FIRENZE DUE
Presidente Vincenza Quattrocchi *enza_quattrocchi@hotmail.com – 335 7760902*
Segretaria Beatrice Pazzaglia *soroptimist.firenzedue@gmail.com – 348 3238501*
Tesoriera Simonetta Pellegrini *mariasimonetta.pellegrini@unifi.it*

Titolo del progetto:
Sensibilizzazione e lotta allo spreco alimentare.
Le tre R: ridurre, riutilizzare, riciclare

Soggetto proponente: Soroptimist International D'Italia club Firenze Due

Partners
Istituto per i servizi alberghieri e per la ristorazione Aurelio Saffi (Firenze)
Istituto per i servizi alberghieri e per la ristorazione G. Vasari Figline (FI)

Settore di intervento
Sensibilizzazione dei giovani e conseguentemente delle famiglie per la promozione di comportamenti virtuosi nei riguardi del cibo(non buttare, non sprecare e riutilizzare). Elaborazione di progetti concreti e pratici che portino alla riflessione e simultaneamente all'acquisizione di conoscenze per "*cucinare e non sprecare*".

Dati del soggetto proponente
Soroptimist International d'Italia
Club Firenze Due
Via Pellicceria n°4 50123
Cell:3357760902
Firenze

Descrizione del progetto
Il progetto consiste in una campagna di sensibilizzazione indirizzata ai ragazzi per permettere loro di riconoscere il valore del cibo ed imparare a non buttare, a non sprecare, a riutilizzare gli avanzi. Una parte della lotta agli sprechi alimentari si basa su aspetti educativi, che aumentino la consapevolezza dei consumatori e ne condizionino le abitudini, nella direzione della riduzione/ azzeramento dello spreco.
I contenuti del progetto dovrebbero indirizzare i cittadini a programmare i pasti e gli acquisti alimentari in modo congruente alle necessità imparando anche a leggere le etichette degli alimenti, a controllare le composizioni e le scadenze etc. A tale scopo è previsto un ciclo di conferenze (n°3) condotte da esperti sull'argomento, aperte al pubblico ed agli studenti delle scuole prescelte per la sperimentazione.
Le scuole superiori individuate hanno alla base del loro programma didattico l'acquisizione di competenze nell'ambito della ristorazione. Il percorso formativo del progetto che descriviamo, è volto alla cultura degli alimenti ed all'uso ecosostenibile del cibo per evitare lo spreco, nasce dalla collaborazione tra esperti del club Firenze Due ed i dirigenti scolastici degli istituti prescelti.
La predisposizione del percorso scolastico e la sua declinazione sono congiunte fra le due scuole. Nell'ambito dell'attività didattica i docenti evidenziano le caratteristiche organolettiche e le modalità di conservazione ottimale di ogni alimento. Gli aspetti teorici avranno una ricaduta pratico/esperenziale che verrà descritta in un video e trasposta in un CD comprovante la parte pratica della esperienza formativa. Il CD rappresenta uno strumento dei due Istituti e del Club Soroptimist Firenze Due da proporre nel corso della giornata soroptimista dell'EXPO 2015 ed in fasi successive del progetto che possono prevedere la divulgazione in altri ambiti scolastici e non scolastici.

Azioni:

A)ciclo di conferenze aperte alla cittadinanza ed agli studenti degli istituti partners del progetto:

13 giugno 2014 *sede Società Dante Alighieri via Gino Capponi n°4Firenze*

« Buono da mangiar e buono per l'ambiente»

Prof. Simone Orlandini

Prof.Ordinario

Centro Interdipartimentale di Bioclimatologia (CIBIC) Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agro-alimentari e dell'Ambiente (DISPAA)

---

19 gennaio 2015 *sede Villa Viviani via G.D'Annunzio n°230 Firenze*

"Progetto Coop Buon Fine"

Dr. Luciano Rossetti Direttore Soci UNICOOP Firenze

---

18 febbraio 2015 *sede Società Dante Alighieri via Gino Capponi n°4Firenze*

" Conservare la biodiversità per un cibo sostenibile"

Prof. Concetta Vazzana

Prof. Ordinario di Ecologia Agraria Università degli Studi di Firenze

Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente - DISPAA

B)presentazione del progetto alle scuole superiori:

Istituto per i servizi alberghieri e per la ristorazione Aurelio Saffi(Firenze)

Istituto per i servizi alberghieri e per la ristorazione G. Vasari Figline (FI)

Invito alla partecipazione interattiva da parte di docenti e studenti sul tema spreco alimentare con la conclusione della produzione di un video/CD atto alla divulgazione ed alla sensibilizzazione.

C)presentazione progetto e video ad EXPO 2015 nella giornata soroptimista **se selezionato dalla giuria**

Finalità

Il Parlamento Europeo ha proclamato **il 2014 Anno europeo contro gli sprechi alimentari.**

Nel programma del SIE troviamo lo stesso tema insieme all'invito a prestare maggiore attenzione all'ambiente, all'economia legata all'ambiente, alla salvaguardia dell'ambiente, alle fonti energetiche alternative. La lotta agli sprechi alimentari deve diventare una priorità per motivi ecologici, economici ed etici.

Obiettivo primario:

Una campagna di sensibilizzazione indirizzata ai bambini ed ai ragazzi sembra la strategia più idonea a promuovere comportamenti virtuosi nel futuro. Impariamo a non buttare, a non sprecare, a riutilizzare gli avanzi. Elaboriamo progetti concreti con le scuole e con gli studenti dalle primarie alle superiori.

Una parte della lotta agli sprechi alimentari si basa su aspetti educativi, che aumentino la consapevolezza dei consumatori e ne condizionino le abitudini, nella direzione della riduzione/ azzeramento dello spreco.

I contenuti del progetto dovrebbero indirizzare gli studenti e le famiglie a programmare i pasti e gli acquisti alimentari in modo congruente alle necessità imparando a leggere le etichette degli alimenti. Tutte azioni volte ad evitare lo speco.

Punti di forza

Il progetto coinvolge studenti frequentanti istituti superiori che nel loro programma didattico hanno alla base l'acquisizione di competenze nell'ambito della ristorazione.

Metodologie

Le tecniche utilizzate si articolano attraverso l'incontro tra conoscenze esterne(conferenze etc.) ed interne alla scuola e la sperimentazione pratica. La video registrazione della sperimentazione pratica viene registrata con la produzione di un CD.

Tempi di attuazione e tempi di durata

Il progetto inizia a giugno 2014 e si conclude nel settembre del 2015.

Risultati attesi

La realizzazione del video in CD garantisce due aspetti: l'essere strumento di consapevolezza acquisita in corso d'opera dagli studenti e, nello stesso tempo, essere strumento di sensibilizzazione per altri giovani ed altre famiglie che potranno con la prosecuzione del progetto, essere coinvolti.

Localizzazione del progetto

°Sede per le conferenze: Società Dante Alighieri Firenze, Ex Oratorio di San Pierino in Via Gino Capponi 4 e Villa Viviani Via Gabriele D'Annunzio, 230, Firenze.

°Istituto per i servizi alberghieri e per la ristorazione Aurelio Saffi (Firenze)

°Istituto per i servizi alberghieri e per la ristorazione G. Vasari Figline (FI)

Costi del progetto

In considerazione del fatto che gran parte degli attori svolgono la propria attività a titolo gratuito, si prevede un costo approssimativo di 300 euro a totale carico del Soroptimist International d'Italia Club Firenze DUE.