institute. Il cibo è vita, nutrimento, è veicolo di valori, cultura, simboli e identità, il cibo è socialità. Mangiare è un atto essenziale per la vita dell'uomo, ma richiede cultura, formazione, coscienza e consapevolezza, noi partiamo da scuola!”.

“In questi anni – puntualizzano i genitori partecipanti alla Commissione mensa cittadina – il servizio di refezione scolastica della nostra città ha compiuto un lungo percorso di cambiamento e miglioramento della qualità reso possibile dal monitoraggio costante delle Commissioni Mensa in ogni scuola e dal confronto costruttivo tra tutti gli attori presenti ai tavoli della Commissione Mensa Cittadina. Questi progetti rappresentano uno dei frutti di questo proficuo percorso e siamo particolarmente soddisfatti che tutti gli alunni insieme ai loro insegnanti possano cogliere queste interessanti opportunità”.

Per le scuole dell'infanzia, per le primarie e le secondarie di primo grado, sono in programma attività didattiche, webinar, laboratori, incontri scientifici, tutto riprogettato nel rispetto delle misure di contenimento dell'emergenza sanitaria.

Le scuole riceveranno dotazioni tecniche e tecnologiche che rimarranno alla comunità educante e che i docenti impareranno a usare grazie a una formazione specifica. Gli ambienti scolastici Agri-Food saranno equipaggiati di kit scientifici per attività di scienza in cucina, urban farming, robotica educativa e digital storytelling. In questo modo le scuole potranno realizzare attività in autonomia e potenziare la didattica partecipativa e laboratoriale sul lungo periodo. È stato costituito un team di insegnanti facilitatori denominati “Food Heroes”, punto di riferimento tra studenti, scuole e famiglie.

Agli insegnanti, che ricoprono un ruolo centrale nel progetto, saranno offerti: momenti di formazione, workshop, food conversations, toolkit, tutorial e protocolli di attività didattiche che potranno usare nel tempo, sia con gli studenti, sia con i colleghi, durante interventi di formazione autogestita.

Il progetto sarà presentato venerdì 23 ottobre alle ore 16.15 in occasione della prima Food Conversation in diretta da New York che avrà come protagonista Stephen Ritz. Educatore e insegnante del Bronx, più volte ospite della Casa Bianca sotto la presidenza di Barack Obama, conosciuto come “l'insegnante più amato d'America” per aver portato l'agricoltura idroponica a scuola al fine di educare gli studenti, spesso disagiati, a un'alimentazione sana. L'intervento e la presentazione del progetto saranno trasmesse in diretta sul canale YouTube di Good for Food.