

Report sulla raccolta di buone pratiche e casi di studio su alfabetizzazione alimentare e sistemi alimentari sostenibili

Autori: Tallinn University of Technology, Stimmuli for Social Change, Associazione di Promozione Sociale KORA, Politechnika Białostocka, Einurð, Platon M.E.P.E., Narva Gümnaasium

Autore responsabile: Tallinn University of Technology, Estonia



Contenuti

1. Introduzione	3
2. Metodologia	4
Raccolta di buone pratiche	4
Raccolta di CASI DI STUDIO	4
3. Risultati.....	6
CASO DI STUDIO 1	6
CASO DI STUDIO 2	8
CASO DI STUDIO 3	11
CASO DI STUDIO 4	13
CASO DI STUDIO 5	15
CASO DI STUDIO 6	17
CASO DI STUDIO 7	19
CASO DI STUDIO 8	22
4. Conclusioni	24
Allegato 1: Lista delle buone pratiche raccolte.....	25
Allegato 2: Modello per la descrizione delle Buone Pratiche	33
Allegato 3: Modello di intervista per lo sviluppo dei casi di studio	35

1. Introduzione

Il cambiamento climatico è emerso come una delle maggiori sfide ambientali del nostro tempo, in gran parte causato dall'accumulo di gas serra nell'atmosfera. I sistemi alimentari contribuiscono in modo significativo a questo problema, con un terzo delle emissioni globali di gas serra derivanti dal settore alimentare. La gestione sostenibile del cibo per ridurre gli sprechi alimentari e gli impatti ad esso associati durante l'intero ciclo di vita, a partire dall'uso delle risorse naturali, dalla produzione, alla vendita, al consumo fino alle decisioni sul recupero o sullo smaltimento finale, è una delle chiavi per mitigare gli effetti sul clima e cambiare e rafforzare la resilienza dei sistemi alimentari e dell'agricoltura globali. Tuttavia mancano ancora materiali educativi specifici e competenze necessarie tra le diverse parti interessate per guidare la trasformazione dei sistemi alimentari sostenibili.

Pertanto, il progetto EduNUT mira a rispondere alle esigenze sia degli educatori che degli studenti, concentrandosi sullo sviluppo delle conoscenze mancanti riguardo al complesso tema dei sistemi alimentari sostenibili attraverso la creazione di materiali e metodologie didattiche innovative.

A questo scopo, gli obiettivi del progetto EduNUT sono i seguenti:

1. Fornire agli insegnanti i contenuti necessari per insegnare educazione alimentare con competenza. Per raggiungere questo obiettivo il progetto sviluppa un database di buone pratiche, una raccolta di casi di studio e infine uno studio completo sull'integrazione degli approcci all'alfabetizzazione alimentare e ai futuri (Food and Futures Literacy) all'interno delle istituzioni scolastiche (WP2).
2. Ampliare l'implementazione di strumenti formativi ed educativi aggiornati, sull'alfabetizzazione alimentare e ai futuri, attualmente poco o non affatto utilizzati, a livello di istruzione secondaria in Europa. Per raggiungere questo obiettivo il progetto prevede un programma di crescita degli insegnanti, per supportarli con conoscenze e competenze aggiornate sulle metodologie proposte (WP3)
3. Aiutare gli studenti a sviluppare le proprie competenze di alfabetizzazione ai futuri e di pensiero per sistemi e migliorare le loro conoscenze, abilità e attitudini, al fine di cambiare progressivamente le loro abitudini di consumo personali e ispirare gli altri a farlo. Questo obiettivo sarà raggiunto attraverso l'innovativo curriculum EduNUT e la progettazione del gioco da tavolo educativo, che porterà gli studenti ad essere promotori consapevoli e capaci del cambiamento dei sistemi alimentari sostenibili del futuro (WP4).

La presente relazione è il risultato del WP2 e si basa sui dati raccolti dalle buone pratiche e dai casi di studio, ed ha l'obiettivo di presentare agli insegnanti e alle parti interessate le conclusioni finali dei progetti e delle attività educative esistenti e in fase di avvio, che promuovono un pensiero innovativo verso sistemi alimentari sostenibili. Pertanto, lo studio definisce il livello di consapevolezza degli insegnanti e degli studenti partecipanti, al fine di evidenziare i vantaggi, gli svantaggi, le opportunità e le minacce delle migliori pratiche esistenti in materia di alfabetizzazione alimentare e sui sistemi alimentari sostenibili.

2. Metodologia

Raccolta di buone pratiche

La raccolta di buone pratiche sull'alfabetizzazione alimentare e sui sistemi alimentari sostenibili è stata realizzata dai partner del progetto provenienti da cinque paesi europei: Estonia, Grecia, Islanda, Italia e Polonia. Le buone pratiche selezionate dovevano essere applicabili nell'istruzione primaria, secondaria e non formale. Inoltre, le buone pratiche scelte dovevano dimostrare un elevato potenziale educativo ed essere facilmente replicabili da parte degli educatori di paesi diversi (Allegato 2). Per perfezionare il processo di selezione, sono stati considerati i seguenti criteri aggiuntivi:

- Sono stati molto apprezzati gli esempi innovativi (digitali) di soluzioni educative per modernizzare l'educazione alla sostenibilità alimentare.
- Sono stati molto apprezzati gli esempi di un approccio basato sull'apprendimento pratico per migliorare il pensiero critico, l'analisi e la creatività.
- Sono stati molto apprezzati gli esempi di approccio interdisciplinare.
- Sono stati molto apprezzati gli esempi di collaborazione con le comunità locali.

In totale sono state raccolte 46 buone pratiche provenienti dai paesi europei e non (Allegato 1). La maggior parte delle pratiche è stata individuata in Estonia (12), Grecia (9), Islanda (6), Italia (6) e in altri paesi (fig. 1). Va notato che diversi progetti educativi descritti nelle buone pratiche raccolte possono coinvolgere diversi partner internazionali europei, che non sono esplicitamente rappresentati nella figura. 1.

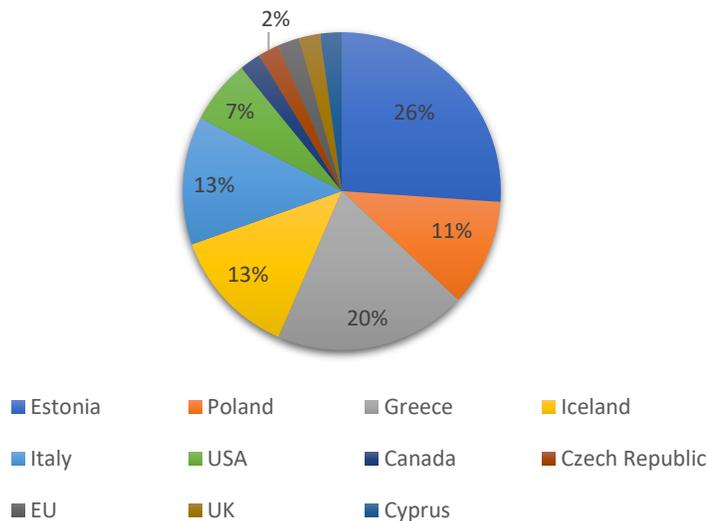


Figura 1: Percentuale di buone pratiche raccolte da differenti paesi Europei e extra Europei.

Raccolta di CASI DI STUDIO

I casi di studio sono stati ripresi dall'elenco di buone pratiche raccolte nell'attività precedente al WP2

I casi di studio scelti dovevano mostrare il massimo potenziale educativo, innovazione e ispirazione per fungere da base per lo sviluppo di materiali didattici per gli insegnanti delle scuole nel WP3 e WP4. Per raccogliere spunti e conoscenze approfondite sui casi di studio condotti, sono stati creati appositi modelli per le interviste (Allegato 3). Le interviste sono state pensate in due modelli: per i fornitori delle informazioni (insegnanti) e per i destinatari delle informazioni (studenti). I criteri per la conduzione delle interviste semi-strutturate hanno incluso:

- Coinvolgimento di diverse parti interessate, come insegnanti nelle scuole, eco-villaggi e organizzazioni impegnate nell'educazione non formale incentrata sui sistemi alimentari sostenibili (fornitori di informazioni) e studenti (destinatari delle informazioni).
- Rappresentanza di una varietà di età, genere e posizione tra gli intervistati, in linea con l'obiettivo di inclusione.

Sono stati condotti un totale di 8 casi di studio nei cinque paesi partner del progetto. Estonia, Polonia e Grecia hanno condotto 2 casi di studio ciascuno, mentre Italia e Islanda hanno condotto un caso di studio ciascuno (Fig. 2)

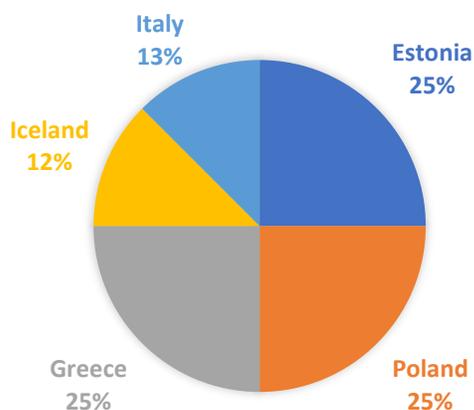


Figura 2: Percentuale di casi di studio condotti dai 5 paesi partner nel progetto.

Per sviluppare i casi di studio sono state condotte 29 interviste con vari soggetti interessati, distribuite come segue: 16 con i destinatari dell'informazione (studenti) e 13 con i fornitori dell'informazione (insegnanti, sviluppatori dei programmi).

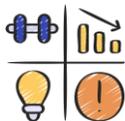
Le interviste condotte hanno fornito informazioni sulle buone pratiche selezionate e hanno contribuito a creare un'analisi SWOT (Strengths, Weaknesses, Opportunities and Threats (punti di forza, punti di debolezza, opportunità e minacce) per ciascuna. L'analisi SWOT sui casi di studio raccolti sui sistemi alimentari sostenibili mira a fornire una comprensione completa dello stato attuale di ciascuna pratica. Questa analisi aiuta a prendere decisioni informate, a sviluppare strategie per sfruttare i punti di forza e le opportunità, affrontare le debolezze e mitigare le potenziali minacce per promuovere la sostenibilità complessiva e il successo della pratica attuata in caso di replicabilità.

Inoltre, sono state riportate alcune delle impressioni personali relative ai casi di studio condotti per fornire ispirazione agli insegnanti e migliorare ulteriormente l'attuazione degli stessi casi di studio descritti in altre regioni e paesi.

3. Risultati

CASO DI STUDIO 1

Titolo:	Educare i cittadini europei della generazione "Z" sullo spreco alimentare zero <i>Zeewaste4EU</i>
Paesi di attuazione:	Estonia, Croatia, Serbia, Italia, Romania
Tipo di pratica:	Progetto educativo per giovani
Tipo di formazione (primaria, secondaria, non-formale):	Università e scuole secondarie
Età dei partecipanti:	18-24
Tipo di formazione (online, offline, o mista):	Online e offline
Link:	https://zeewaste4.eu/
<p>L'obiettivo di questo progetto è quello di stimolare e mantenere un cambiamento comportamentale volto a prevenire e ridurre lo spreco alimentare sia a livello personale che collettivo tra i giovani. Questi individui, che presto ricopriranno ruoli preziosi all'interno della società, sono chiamati ad assumersi le proprie responsabilità come membri della famiglia e partecipante alle attività domestiche. Il metodo di autovalutazione prevede il monitoraggio della frequenza dello spreco alimentare per diversi gruppi di alimenti e la comunicazione della quantità di rifiuti ogni volta che un alimento viene gettato. Gli studenti sono tenuti a tenere un diario degli sprechi alimentari per 7 giorni, registrando gli scarti al termine di ogni pasto. La realizzazione dell'indagine durante una settimana tipica (7 giorni) fornisce la migliore misurazione dello spreco alimentare a casa. Idealmente, l'indagine dovrebbe essere completata in una settimana, ma se ci sono pause dovute a occasioni speciali (compleanni, altre celebrazioni), la misurazione può essere continuata il giorno successivo. Dopo aver completato il diario per 7 giorni consecutivi, gli studenti devono inviarlo, insieme alle foto delle portate di cibo (all'inizio e al termine del pasto), all'indirizzo e-mail del coordinatore nazionale per ulteriori analisi.</p>	



ANALISI SWOT DEL CASO DI STUDIO 1:

Strengths- Punti di forza (fattori interni):

1. Riduzione effettiva dello spreco alimentare, poiché gli student, al termine di questa pratica, sono più consapevoli delle problematiche legate al cibo.
2. Utilizzo di software di nuova concezione per valutare la quantità di scarti alimentari nei piatti degli studenti.
3. Implementazione di un approccio di apprendimento attraverso la pratica per rafforzare il pensiero critico e analitico tra gli studenti.

Weaknesses- Punti di debolezza (fattori interni):

1. È stato impegnativo incoraggiare la partecipazione degli studenti alla sfida a causa della sua durata relativamente lunga (1 settimana) e del notevole sforzo richiesto (scattare almeno 6 foto ogni giorno). La natura volontaria della partecipazione potrebbe aver introdotto pregiudizi, poiché gli

studenti già attenti alle problematiche ambientali sono stati più propensi a partecipare alla sfida rispetto a quelli meno preoccupati per il proprio impatto.

2. I risultati della ricerca potrebbero mancare di neutralità a causa del fatto che alcuni partecipanti hanno intenzionalmente modificato le proprie abitudini relative alla generazione di sprechi alimentari a seguito della partecipazione alla ricerca.
3. Il fattore umano ha rappresentato un problema significativo poiché i partecipanti hanno spesso dimenticato di scattare foto, nonostante i promemoria costanti.
4. L'analisi non ha esaminato nel dettaglio l'impatto potenziale dei diversi tipi di scarti alimentari (ad es. ortaggi o carne) sui risultati.

Opportunità (fattori esterni):

1. Questa attività ha aumentato la consapevolezza e promosso cambiamenti comportamentali per ridurre lo spreco alimentare, incoraggiando gli studenti a prendere decisioni più sostenibili nella propria vita quotidiana.
2. Questa attività può essere facilmente replicata in altre regioni/paesi e adattata alle diverse parti interessate.
3. L'attività potrebbe essere ulteriormente sviluppata. Ad esempio, una "sfida alimentare sostenibile" potrebbe educare i giovani a scegliere alimenti rispettosi dell'ambiente, contribuendo alla propria conoscenza del consumo sostenibile.

Threats- Minacce (fattori esterni):

1. Nel replicare questa pratica, l'analisi dei dati raccolti potrebbe richiedere l'uso di software con licenza, il che potrebbe comportare difficoltà a causa dell'accessibilità limitata.
2. L'attività richiede un certo (almeno minimo) finanziamento e risorse umane.

Alcuni spunti dalle interviste condotte:

Dal punto di vista degli studenti:

“Il progetto Zeewaste4EU mi ha responsabilizzato facendomi riflettere sullo spreco alimentare che produco quotidianamente. La sfida di 7 giorni, in cui ho scattato le foto del mio piatto, ha rivelato quanto cibo stavo sprecando. Ciò mi ha spinto a riflettere sulle ragioni dello spreco alimentare e a trovare modi per minimizzarlo”.

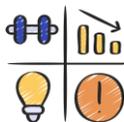
“Uno dei punti di forza di questa sfida è stato riorganizzare il mio modo di pensare per allinearli alle necessità del consumo alimentare, invogliandomi ad impegnarmi nella preparazione e nel consumo consapevole del cibo in modo da ridurre al minimo gli sprechi.

Dal punto di vista degli insegnanti:

“Questa attività mirava a raccogliere dati reali sulla generazione di sprechi alimentari tra i giovani in vari paesi europei. Inoltre, mirava ad aumentare la consapevolezza sullo spreco alimentare e, idealmente, a contribuire a ridurlo”.

CASO DI STUDIO 2

Titolo:	Esercizio alla scoperta del commercio equo e solidale (Fairtrade)
Paesi di attuazione:	Estonia
Tipo di pratica:	Esercizio pratico
Tipo di formazione (primaria, secondaria, non-formale):	Scuola secondaria superiore
Età dei partecipanti:	15-17
Tipo di formazione (online, offline, o mista):	Online
Link:	https://padlet.com/mailane84/iglane-kaubandus-c8fjmve0lfu9x59e
<p>Gli obiettivi principali di questo esercizio sono: (1) sottolineare l'importanza dei prodotti Fairtrade; (2) ispirare e incoraggiare azioni concrete che contribuiscano a una sana alimentazione Fairtrade; e (3) sensibilizzare sui problemi del commercio sleale, informando e motivando gli studenti a scegliere il commercio equo e solidale. Lavorando in coppia, gli studenti visitano i supermercati alla ricerca dei prodotti Fairtrade. I compiti assegnati comprendono:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Scattare una foto del prodotto Fairtrade selezionato. 2. Tracciare le origini del prodotto scelto identificando il paese di produzione. 3. Ricercare la certificazione e identificare il simbolo Fairtrade sul prodotto. 4. Condividere gli spunti pubblicando i risultati sulla pagina di Padlet. <p>All'interno della piattaforma Padlet, ogni coppia è invitata a partecipare a una discussione rispondendo alla domanda: "Perché si dovrebbero preferire i prodotti Fairtrade?"</p> <p>Uno degli indicatori chiave del successo di questo esercizio è l'effetto ottenuto stimolando gli studenti al pensiero critico su come il commercio equo e solidale abbia un impatto sul raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile. Inoltre, l'esercizio si propone di coinvolgere un nuovo pubblico coltivando l'interesse per i prodotti Fairtrade e di portare a un cambiamento nella prospettiva degli studenti sulle scelte di stile di vita sano. Integrando la scoperta dei prodotti Fairtrade con una discussione più ampia sullo sviluppo sostenibile e sulle abitudini di vita sane, questo esercizio mira a promuovere una riflessione ponderata e un impegno proattivo tra gli studenti.</p>	



ANALISI SWOT DEL CASO DI STUDIO 2:

Strengths- Punti di forza (fattori interni):

1. L'esercizio aumenta efficacemente la consapevolezza sugli obiettivi del commercio equo e solidale, promuovendo la consapevolezza riguardo alle scelte etiche dei consumatori
2. Una forte collaborazione con le comunità locali, compresi supermercati e ONG, migliora l'impatto e la portata dell'iniziativa.

3. L'uso di una piattaforma digitale per la valutazione facilita la raccolta e l'analisi efficiente dei dati, migliorando l'esperienza di apprendimento complessiva.
4. L'implementazione di un approccio all'apprendimento attraverso la pratica rafforza il pensiero critico, le capacità analitiche e la creatività tra i partecipanti.
5. L'esercizio propone un approccio interdisciplinare e favorisce una comprensione olistica dell'impatto del commercio equo e solidale.
6. L'esercizio contribuisce a promuovere sia stili di vita sani che i principi del commercio equo e solidale.

Weaknesses - Punti di debolezza (fattori interni):

1. Potrebbe essere necessario perfezionare i metodi di valutazione per ottenere una valutazione più completa.
2. Le sfide nel processo di attuazione possono porre ostacoli interni.
3. L'esercizio può comportare dei costi che ne limitano potenzialmente la scalabilità.

Opportunità (fattori esterni):

1. L'esercizio ha il potenziale per attrarre studenti da altre scuole e coinvolgere i genitori, ampliandone la portata e l'impatto.
2. La replicabilità dell'esercizio in altre regioni o paesi offre l'opportunità di diffondere i suoi effetti positivi su scala più ampia.

Threats- Minacce (fattori esterni):

1. Varie barriere esterne, come sfide normative o logistiche, possono influenzare l'effettiva attuazione del caso di studio.
2. Una potenziale minaccia è il basso livello di partecipazione e interesse per il caso di studio, che ne influenza il successo complessivo.
3. La disponibilità di prodotti Fairtrade nei supermercati può rappresentare una minaccia, influenzando la fattibilità e i risultati dell'iniziativa.

Alcuni spunti dalle interviste condotte:

Dal punto di vista degli studenti:

“Mi è piaciuto il metodo di ricerca e l'attività pratica dell'esercizio “Fairtrade””.

“Adesso, quando vedo il marchio Fairtrade verde e blu nel negozio di alimentari locale o nel mio negozio online preferito, posso fare acquisti consapevoli, sapendo di avere un impatto positivo sul mondo e di usare il mio potere d'acquisto per sostenere gli agricoltori e i lavoratori che meritano mezzi di sussistenza sostenibili.”.

Dal punto di vista degli insegnanti:

“Questo argomento è stato interessante e utile per gli studenti: una prova è il fatto che tutti si sono preparati per la parte pratica e hanno portato con sé degli imballaggi dei prodotti da casa per studiarli e analizzarli. Gli studenti sono stati in grado di spiegare ai propri genitori l'importanza del marchio Fairtrade, accrescendo così l'impatto positivo di questo esercizio.”.



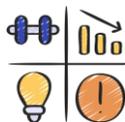
Futures Literacy on Food Nutrition
and Sustainable Food Systems
for School Education



**Co-funded by
the European Union**

CASO DI STUDIO 3

Titolo:	MasterChef
Paesi di attuazione:	Italia
Tipo di pratica:	Esercizio pratico
Tipo di formazione (primaria, secondaria, non-formale):	Non-formale
Età dei partecipanti:	18-31
Tipo di formazione (online, offline, o mista):	Offline
Link:	https://www.youtube.com/watch?v=FkLRg7eQJtE
<p>I partecipanti sono stati divisi in gruppi da 4 a 6 persone, a ciascuno è stata assegnata una postazione per cucinare dotata degli utensili e dei gadget necessari. Il compito è stato preparare un menu che comprendesse antipasto, portata principale e dessert. I criteri di valutazione hanno compreso il risultato finale, la sostenibilità, il lavoro di squadra, ecc., e ciascun gruppo ha ricevuto un premio in una categoria.</p> <p>Ogni gruppo ha ricevuto una "mystery box" contenente vari ingredienti, tra prodotti tradizionali e prodotti esotici, che ha determinato la difficoltà dell'attività. Gli ingredienti insoliti potevano essere scelti per un'ulteriore sfida. I partecipanti hanno dovuto recarsi al "mercato", una tavola centrale su cui erano disponibili prodotti da condividere tra i gruppi e uno "shop" con articoli unici. Ogni gruppo ha potuto scegliere fino a 4 prodotti dal "negoziario" dopo aver utilizzato ingredienti comuni condivisi.</p> <p>I gruppi hanno avuto 10 minuti per elaborare una strategia e decidere cosa cucinare in base agli ingredienti ricevuti e alle offerte del "mercato". Hanno anche "comprato" i prodotti dallo "shop" in quattro diversi momenti.</p> <p>È stato quindi dato il via alla fase operativa e consentito ai gruppi di preparare i loro piatti per due o tre ore (a seconda del progetto). Terminato il tempo assegnato, i gruppi hanno presentato i piatti alla "giuria" (composta da membri dello staff di Kora) per la valutazione sulla base di categorie predefinite. La giuria ha mirato ad apprezzare gli aspetti positivi piuttosto che dare un giudizio rigoroso, favorendo la collaborazione e il divertimento. Sono stati annunciati i vincitori e l'evento si è concluso con una cerimonia di premiazione.</p>	



ANALISI SWOT DEL CASO DI STUDIO 3:

Strengths- Punti di forza (fattori interni):

1. Efficacia: cucinare è un metodo comprovato ed efficace per aumentare la consapevolezza sulla sostenibilità alimentare.
2. L'approccio di teambuilding favorisce strette relazioni tra i partecipanti.
3. Incentiva un approccio consapevole alla riduzione degli sprechi alimentari.
4. Incoraggia la creatività per ridefinire le ricette tradizionali.
5. Il calcolo dell'impronta alimentare promuove lo sviluppo di comportamenti sostenibili.
6. I partecipanti imparano nuove ricette e acquisiscono conoscenze.

7. Adattabile a diversi profili: la concorrenza incoraggia la proattività e l'impegno.
8. I momenti di debriefing consentono una riflessione più profonda.
9. Scegliendo gli ingredienti, gli organizzatori possono orientare l'attività in una direzione specifica.

Weaknesses - Punti di debolezza (fattori interni):

1. Devono essere identificati metodi migliori per il calcolo dell'impronta alimentare.
2. Gli organizzatori devono assicurarsi di disporre di tutti gli strumenti e le attrezzature necessarie, cosa che potrebbe non essere sempre scontata.
3. L'approccio competitivo può esercitare troppa pressione su alcuni partecipanti.

Opportunità (fattori esterni):

1. La pratica pedagogica ludica consente ai partecipanti di imparare divertendosi.
2. Fornisce nuove conoscenze e incoraggia la riflessione.
3. Può essere ripetuto in contesti e paesi differenti, con profili di gruppi diversi (età, conoscenza).

Minacce (fattori esterni):

1. Per i partecipanti con minori abilità in cucina può risultare meno interessante.
2. La mancanza di conoscenze sulla sostenibilità del cibo può portare a risultati inderiderati.

Alcuni spunti dalle interviste condotte:

Dal punto di vista degli studenti:

"Mi è davvero piaciuta la sfida di creare piatti con ingredienti casuali. Il processo di definizione della strategia con il gruppo e di coordinamento tra di noi è stato davvero fantastico!"

"Ciò che mi è piaciuto di più di questa attività è stata la sua natura pratica, che ha previsto una notevole quantità di tempo speso a cucinare e ha dato grande importanza al processo di preparazione".

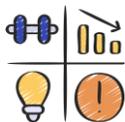
Dal punto di vista degli insegnanti:

"Questa attività ha avuto un buon successo ogni volta che l'abbiamo attuata. Gli studenti e i partecipanti apprezzano profondamente l'impegno in tali attività pratiche, che hanno un legame diretto con le nostre attività quotidiane, come ad esempio fare scelte sostenibili relative all'alimentazione e adottare pratiche sostenibili. Di solito si divertono a cucinare e sono orgogliosi di presentare le loro creazioni alla giuria."

CASO DI STUDIO 4

Titolo:	RESPECT
Paesi di attuazione:	UK, Grecia, Turchia, Lituania, Austria, Portogallo
Tipo di pratica:	Progetto educativo
Tipo di formazione (primaria, secondaria, non-formale):	Scuola secondaria inferiore
Età dei partecipanti:	12-14
Tipo di formazione (online, offline, o mista):	misto
Link:	

RESPECT è un progetto Erasmus+ creato dall'Università del Gloucestershire (Regno Unito) che coinvolge scuole e istituzioni educative di Grecia, Turchia, Lituania, Austria e Portogallo. L'obiettivo del progetto è migliorare le competenze sociali e civiche dei ragazzi di età compresa tra i 12 e i 14 anni, aiutandoli a comprendere meglio le conseguenze delle loro azioni individuali e collettive per se stessi, per le loro comunità locali, nazionali e internazionali. Inoltre, il progetto mira a indagare come i comportamenti individuali e collettivi influenzano le questioni ambientali, impegnandosi in comportamenti chiaramente visibili, come gli acquisti usando diversi tipi di imballaggio, e valutando risultati di scelte più perspicaci, ad esempio di diverse composizioni di fibre di abbigliamento e abitudini di lavaggio. L'obiettivo è stato raggiunto attraverso un serious game multigiocatore in cui il giocatore raccoglie punti rispondendo a domande su argomenti come abitudini alimentari, produzione intensiva di carne e latticini, monocoltura, agricoltura urbana e auto-produzione, rifiuti alimentari zero e altri argomenti legati al mondo della moda. Il giocatore riscatta poi questi punti acquistando carte, dove ogni carta corrisponde a una scelta di consumo e ha un punteggio specifico legato agli effetti finanziari, ambientali, di benessere e sociali di questa scelta. Al termine del gioco viene stilata una classifica su una tabella. Il gioco consente collegamenti multipli con i programmi scolastici, migliora le opportunità di apprendimento e sviluppa le conoscenze degli alunni su questioni a breve e lungo termine con costi economici, sociali ed ecologici.



ANALISI SWOT DEL CASO DI STUDIO 4:

Strengths- Punti di forza (fattori interni):

1. Collaborazione multipaese.
2. Miglioramento delle competenze sociali e civiche.
3. Serious game interattivo.
4. Integrazione con il curriculum scolastico.
5. Promozione di comportamenti sostenibili.

Weaknesses - Punti di debolezza (fattori interni):

1. Ampiezza del pubblico coinvolto e scalabilità limitate.
2. Sfide nell'attuazione.

3. Budget limitato che potrebbe influire sulla sostenibilità dopo la fine del progetto.
4. Limitate risorse per la formazione e poco sostegno agli insegnanti che desiderano implementare i risultati del progetto.

Opportunità (fattori esterni):

1. Ampliare il coinvolgimento.
2. Ampliare a temi più ampi legati alla sostenibilità.
3. Valutazione dell'impatto a lungo termine per valutare l'influenza reale sugli studenti.
4. Impegnare e coinvolgere le comunità al di fuori della scuola

Minacce (fattori esterni):

1. Sostenibilità oltre il progetto
2. Infrastruttura tecnica e accesso.
3. Uno qualsiasi dei punti deboli elencati potrebbe minacciare seriamente l'attuazione del CASO DI STUDIO in futuro?

Alcuni spunti dalle interviste condotte:

Dal punto di vista degli studenti:

“Prima del progetto RESPECT, sapevo cosa significasse mangiare sano, ma non capivo appieno come le mie scelte alimentari avessero un impatto sull'ambiente e sulla società. Il progetto mi ha aperto gli occhi su queste connessioni e mi ha reso più consapevole dell'importanza di sistemi alimentari sostenibili. Ora faccio scelte che non sono solo buone per me, ma anche migliori per il pianeta..”

“La maggior parte di noi sapeva già come mangiare sano, ma non aveva idea dell'impatto di un programma alimentare sano sull'ambiente.”

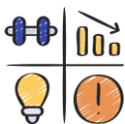
Dal punto di vista degli insegnanti:

“L'aspetto più stimolante nell'implementare questo serious game multigiocatore su argomenti come abitudini alimentari, agricoltura sostenibile e moda è l'opportunità che mi è stata data di educare, sensibilizzare, guidare un cambiamento di comportamento positivo, promuovere la comunità e dare potere alle persone di avere un impatto significativo su questioni globali critiche”.

“L'aspetto più stimolante durante l'implementazione di questa attività è stato assistere alla trasformazione degli atteggiamenti e dei comportamenti degli studenti. Osservare il loro impegno ed entusiasmo mentre imparavano le pratiche sostenibili e si rendevano conto del potenziale impatto delle loro scelte sull'ambiente e sulla società è stato davvero stimolante..”

CASO DI STUDIO 5

Titolo:	Boroume a scuola
Paesi di attuazione:	Grecia
Tipo di pratica:	Progetto educativo
Tipo di formazione (primaria, secondaria, non-formale):	primaria, non-formale
Età dei partecipanti:	6-12
Tipo di formazione (online, offline, o mista):	Offline
Link:	https://www.boroume.gr/en/programmata/programs-detail/boroume-at-school/
<p>Nel progetto è stato sviluppato un programma educativo completo, che fornisce informazioni preziose per incoraggiare la partecipazione dei bambini a varie attività verbali, interattive e artistiche. Ciò consente loro di imparare giocando e di esprimere le proprie idee sullo spreco alimentare. Sono stati creati due programmi: uno breve (per 1-2 ore) e uno più dettagliato (per 4-8 ore), adattabile alle esigenze di ogni scuola in collaborazione con gli educatori. Attraverso le attività interattive in classe, i bambini hanno approfondito la problematica dello spreco alimentare, le sue cause e le misure per ridurlo.</p>	



ANALISI SWOT ANALYSIS DEL CASO DI STUDIO 5:

Strengths- Punti di forza (fattori interni):

1. Un programma innovativo.
2. Aumenta la consapevolezza.
3. Cooperazione stretta con diversi enti e coinvolgimento delle comunità locali.
4. Utilizzo della metodologia di partecipazione attiva.
5. Implementazione di un approccio di apprendimento attraverso la pratica per migliorare il pensiero critico, le capacità analitiche e la creatività.
6. Un programma stimolante efficace per cambiare le percezioni e le abitudini degli studenti.

Weaknesses- Punti di debolezza (fattori interni):

1. Il collegamento tra l'aumento di consapevolezza degli attivi sul campo e gli aspetti pedagogici.
2. Difficoltà nel monitorare l'impatto di tali pratiche dopo la conclusione del programma.
3. Difficoltà nel sostenere il programma in una singola scuola a causa degli orari tradizionalmente rigidi delle scuole greche (sebbene siano stati apportati miglioramenti negli ultimi anni).

Opportunità (fattori esterni):

1. Cambiamenti nei comportamenti di consumatori e produttori di cibo.

2. Replicabilità in altre regioni e facile trasferibilità a diversi contesti nazionali con piccoli aggiustamenti.
3. Estendere il programma alla comunità scolastica, compresi familiari e amici.
4. Incoraggiare il pensiero critico e un cambiamento di abitudini.

Minacce (fattori esterni):

1. Gli orari impegnativi e i programmi ufficiali delle scuole greche lasciano poco spazio per tali programmi.
2. Le diverse abitudini che gli studenti osservano tra l'ambiente scolastico e quello domestico.
3. Cambiare le abitudini è un processo lungo e potrebbe volerci del tempo per vedere i risultati.

Alcuni spunti dalle interviste condotte:

Dal punto di vista degli insegnanti:

“Gli studenti hanno apprezzato la modalità interattiva del nostro approccio, il fatto che non abbiamo dato loro soluzioni e risposte già pronte, ma piuttosto abbiamo cercato di raggiungere una conclusione insieme a loro. Hanno apprezzato molto essere percepiti come attori del cambiamento e speranza per un futuro migliore invece che solo come semplici bambini. Hanno apprezzato molto le modalità divertenti per affrontare in un argomento come lo spreco di cibo e anche il fatto che li abbiamo presi molto sul serio assicurandoci di divertirli per tutto il tempo”.

„Ho notato che per i miei studenti, beneficiari del programma "Boroume a scuola", l'aspetto più stimolante è stata la consapevolezza di aver cominciato a porsi domande sui loro cibi e scarti alimentari..“

„Mi sono reso conto che per me era diventato "uno stile di vita". Quando i miei studenti mi hanno visto smaltire i rifiuti riciclabili nei diversi bidoni, si sono offerti immediatamente di fare lo stesso. Vorrei quindi aggiungere che noi insegnanti, che abbiamo ricevuto la formazione "Boroume a scuola", dovremmo incorporare i contenuti nella nostra routine e ispirare gli studenti verso il percorso di una migliore comprensione della questione dello spreco alimentare.“

CASO DI STUDIO 6

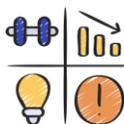
Titolo:	SUSPLUS
Paesi di attuazione:	Polonia; Danimarca, Estonia, Germania, Francia, Spagna
Tipo di pratica:	Progetto educativo
Tipo di formazione (primaria, secondaria, non-formale):	Studenti, allievi delle scuole secondarie
Età dei partecipanti:	Indefinite
Tipo di formazione (online, offline, o mista):	mista
Link:	http://susplus.eu/

Il progetto SUSPLUS ha supportato la collaborazione tra otto università europee per sviluppare, attuare e diffondere ampiamente materiali e metodi educativi innovativi in materia di sistemi alimentari sostenibili. Questa iniziativa mirava a fornire agli studenti le conoscenze, le competenze e le abilità necessarie per sostenere il settore e migliorare la loro occupabilità. Il sistema alimentare biologico è stato presentato come un modello per aumentare la produzione alimentare complessiva e promuovere un consumo sostenibile. La conoscenza completa in vari settori dello sviluppo sostenibile del sistema alimentare, non coperto nei programmi universitari standard, è stata condivisa con una vasta comunità studentesca attraverso strumenti e metodi educativi altamente innovativi. Questi metodi sono stati adattati per soddisfare le aspettative dei datori di lavoro europei, concentrandosi sullo sviluppo e l'attuazione di approcci didattici che migliorino la qualità dell'istruzione e la futura occupabilità degli studenti.

RISULTATI MISURABILI:

- Guida/libretto sui sistemi alimentari sostenibili
- Modulo E-learning "sistemi e regimi alimentari sostenibili"
- Programma di studio intensivo "sistemi e regimi alimentari sostenibili "
- Material educativo per il programma di studi intensivo "sistemi e regimi alimentari sostenibili "
- SUSPLUS programma per piccoli progetti di ricerca
- Lezioni sui sistemi alimentari sostenibili tenute dagli studenti nelle scuole

Analisi: il concetto di integrare un sistema alimentare sostenibile, includendo un regime alimentare sostenibile e il sistema alimentare biologico nel curriculum e nei programmi di studio esistenti delle università partner.



ANALISI SWOT DEL CASO DI STUDIO 6:

Strengths- Punti di forza (fattori interni):

1. Forme e metodologie di trasferimento delle conoscenze diverse.
2. Raggiungibilità sia per le forme da remoto che tradizionali.
3. Presentazione del contenuto spesso supportata da esempi.
4. Conoscenza globale e di alta qualità in vari settori dello sviluppo sostenibile dei sistemi alimentari.

5. Utilizzo di risorse online e digitali, che hanno reso il progetto accessibile ad un largo pubblico.

Weaknesses – Punti di debolezza (fattori interni):

1. Sito noioso e poco attraente.
2. Attuazione limitata del progetto legata al periodo di finanziamento.
3. Assenza di seminari e di esercitazioni pratiche.
4. Mancanza di strumenti sviluppati dal progetto per coinvolgere le parti interessate nella sua prosecuzione.

Opportunità (fattori esterni):

1. I materiali e gli strumenti didattici forniti dal PROGETTO SUSPLUS possono essere facilmente replicati e adattati a diversi contesti e pubblici.
2. Consente ai partecipanti di creare un processo educativo su misura per le loro esigenze.
3. La promozione di un approccio personalizzato per le esigenze individuali è in linea con il profilo della personalità della Generazione Z.
4. Le campagne educative e di comunicazione possono consentire alle persone di fare scelte informate e partecipare attivamente a iniziative di sostenibilità. Incoraggiare i partenariati tra istituzioni come le università riunisce conoscenze, risorse e prospettive diverse e porta potenzialmente a progressi nel settore dell'educazione alla gestione alimentare.
5. Promuovere il consumo alimentare sostenibile tra studenti e scolari.
6. Sensibilizzare e incoraggiare cambiamenti comportamentali verso scelte alimentari più sostenibili.
7. Pianificazione chiara, coinvolgimento delle parti interessate, comunicazione efficace e una strategia per gestire i risultati del PROGETTO SURPLUS in modo responsabile, trasparente e allineato con gli obiettivi prefissati.

Minacce (fattori esterni):

1. I finanziamenti limitati possono ostacolare l'attuazione.
2. La resistenza da parte delle parti interessate, dovuta a mancanza di consapevolezza o interessi acquisiti, può impedire il progresso e ostacolare l'adozione di pratiche sostenibili.
3. Le risorse e gli strumenti educativi potrebbero non essere sufficienti per superare abitudini radicate e norme culturali legate alle scelte alimentari.
4. Richiede un cambiamento comportamentale, che può essere difficile da ottenere.
5. La cattiva gestione dei risultati dei progetti potrebbe portare a un accesso non uniforme o al sottoutilizzo delle risorse da parte di coloro che ne hanno più bisogno.
6. La necessità di stabilire meccanismi o infrastrutture per l'implementazione dei risultati del progetto. Una distribuzione giusta ed equa potrebbe essere difficile da raggiungere.
7. La necessità di coinvolgere i partner del progetto per preparare le richieste di fondi per proseguire il progetto.

Alcuni spunti dalle interviste condotte:

Dal punto di vista degli studenti:

“A mio avviso, uno dei principali vantaggi del progetto SUSPLUS è il fatto che utilizza molte forme e modalità diverse per trasferire le conoscenze. Permette ai partecipanti di creare un processo educativo

su misura per le proprie esigenze, di assimilare meglio le conoscenze e di consolidarle anche in seguito. Un ulteriore vantaggio è che consente di usare sia le forme da remoto che quelle tradizionali..”

“Con le informazioni e le risorse mirate, SUSPLUS può aiutarmi a sviluppare conoscenze e competenze relative a scelte alimentari sane e sostenibili. Questo programma offre attività di sviluppo delle capacità, come seminari, sessioni di formazione e coinvolgimento della comunità, per consentire agli individui e alle comunità di adottare pratiche alimentari sostenibili. Favorisce lo sviluppo di competenze pratiche in materia di nutrizione e di sistemi alimentari sostenibili”.

Dal punto di vista degli insegnanti:

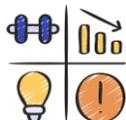
“Il punto di forza di questo tipo di pratica è la stretta cooperazione con altre entità per sviluppare un modello di attività che, inserito nel progetto, fornisce prospettive diverse e conoscenze più ampie. Un altro dei punti di forza di questo progetto è l'uso di risorse online e digitali che rendono il progetto accessibile a un ampio pubblico..”

“Il tema propone una sfida interessante; non ho ancora esperienza specifica, ma cerco di parlare di alimentazione sana e protezione dell'ambiente con i giovani in varie occasioni. Nella mia vita privata mi preoccupa della qualità del cibo, almeno per alcuni dei prodotti che compro da fonti ben note (direttamente dalla fattoria).”

CASO DI STUDIO 7

Titolo:	Sei ciò che mangi
Paesi di attuazione:	Polonia
Tipo di pratica:	Progetto educativo
Tipo di formazione (primaria, secondaria, non-formale):	Primaria
Età dei partecipanti:	
Tipo di formazione (online, offline, o mista):	Misto
Link:	https://zpe.gov.pl/a/you-are-what-you-eat/DDbvSQbWh
<p>Il progetto, finanziato da fondi UE e attuato dal Ministero dell'Istruzione e delle Scienze, mirava a promuovere un consumo alimentare sostenibile tra i bambini in età scolare. Questo programma sostiene il sistema di nutrizione infantile attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la promozione di alimenti sostenibili. • promozione di un'alimentazione più sana e di migliore qualità. • Accesso più agevole alle conoscenze sull'alimentazione sana. • diffusione delle conoscenze sui prodotti regionali e tradizionali polacchi. • Promozione e stimolo all'uso di alimenti di alta qualità. <p>Il progetto propone formazione in varie forme per acquisire conoscenze sull'alimentazione sana e sulla corretta alimentazione. I partecipanti impareranno a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Discutere le regole di una corretta alimentazione e applicarle nella vita di tutti i giorni. • Pianificare un menù per l'intera giornata, tenendo conto delle esigenze nutrizionali. • Descrivere l'importanza delle vitamine e dei minerali per la salute umana. 	

- Caratterizzare i disturbi alimentari (obesità e anoressia).
 - Gestire con cura gli alimenti per evitare che si deteriorino e perdano il loro valore nutritivo.
- Il progetto prevede la collaborazione con le scuole per integrare le pratiche alimentari sostenibili nel loro curriculum oltre che la collaborazione con produttori di alimenti, rivenditori, specialisti della salute e responsabili politici per promuovere sistemi alimentari sostenibili. La formazione è condotta attraverso conferenze, seminari, materiali didattici e concorsi.



SWOT ANALYSIS OF CASO DI STUDIO 7:

Strengths - Punti di forza (fattori interni):

1. Enfasi sugli effetti della nutrizione sulla salute generale, sul benessere e sul corretto funzionamento del corpo umano.
2. Opportunità per lo sviluppo di competenze digitali e sociali essenziali.
3. Presentazione di contenuti user-friendly attraverso varie opzioni interattive.
4. Materiali didattici destinati a diversi gruppi target.

Weaknesses – Punti di debolezza (fattori interni), ad esempio:

1. L'influenza di fattori psicologici ed emotivi sulle abitudini alimentari viene trascurata.
2. I principi fondamentali di una sana alimentazione, in particolare l'attenzione alla varietà dei pasti, non sono approfonditi.
3. Non si presta sufficiente attenzione al valore nutritivo, compreso la disponibilità totale di proteine, grassi, carboidrati, vitamine e minerali.
4. Mancano combinazioni libere di alimenti per garantire i fabbisogni nutrizionali giornalieri.

Opportunità (fattori esterni):

1. Fornendo risorse e strumenti educativi, il progetto può aumentare la consapevolezza e incoraggiare cambiamenti comportamentali verso scelte alimentari più sostenibili.
2. Può essere facilmente replicato e adattato a diversi contesti e pubblici.
3. Il potenziale di questa pratica potrebbe essere rafforzato attraverso attività di diffusione, come la realizzazione di vari eventi, webinar o workshop.
4. Offre un grande potenziale per la diffusione di risultati in linea con le attuali tendenze nutrizionali.
5. Può consentire di fornire illustrazioni interattive, creare un "piatto di cibo sano" e organizzare attività di laboratorio in gruppi secondo il principio "la pratica rende perfetti".
6. Il progetto sensibilizza sull'impatto ambientale della produzione alimentare, promuovendo un senso di responsabilità per le scelte sostenibili.
7. Gli studenti potrebbero diventare sostenitori di decisioni ecologicamente consapevoli sia dentro che fuori dalla classe.
8. Gli studenti possono applicare le nuove conoscenze acquisite per fare scelte alimentari più informate e più sane per se stessi e per le loro famiglie.
9. Il coinvolgimento di nutrizionisti, scienziati ambientali e agricoltori locali fornisce contenuti per potenziali percorsi di carriera e aree di interesse.

Minacce (fattori esterni):

1. Il finanziamento è limitato alla durata del progetto.
2. La promozione di pratiche di consumo e produzione alimentare sostenibili richiede un cambiamento di comportamento, che può essere difficile da raggiungere.
3. Le risorse e gli strumenti educativi del progetto potrebbero non essere sufficienti per superare abitudini radicate e norme culturali legate alle scelte alimentari.
4. Le discussioni sulle scelte alimentari a volte possono essere delicate, in quanto possono incrociarsi con le credenze culturali, religiose o personali.
5. Il progetto dovrebbe assicurare un ambiente rispettoso e inclusivo in cui siano valorizzate le diverse prospettive.
6. Il rapporto complesso tra nutrizione, salute e ambiente potrebbe sopraffare gli studenti, e complicare la comprensione dei concetti chiave.

Alcuni spunti dalle interviste condotte:

Dal punto di vista degli studenti:

“Una delle cose che mi piace di più della pratica del progetto è la sua attenzione agli effetti dell'alimentazione sulla nostra salute e sul nostro benessere. Una dieta sana può svolgere un ruolo chiave nella prevenzione di malattie croniche come l'obesità, le malattie cardiache e il diabete. L'adozione di un approccio basato sul principio "sei ciò che mangi" può portare a cambiamenti positivi dello stile di vita, come l'attività fisica regolare, l'istruzione nutrizionale e l'instaurazione di abitudini alimentari più sane. Riconoscendo i punti di forza di questa pratica, gli individui possono fare scelte informate e coltivare abitudini alimentari sane che possono avere un impatto positivo sulla loro vita..”

“I vantaggi di questa pratica includono innanzitutto la sensibilizzazione delle persone sull'impatto dell'alimentazione sul corretto funzionamento del corpo umano. Si impara quanto siano importanti sia l'attività fisica che un'alimentazione sana ed equilibrata nella vita quotidiana di ogni persona. È importante sottolineare come il trascurare i principi di base di un'alimentazione sana possa contribuire a disfunzioni corporee che possono manifestarsi nell'emergere delle malattie sempre più comuni nella società di oggi, come l'obesità”

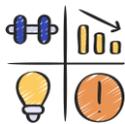
“Farò attenzione a inserire più verdure nella mia dieta.”

Dal punto di vista degli insegnanti:

“Una fase interessante della lezione è stata l'opportunità per gli alunni di leggere un estratto del testo "Una corretta alimentazione". Il conduttore della lezione ha potuto anche visualizzare illustrazioni interattive, come il "Piatto per mangiare sano". Alcuni volontari hanno spiegato i nutrienti forniti dai prodotti indicati dall'insegnante e sono diventati consapevoli dell'importanza delle proprie scelte quotidiane in materia di nutrizione adeguata.”

CASO DI STUDIO 8

Titolo:	Clean food – Slow Food
Paesi di attuazione:	Islanda
Tipo di pratica:	Progetto educativo
Tipo di formazione (primaria, secondaria, non-formale):	Scuole materne
Età dei partecipanti:	2-6
Tipo di formazione (online, offline, o mista):	Offline
Link:	https://www.adalthing.is/is/matarmenning#slowfood
<p>L'obiettivo principale di Slow Food è stata educare i consumatori al cibo buono, fair e clean, spesso rivolgendosi a produzioni locali e su piccola scala. Slow Food non ha un'etichetta sui prodotti quindi è difficile identificare i prodotti Slow Food nei negozi. L'obiettivo principale di Slow Food è essere sostenibile. Sono 11 i prodotti presenti sull'Arca del Gusto, l'elenco degli alimenti qualificabili come presidio slow food. La scuola si è impegnata a preparare i cibi partendo dalle materie prime e di utilizzare alimenti non lavorati, non precotti per far durare più a lungo gli ingredienti, e di utilizzare solo verdure fresche. Per i pasti dei bambini sono stati acquistati solo prodotti islandesi/prodotti biologici. Queste pratiche sono state utilizzate per far prendere coscienza ai bambini, partendo già dalla tenera età, di quanto siano importanti per loro i buoni prodotti freschi, della differenza tra l'acquisto di buoni prodotti rispetto a prodotti più economici prodotti industrialmente e dell'importanza per la loro crescita di un'alimentazione più sana in generale. Durante il progetto è stato verificato attivamente che tutti i bambini ottenessero ogni giorno la giusta quantità di ciascuna categoria alimentare richiesta. Tenendo conto delle difficoltà del territorio islandese, dove le condizioni meteorologiche non sono favorevoli all'agricoltura biologica di molti frutti e verdure, è stato scelto di importare solo prodotti biologici.</p>	



ANALISI SWOT DEL CASO DI STUDIO 8:

Strengths- Punti di forza (fattori interni):

1. Focus sul consumo sostenibile.
2. Alfabetizzazione alimentare replicabile.
3. Enfasi sull'importanza della biodiversità nella vita quotidiana.
4. Migliore gestione degli ecosistemi.
5. Sostegno ai piccoli agricoltori e ai produttori alimentari locali.
6. Buone pratiche internazionali che dimostrano l'integrazione della sostenibilità ambientale, sociale ed economica nelle comunità locali.
7. Formazione precoce dei bambini sull'alimentazione sana e comprensione dell'importanza dell'uso di prodotti locali.

Weaknesses – Punti di debolezza (fattori interni), ad esempio:

1. Partecipazione ridotta.
2. Costi extra per il cibo per i consumatori.
3. E' essenziale che gli insegnanti credano nel progetto.

Opportunità (fattori esterni):

1. Cambiamento del comportamento dei consumatori e dei produttori alimentari.
2. Replicabilità in altre regioni/paesi.
3. Mantenere la diversificazione sul mercato tra i piccoli e i grandi produttori.

Threats- Minacce (fattori esterni):

1. Basso livello di partecipazione e interesse al CASO DI STUDIO.
2. Sfide del mercato economico.
3. Concorrenza da parte di organizzazioni più grandi legate al settore alimentare.

Alcuni spunti dalle interviste condotte:

Dal punto di vista degli studenti:

“Penso di più a mangiare qualcosa che cresce o viene prodotto nel posto dove vivo. Penso che faccia bene anche all’ambiente.”

Dal punto di vista dei soggetti interessati:

“Il lavoro svolto dalla rete giovanile Slow Food è stato molto creativo per le giovani generazioni ed ha fornito opportunità per educarle. Con questo tipo di lavoro cerchiamo di raggiungere i giovani futuri produttori e consumatori di alimenti.”

4. Conclusioni

La relazione finale tiene conto di due elementi chiave:

in primo luogo, la banca dati di buone pratiche relative all'alfabetizzazione alimentare e ai sistemi alimentari sostenibili raccolti in tutti i paesi europei e non solo. Questo programma mira a fornire conoscenze e ispirazione per migliorare le capacità degli insegnanti nell'educazione ai sistemi alimentari complessi.

In secondo luogo, una descrizione precisa dei casi di studio elaborati con l'aiuto di interviste condotte alle buone pratiche più promettenti e innovative. L'analisi SWOT condotta per ciascun caso di studio ha lo scopo di offrire agli insegnanti una panoramica completa e di contribuire a valutare le possibilità di attuazione di pratiche concrete in diverse scuole, regioni e paesi. Si prevede che questi casi di studio abbiano il potenziale per modernizzare l'istruzione sulla sostenibilità alimentare, per servire come motore chiave della transizione verde nelle scuole europee e nell'istruzione non formale.

L'analisi SWOT rivela che nei casi di studio analizzati esistono punti di forza e opportunità che possono ampliare le possibilità di convertire punti di debolezza o minacce in punti di forza o opportunità. Nei casi in cui non possano essere convertiti, si dovrebbero compiere sforzi per ridurli al minimo.

I punti di forza principali dei casi di studio implementati risiedono nella loro capacità di migliorare l'alfabetizzazione alimentare attraverso l'implementazione di varie attività pratiche legate alla prevenzione degli sprechi alimentari e ai sistemi alimentari sostenibili in generale. Queste pratiche hanno contribuito in modo significativo a modificare il comportamento dei giovani nella loro vita quotidiana, favorendo l'adozione di abitudini di consumo sostenibili. Altri notevoli punti di forza e opportunità includono la replicabilità delle pratiche, l'utilizzo di prodotti locali e l'accento posto sulla biodiversità. Esistono tuttavia anche punti di debolezza, come le sfide economiche, compresi i vincoli di bilancio, i comportamenti tradizionali e la carenza di risorse (comprese le risorse umane). Le minacce identificate comprendono barriere esterne, come sfide normative o logistiche, mancanza di conoscenza, infrastrutture tecniche insufficienti e scarsa consapevolezza. In molti casi, il superamento di queste sfide può rivelarsi un ostacolo al successo dell'implementazione dei casi di studio.

Gli sforzi di collaborazione tra le diverse parti interessate, l'elaborazione di politiche informate e una maggiore sensibilizzazione possono contribuire a un futuro più resiliente e sostenibile. I casi di studio offrono preziose informazioni sulle complessità della promozione di pratiche di sistemi alimentari sostenibili e forniscono una base per ulteriori ricerche e azioni nel perseguimento continuo di una società più consapevole e responsabile dell'ambiente.

Alleagato 1: Lista delle buone pratiche raccolte

Nr	Paesi	Nome della buona pratica	Tipo di pratica	Tipo di educazione	Link
1	Estonia	CLIKIS-Network – mense scolastiche rispettose del clima	Progetto educativo	Scuole (primaria, secondaria)	https://tartu.ee/et/uudised/tartu-kooliid-ja-lasteaiad-ennetavad-toiduraiskamist
<p>Descrizione: il progetto ha permesso a otto asili nido e scuole estoni di valutare e migliorare le operazioni di preparazione dei cibi, i menù, i metodi di cottura e la gestione dei rifiuti. L'obiettivo era quello di promuovere alternative rispettose dell'ambiente, promuovere pratiche alimentari sostenibili e garantire la fornitura di pasti sani, di alta qualità e a prezzi accessibili.</p>					
2	Estonia	Educare i cittadini europei della generazione "Z" sullo spreco alimentare zero (Zeewaste4EU)	Progetto educativo	Università e scuole secondarie	https://zeewaste4.eu/
<p>Descrizione: il progetto mira a indurre un cambiamento comportamentale nei giovani per prevenire e ridurre lo spreco alimentare. Il metodo di autovalutazione prevede il monitoraggio e la comunicazione della frequenza dello spreco alimentare per i diversi gruppi di alimenti. Gli studenti tengono un diario di 7 giorni dei propri scarti alimentari generati, per ognuno dei i pasti. Idealmente, l'indagine dura una settimana, ma sono accettabili interruzioni occasionali per occasioni speciali. Dopo aver completato il diario, gli studenti lo inviano, insieme alle foto dei piatti (prima e dopo aver mangiato), all'indirizzo e-mail del coordinatore nazionale.</p>					
3	Estonia	Concorso tra scuole estoni per la mensa scolastica con minore spreco di cibo.	Concorso educativo tra scuole	Scuole (primarie, secondarie)	https://www.facebook.com/tulevikukoolitoit/
<p>Descrizione: per combattere lo spreco alimentare, Daily, il più grande fornitore di cibo per le scuole in Estonia, ha lanciato un concorso tra quasi 70 mense scolastiche per trovare quella che spreca minor quantità di cibo. Il concorso della durata di una settimana ha previsto il monitoraggio e la registrazione della quantità giornaliera di cibo scartato in ogni mensa. I risultati sono stati visualizzati su un grafico pubblico e la scuola con il minor spreco di cibo per studente ha vinto il premio. Nel 2022, ha vinto il liceo francese di Tallinn con uno spreco di soli 6 grammi al giorno. Questo monitoraggio dei rifiuti alimentari è una tradizione che dura già da quattro anni nelle mense scolastiche.</p>					
4	Estonia	Campo estivo per bambini in fattoria	Campo estivo (programma educativo)	Non-formale per bambini in età scolare	https://www.rannarantso.com/astelaagrid
<p>Descrizione: Ranna Rancho è una fattoria situata nell'Estonia occidentale che offre a molti animali abbandonati una seconda possibilità di avere una nuova vita. Sia che abbiano perso le loro case, i loro proprietari o che siano stati feriti, questi animali trovano qui un posto sicuro e adattano bene a vivere come una singola famiglia. Il campo estivo di Ranna Rancho offre ai bambini l'opportunità di acquisire una nuova prospettiva sulla natura, incluso il processo di coltivazione degli alimenti. Durante il campeggio, i bambini vivono in mezzo alla natura e svolgono semplici attività tradizionali in campagna. Una componente importante del programma consiste nel conoscere le piante, i loro benefici e il loro uso nella preparazione degli alimenti. Inoltre, i bambini imparano a prendersi cura di una varietà di animali, a cavalcare, a fare mestieri di base, ecc.</p>					
5	Estonia	Campagna nelle scuole: Cuciniamo insieme!	Campagna di sensibilizzazione	Secondaria, primaria	https://www.sei.org/featured/okkamekoos/
<p>Descrizione: con il progetto "Cuciniamo insieme!" è stata avviata una campagna di sensibilizzazione e di miglioramento della situazione per affrontare il problema di circa 50 vagoni di scarti di cibo che vengono gettati ogni anno nelle scuole estoni. La campagna, iniziata il 17 ottobre 2018 al Saue Gymnasium, è continuata per tutto l'anno scolastico. In 14 scuole, le attività di preparazione dei cibi svolte in gruppo hanno permesso agli studenti di riutilizzare il cibo rimasto sotto la guida dello chef, imparando a riciclare il cibo. Queste sessioni sono state precedute da discussioni sulle cause e sulla prevenzione dello spreco alimentare. Alla fine dell'anno scolastico, i cibi rimasti nelle mense sono stati pesati per aggiornare le statistiche sui rifiuti. Il progetto ha anche creato un materiale di orientamento intitolato "Prevenire e ridurre lo spreco e la perdita di cibo nelle scuole.</p>					
6	Estonia	Diamo valore al cibo! Saluti, Il tuo cibo!	Progetto educativo	Non-formale, famiglie, insegnanti, studenti	www.sincerelyfood.eu
<p>Descrizione: il progetto aveva i seguenti obiettivi: (1) sensibilizzare i consumatori sulla riduzione dello spreco alimentare nelle famiglie, tramite la condivisione di consigli alimentari, la spiegazione delle etichette degli alimenti commercializzati, la creazione di materiali didattici, la realizzazione di seminari tematici e di formazione per gli adulti e l'organizzazione di lezioni nelle scuole; (2)</p>					

<p>attirare l'attenzione del pubblico sugli effetti globali dello spreco alimentare e sull'importanza della sua riduzione, utilizzando i media pubblici e le campagne di informazione.</p>					
7	Estonia	La giornata dell'acqua	Esercizio pratico	Scuole superiori	Worksheet: https://www.globe.gov/documents/11865/920675f5-56c0-46a3-97b5-74f9953b2ae4
<p>Descrizione: il compito consiste nel raccogliere un campione d'acqua da una riserva d'acqua aperta con un secchio per la prova, imbottigliare un campione d'acqua per riportarlo in classe per testare il pH, la conduttività o la salinità, l'alcalinità e i nitrati, e compilare il foglio di lavoro.</p>					
8	Estonia	Muoviti e mangia	Esercizio pratico	Scuole superiori	https://tap.nutridata.ee/et/available
<p>Descrizione: lavoro in coppia utilizzando l'app NutriData. Gli obiettivi includono l'enfasi su temi importanti in materia di alimentazione sana e di esercizio sportivo, l'ispirazione ad azioni concrete per un'alimentazione sana e l'apprendimento dell'uso di un calcolatore di calorie, un pedometro e l'esecuzione di esercizi per bruciare calorie. Gli studenti tengono un diario alimentare, analizzano i pasti contando le calorie e monitoreranno i progressi utilizzando l'app. Il foglio di lavoro contiene domande sui passi giornalieri, le calorie bruciate in classe di ginnastica, l'assunzione giornaliera di acqua e il contenuto calorico dei pasti</p>					
9	Estonia	Esercizio di commercio equo	Esercizio pratico	Scuole superiori	https://padlet.com/mailane84/iglane-kaubandus-c8fjmve0lfu9x59e
<p>Descrizione: in coppia, gli studenti mirano a evidenziare l'importanza dei prodotti Fairtrade, a ispirare una sana alimentazione Fairtrade e a sensibilizzare sulle questioni legate al commercio sleale. L'obiettivo è quello di individuare i prodotti Fairtrade nei supermercati; i compiti assegnati sono scattare una foto, identificare il paese produttore del prodotto, localizzare il marchio Fairtrade e pubblicarlo sulla pagina del Padlet. I commenti sul Padlet dovrebbero rispondere alla domanda: "Perché preferire i prodotti del commercio equo e solidale?"</p>					
10	Estonia	E-sostanze alimentari	Esercizio pratico	Scuole superiori	Moodle.ee
<p>Descrizione: lavoro in coppia per condurre ricerche sulla composizione degli alimenti, sul contenuto calorico e sulla presenza di sostanze elettroniche (e-sostanze) negli articoli comprati a scuola come prodotti lattiero-caseari, prodotti a base di carne, dolci, dolci, ecc. Usando le informazioni sulla confezione del prodotto, si compila una tabella sulla piattaforma Moodle. Si indica il nome del prodotto, il paese di origine, la composizione e il valore energetico. L'obiettivo è quello di evidenziare l'importanza della composizione degli alimenti, del contenuto calorico e degli effetti delle sostanze elettroniche sulla salute umana..</p>					
11	Estonia	Celebrazione della Giornata Internazionale della Salute delle Piante	Quiz	Scuole superiori	https://www.tartuloodusmaja.ee/gsm_quiz/quiz-growing-with-your-food-ii/
<p>Descrizione: partecipazione a un quiz allo scopo di imparare a coltivare piante alimentari e a conoscere i processi di coltivazione e consumo degli alimenti. Sviluppate in collaborazione con il Centro di ricerca e conoscenza rurale estone, le domande del quiz sottolineano anche il tema della salute delle piante. Questa attività coincide con la celebrazione della Giornata internazionale della salute delle piante.</p>					
12	Estonia	Lezione di cucina	Esercizio pratico	Suole secondarie	-
<p>Descrizione: partecipazione a una esercitazione pratica in coppia per imparare a preparare un'insalata greca con verdure fresche. Gli obiettivi includono l'acquisizione di abilità nel contare le calorie, nel tagliare correttamente verdura e feta, nell'organizzare i piatti e nel servirli. Sottolineando il concetto di produzione a zero rifiuti, utilizzare il compost del bidone del compost nel cortile della scuola e l'imballaggio per i sacchetti dello studio. L'insalata preparata dagli studenti viene valutata dagli studenti di una classe parallela e dagli insegnanti.</p>					
13	Grecia	Il Tesoro del cibo-FoodTreasure	Progetto educativo	Scuola primaria	https://incommon.gr/foodtreasure/
<p>Descrizione: FoodTreasure è un progetto educativo che avvicina la comunità scolastica ai principi dell'economia circolare attraverso il caso di studio sullo spreco alimentare. L'obiettivo è rendere la formazione sui rifiuti organici coinvolgente e formativa, incoraggiando comportamenti ecologici duraturi. Il progetto collabora con educatori, scuole e alunni, promuovendo il pensiero critico e l'educazione ambientale pratica. Il progetto, che include concorsi scolastici approvati dal Ministero dell'Istruzione per 3 anni (e approvati per il 2023), coinvolge educatori e bambini nella creazione di progetti innovativi di economia circolare. Questi concorsi aiutano gli insegnanti a ispirare i giovani a pensare in modo critico, a lavorare in modo collaborativo e ad attuare soluzioni su piccola scala, come eventi di scambio di vestiti, riutilizzo di mobili e creazione di video educativi sul riutilizzo dei materiali.</p>					
14	Grecia	Chiudiamo il cerchio del cibo	Iniziativa locale	Non-formale	https://incommon.gr/close-the-food-circle/

<p>Descrizione: il progetto "Chiudiamo il cerchio del cibo" nel comune di Papagos-Holargos mira a progettare insieme strumenti per un efficace riciclo dei rifiuti alimentari. La partecipazione attiva delle parti interessate (comune, cittadini, imprese) è fondamentale per ottenere cambiamenti gradualmente nell'atteggiamento dei cittadini nei confronti dello spreco alimentare. Le attuali pratiche di gestione dei rifiuti municipali si concentrano sulle normative industriali e trascurano i residui organici dei cittadini e delle piccole imprese, nonostante il comportamento individuale contribuisca in modo significativo all'onere totale. Sulla base dei dati EDSNA del 2019, il 42,3% dei rifiuti dell'Attica è organico, con l'82% dei rifiuti sono scarti di cucina. Nonostante l'attuale sistema di riciclo abbia quasi 20 anni, la partecipazione dei cittadini rimane inadeguata. Il progetto si concentra sull'informazione e sul coinvolgimento della comunità nella corretta selezione e nell'uso dei bidoni marroni, con l'obiettivo di cambiare la percezione dei rifiuti organici e la transizione verso un'economia circolare.</p>					
15	Grecia	Boroume a scuola	Progetto educativo /programma	Primaria, non-formale	https://www.boroume.gr/en/programmata/programs-detail/boroume-at-school/
<p>Descrizione: l'obiettivo di questo programma è quello di aumentare la consapevolezza e ribadire l'importanza della riduzione dello spreco alimentare, del volontariato e del dono tra gli scolari. Approccio: educare i bambini attraverso attività interattive in classe sulle cause dello spreco alimentare e sui modi per mitigarlo, dando loro la possibilità di apportare cambiamenti positivi nelle loro case. Opzioni di programma: (1) Programma breve: durata 1-2 ore; (2) Programma approfondito: durata 4-8 ore. Adattabilità: i programmi possono essere adattati alle esigenze specifiche di ogni scuola, in consultazione con gli educatori.</p>					
16	Grecia	Fattoria rigenerativa in Grecia	Progetto educativo /programma	Non-formale	http://regenerativefarminggreece.org
<p>Descrizione: il programma mira a consentire e sostenere la transizione dell'agricoltura greca verso pratiche rigenerative diffondendo conoscenze sull'agroforestazione. Ciò comporta il ripristino della salute del suolo, delle piante e degli animali, la rigenerazione degli ecosistemi e la costruzione di una resilienza ai cambiamenti climatici. Pratiche rigenerative: applicare tecniche di coltivazione rigenerativa comprovate come agroforestazione, controllo delle acque, gestione olistica e pianificazione del territorio. Questi metodi hanno dimostrato di essere efficaci a livello globale, offrendo benefici ecologici ed economici a breve, medio e lungo termine. Aziende pilota: convertire sei aziende pilota, che rappresentano modelli agricoli prevalenti nel Mediterraneo, in attività di agricoltura rigenerativa. Pubblicare dettagli, disegni e quadri per condividere conoscenze fondamentali e sostenere gli agricoltori nella loro transizione. Consapevolezza e potenziamento: sensibilizzare sull'agricoltura rigenerativa e dare ai contadini in tutta la Grecia la possibilità di trasformare le loro attività in attività rigenerative.</p>					
17	Grecia	Come compostare e consigli utili per ridurre lo spreco alimentare	Workshop	Primaria	https://foodwave.eu/activities/how-to-compost-and-useful-tips-to-reduce-food-waste/
<p>Descrizione: insieme all'organizzazione partner Earth, il Comune organizzerà un seminario presso la prima scuola elementare di Nea Smyrni per oltre 20 studenti della classe ambientale. Il seminario si concentrerà sul compostaggio e sullo spreco alimentare. La scuola, nota per il suo forte impegno per le questioni ambientali, è stata scelta come sede. La sessione inizierà con una discussione sullo spreco alimentare, il suo impatto sui cambiamenti climatici e le strategie personali per la riduzione. Inoltre, saranno presentati i progetti "Food Wave". Verso la fine del seminario, gli studenti inizieranno il processo di compostaggio nell'area di compostaggio designata dalla scuola.</p>					
18	Canada	Pensa e mangia Green A Scuola	Laboratori scolastici e istituti estivi	Primaria and Secondaria	https://thinkeatgreen.ca/
<p>Descrizione: il progetto ha consentito agli studenti, agli insegnanti e ai responsabili politici di influenzare la produzione e l'approvvigionamento alimentare. Si è concentrato su quattro aree chiave all'interno di un quadro completo sulla salute scolastica, utilizzando un approccio sistemico: (1) Sottolineamento di attività come la creazione di orti, il compostaggio e lo smaltimento ecologicamente responsabile dei prodotti finali; (2) Focus su aspetti come programmi alimentari scolastici, abilità di cucina, spazi per mangiare e iniziative da fattoria a scuola per alimenti freschi locali; (3) Creazione e diffusione di metodi di apprendimento innovativi che integrano l'intero ciclo dei sistemi alimentari, compresa la produzione, la trasformazione, il trasporto, la distribuzione, il consumo e lo smaltimento. (4) Conduzione di ricerche e sviluppo di politiche e programmi per sostenere sistemi alimentari più sani e sostenibili nelle scuole.</p>					
19	Repubblica Ceca	Una scuola veramente salutare	Progetto educativo	Formazione non-formale	https://www.skutecznezdravaskola.cz/
<p>Descrizione: Skutečně zdravá škola è un'iniziativa civica che mira a migliorare la qualità e la sostenibilità dei pasti scolastici, educare i bambini sull'alimentazione e migliorare la salute generale. Il programma promuove le economie locali, l'agricoltura sostenibile e la distribuzione di cibo. Punti chiave: • Il quadro definisce obiettivi e norme per le singole scuole. • Ogni scuola mantiene un proprio blog. • Un sistema di certificazione collega le scuole partecipanti. • coinvolge tutti all'interno e all'esterno della scuola. • Si concentra su un'alimentazione sana e attenta all'ambiente, sulla sensibilizzazione, sullo sviluppo scolastico e sui cicli economici regionali. Riconoscimenti: vincitore del premio SozialMarie per l'innovazione sociale.</p>					

20	Grecia	Progetto RESPECT	Progetto educativo	Secondaria	-
<p>Descrizione: RESPECT, un progetto Erasmus+, coinvolge scuole e istituzioni educative di Grecia, Turchia, Lituania, Austria e Portogallo. Il progetto è rivolto ai ragazzi di età compresa tra i 12 e i 14 anni, con l'obiettivo di migliorare le loro competenze sociali e civiche, favorendo la comprensione delle conseguenze delle loro azioni a livello individuale, collettivo, locale, nazionale e internazionale. Inoltre, esplora come i comportamenti influenzano le questioni ambientali, spaziando tra scelte visibili come gli acquisti e aspetti più sottili come la composizione delle fibre dei vestiti e le routine di lavanderia. Elementi chiave: • Serious game multigiocatore incentrato su argomenti come abitudini alimentari, produzione di carne e latticini, monocoltura, agricoltura urbana, auto-produzione, rifiuti alimentari zero e moda. • I giocatori raccolgono punti rispondendo a domande e li riscattano con carte che rappresentano scelte di consumo con punteggi specifici per gli effetti finanziari, ambientali, di benessere e sociali. • La partita si conclude con la classifica dei giocatori sulla base dei punteggi ottenuti.</p>					
21	Grecia	BOROUME (WE CAN)	Iniziativa locale	Non-formale	https://www.boroume.gr/en/
<p>Descrizione: Boroume, un'organizzazione greca senza scopo di lucro, si concentra sulla riduzione dello spreco alimentare e sulla lotta contro la malnutrizione. Attraverso il programma "Food Rescue & Donation", raccoglie il cibo in eccesso da donatori come ristoranti e supermercati, distribuendolo a coloro che affrontano l'insicurezza alimentare attraverso agenzie di interesse pubblico. Questo approccio non solo allevia le sfide sociali, ma riduce anche l'impatto ambientale dei rifiuti alimentari.</p> <p>Programmi chiave:</p> <ul style="list-style-type: none"> • "Nessuno spreco di cibo": un programma informativo. • "Boroume a scuola": iniziativa educativa. • "Boroume in the Field": un programma di risparmio della produzione agricola in eccesso. • "Boroume in Laiki": recupero dei prodotti dai mercati di strada. • "Boroume in Neighborhood": programma volontario di informazione per potenziali donatori di cibo. 					
22	Grecia	Supermercati sociali	Iniziativa locale	NA	-
<p>Descrizione: In Grecia, i supermercati sociali affrontano lo spreco di cibo e l'insicurezza fornendo esperienze di acquisto dignitose e a prezzi accessibili a persone e famiglie in difficoltà finanziarie. Collaborano con produttori, rivenditori e distributori per acquistare prodotti in eccesso o vicini alla scadenza, garantendo qualità e sicurezza. Questi prodotti, offerti a prezzi ridotti, consentono a chi ha risorse limitate di accedere a vari articoli. I supermercati sociali assomigliano ai normali negozi di alimentari ma richiedono ai clienti di affiliarsi con diversi criteri di ammissibilità. Non si limitano a offrire shopping ma organizzano anche eventi, workshop e programmi come corsi di cucina, educazione nutrizionale e formazione professionale per migliorare il benessere generale. Sulla base di partenariati e di volontari, i supermercati sociali contribuiscono alla sostenibilità e alla giustizia sociale nelle comunità che servono.</p>					
23	Grecia	Il banco alimentare della Grecia	Iniziativa locale	NA	https://foodbank.gr/en/
<p>Descrizione: il banco alimentare della Grecia, un'organizzazione senza scopo di lucro, combatte attivamente lo spreco di cibo e affronta l'insicurezza alimentare raccogliendo gli alimenti in eccesso e distribuendoli a chi ne ha bisogno. Collaborando con varie aziende alimentari, raccoglie prodotti prossimi alla scadenza, con imballaggi danneggiati o con scorte eccessive. Il cibo raccolto è sottoposto a rigorosi controlli di qualità prima di essere distribuito alle organizzazioni di beneficenza. Le partnership con agenzie governative, organizzazioni non profit e volontari sostengono le loro operazioni e le campagne di sensibilizzazione sullo spreco alimentare e l'insicurezza. Vengono inoltre condotte iniziative educative che promuovono pratiche alimentari sostenibili. Grazie al lavoro dei volontari, l'organizzazione ha ampliato la sua portata e le collaborazioni, contribuendo in modo significativo a ridurre lo spreco alimentare, aiutando i cittadini più vulnerabili e promuovendo la sostenibilità sociale e ambientale.</p>					
24	Paesi EU	Programma frutta e verdura nelle scuole europee (EU SFVS)	Programma educativo	Primaria e secondaria	https://www.euschoolfruit.nl/nl/schoolfruit.htm
<p>Descrizione: Il programma europeo frutta e verdura nelle scuole (EU SFVS) promuove un'alimentazione sana tra i bambini in età scolare attraverso la distribuzione gratuita di frutta e verdura. Finanziate dall'UE e/o dai governi nazionali, le scuole partecipanti offrono questi prodotti per un periodo di tempo determinato, promuovendo l'educazione e la consapevolezza in materia di nutrizione. Con obiettivi come la promozione di un'alimentazione sana e l'aumento del consumo, il programma ha avuto un impatto positivo sulle abitudini nutrizionali e sulla cultura del benessere nelle scuole. Ogni anno, circa 3.000 scuole su 7.000 partecipano, sottolineando l'importanza dell'educazione alla salute e delle regolari giornate dedicate alla frutta e alla verdura nelle scuole.</p>					
25	GB	Cibo per la vita	Progetto educativo	Tutti i livelli	https://www.foodforlife.org.uk/
<p>Descrizione: Il programma "Cibo per la vita" della Soil Association, originario del Regno Unito e adottato in tutta Europa, promuove scelte alimentari sane e sostenibili, offrendo un'istruzione completa su alimentazione, preparazione dei cibi, approvvigionamento e sostenibilità. L'iniziativa incoraggia le istituzioni a dare priorità all'approvvigionamento alimentare locale e sostenibile, sostenendo gli agricoltori e riducendo i chilometri percorsi dal cibo. Promuovendo una cultura alimentare positiva, coinvolge comunità, scuole e</p>					

luoghi di lavoro attraverso club di cucina e visite a fattorie e garden. Lo schema di certificazione del programma riconosce e premia le istituzioni che soddisfano i criteri per la qualità degli alimenti, la sostenibilità e l'istruzione, favorendo il miglioramento continuo.					
26	Islanda	Krakkar kokka	Progetto educativo	Primaria	https://matis.is/matis_projects/krakkar-kokka/
<p>Descrizione: il progetto mira a far conoscere ai bambini le tradizioni e le risorse alimentari locali attraverso attività divertenti, collegandosi agli obiettivi sostenibili delle Nazioni Unite. Ad un'escursione nella natura o in un'azienda di produzione segue la preparazione dei cibi con ingredienti locali che ne favorisce la comprensione. Le scuole partecipanti creano video educativi che mostrano i paesaggi e gli ingredienti. Il progetto, inizialmente applicato in poche scuole, prevede un'espansione in tutta l'Islanda, con la mappatura delle aree in ogni regione.</p>					
27	Islanda	Cibo Clean – Slow Food	Programma educativo	Scuole materne	https://www.adalthing.is/is/matarmenning#slowfood
<p>Descrizione: l'obiettivo primario di Slow Food è promuovere la consapevolezza del cibo buono, clean e equo, enfatizzando la produzione locale e su piccola scala. La sfida risiede nell'assenza di etichette specifiche sui prodotti nei negozi. La sostenibilità è un obiettivo chiave, con 11 prodotti elencati sull'Arca del Gusto, qualificati come slow food. In questa scuola materna, l'accento è posto sulla preparazione degli alimenti partendo da zero, utilizzando ingredienti non trasformati e freschi, dando priorità ai prodotti islandesi o biologici per i pasti. L'obiettivo è quello di insegnare ai bambini l'importanza di prodotti freschi e di qualità e la differenza tra questi e le alternative prodotte industrialmente. La scuola segue attivamente l'alimentazione dei bambini, adattandosi a sfide come le condizioni meteorologiche che influenzano l'agricoltura biologica in Islanda e costringono all'importazione dei prodotti biologici.</p>					
28	Islanda	Sostenibilità alla scuola materna	Programma educativo	Scuole materne	https://www.adalthing.is/is/matarmenning#valdefla
<p>Descrizione: dal 2011, l' Aðalþing Kindergarten ha dato la priorità alla sostenibilità nel suo curriculum, sottolineando valori come la libertà, il rispetto e la coscienza ambientale. La sostenibilità permea tutti gli aspetti del funzionamento della scuola, compreso il coinvolgimento attivo dei bambini nella definizione delle sue politiche. Nonostante le limitazioni climatiche per la coltivazione delle verdure, la scuola ha come obiettivo l'autosufficienza. Implementa un sistema di riciclo in tre parti con contenitori per rifiuti organici, riciclabili e non riciclabili. La scuola è orgogliosa di offrire esperienze diverse che rispettano le tradizioni e il background di ogni bambino, considerandolo un valore fondamentale dei diritti umani.</p>					
29	Islanda	Passi avanti nella riduzione degli sprechi	Progetto educativo	Non-formale	https://samangegnoun.is/mataroun/
<p>Descrizione: Il progetto si rivolge a gruppi di età diversi e fornisce manuali di formazione per insegnanti e studenti di studi sociali e di corsi di cucina. Il progetto, che riguarda oggetti riciclabili, abbigliamento, alimenti e apparecchi elettrici, comprende presentazioni di diapositive e opuscoli con contenuti educativi ed esercizi pratici. Per quanto riguarda i rifiuti alimentari, le attività comprendono la misurazione dei rifiuti alimentari domestici in kg, delle emissioni di CO2 associate, la valutazione dei tipi di alimenti scartati, delle strategie di prevenzione e delle riflessioni sulle tendenze future. Il progetto affronta anche l'aspetto economico, stimando il costo dei rifiuti alimentari per le famiglie e i supermercati.</p>					
30	Islanda	Sólheimar	Business	Non-formale	https://www.solheimar.is/pages/nam-og-fraedsla
<p>Descrizione: Sólheimar, fondato nel 1930, è un villaggio ecologico islandese che promuove l'agricoltura biologica e l'inclusività per le persone con bisogni speciali e mira ad integrarli nella società fornendo loro posti di lavoro soddisfacenti. Dal 2006, Sólheimar ha collaborato con le scuole locali, insegnando sostenibilità e valori ambientali. Il villaggio accoglie scuole di tutto il paese per visite didattiche, sottolineando i benefici dell'agricoltura biologica. I visitatori sono testimoni della vita quotidiana di persone con bisogni speciali impegnate in attività normali. Inoltre, Sólheimar offre visite guidate e vende prodotti realizzati dai residenti per sostenere le sue operazioni.</p>					
31	Islanda	Una scuola sana	Workshop	Primaria, secondaria	https://thjorsarskoli.is/wp-content/uploads/2021/11/Heilsueflandi-grunnskoli-yfirferd-i-vetur.pdf
<p>Descrizione: Nell'anno scolastico 2011-2012, Þjósarskóli ha dedicato una settimana tematica alla salute dei bambini, coinvolgendo nella collaborazione funzionari scolastici, insegnanti, studenti, genitori e altri adulti. Le settimane tematiche hanno riguardato otto aree: cibo, pulizia dei denti, casa, salute mentale, comunità locale, esercizio fisico, sicurezza e stili di vita. Per coinvolgere gli studenti,</p>					

<p>la scuola ha incorporato le idee generate dal personale senza imporre direttive. Durante la settimana dedicata all'alimentazione, gli studenti hanno guardato brevi video didattici del governo islandese, hanno partecipato a esercizi di gruppo sul ciclo degli alimenti e hanno creato una rappresentazione visiva che evidenzia ogni categoria nutrizionale. L'insegnante ha spiegato l'importanza di un'alimentazione sana e il suo impatto sui denti, promuovendo un'esperienza di apprendimento interattiva.</p>					
32	Italia	Risorse Slow Food per l'educazione al gusto	Programma educativo	Primaria, Non-formale	https://www.SlowFood.com/what-we-do/food-and-taste-education/taste-education-resources/
<p>Descrizione: Fondata nel 1989, Slow Food è un'organizzazione di base globale che mira a preservare le culture alimentari locali, contrastare il ritmo di vita frenetico e promuovere la consapevolezza dell'impatto delle nostre scelte alimentari. Con milioni di partecipanti in 160 paesi, Slow Food sostiene l'accesso a cibo buono, clean ed equo, sottolineando l'interconnessione del cibo con la cultura, la politica, l'agricoltura e l'ambiente. Le risorse didattiche fornite sono rivolte agli educatori e ai dirigenti e offrono consigli pratici, attività e kit di strumenti per condurre workshop sul gusto, il cibo e le discussioni sociali nelle scuole e negli ambienti non formali. Le risorse includono il Manifesto Educativo di Slow Food, il Manuale Educativo, Le origini del gusto: un Kit di educazione al gusto e un Manuale Educativo per l'implementazione degli workshop e l'impegno degli studenti.</p>					
33	Italia	RECUP	Iniziativa locale	Non-formale	https://associazionerecup.org/
<p>Descrizione: RECUP mira a combattere lo spreco alimentare collaborando con i mercati e i supermercati per salvare prodotti scaduti o visivamente imperfetti, che i volontari trasformano e condividono con le comunità locali. Come organizzazione guidata dai giovani, RECUP accoglie volontari, attualmente operanti a Roma e Milano con piani di espansione in altre città italiane. I suggerimenti per replicare le azioni di RECUP includono la creazione di contatti diretti con i supermercati più piccoli, la collaborazione con le organizzazioni locali che aiutano i bisognosi e la connessione con i produttori alimentari locali. RECUP non solo organizza le raccolte alimentari in corso, ma conduce anche workshop con i giovani sul riutilizzo dei rifiuti alimentari, come la produzione di colori per dipingere con le verdure.</p>					
34	Italia	ImMENSAMENTE	Progetto educativo	Primaria	https://immensamente.com/
<p>Descrizione: ImMENSAMENTE è un progetto educativo incentrato sull'educazione alimentare per i bambini (0-13 anni) nelle scuole di Roma. Il progetto promuove un'alimentazione responsabile, la sostenibilità ambientale, l'agricoltura sociale e il multiculturalismo attraverso il cibo. Coinvolge studenti, insegnanti e famiglie distribuendo materiale didattico gratuito, organizzando incontri scolastici e conducendo laboratori di cucina nelle mense scolastiche. L'obiettivo è quello di promuovere l'avvicinamento al cibo sano e sostenibile attraverso il gioco, sottolineando l'igiene, le abitudini alimentari, la consapevolezza ambientale e le misure per ridurre lo spreco alimentare. Il progetto fornisce kit didattici sia cartacei che digitali per sostenere le lezioni faccia a faccia e il corso di formazione degli insegnanti.</p>					
35	Italia	Ecologia dell'Alimentazione	Programma educativo	Primaria	https://cittadinanzattiva.umbria.it/ecologia-dell'alimentazione/
<p>Descrizione: "Ecologia dell'alimentazione" è un progetto che promuove abitudini alimentari adeguate, sostenibilità alimentare e benessere per i giovani consumatori. Il progetto comprende moduli di studio per le classi primarie, che coprono argomenti come la lettura delle etichette degli alimenti, la riduzione degli scarti di imballaggio, il sostegno ad una catena di approvvigionamento corta, le pratiche anti-spreco, l'alimentazione sana, I comportamenti a tavola e l'organizzazione del frigorifero per prevenire lo spreco di cibo. Attraverso laboratori ludico-didattici, il progetto mira a trasmettere valori di solidarietà, uguaglianza e responsabilità ambientale, mettendo in risalto i prodotti locali e promuovendo un atteggiamento positivo nei confronti della vita.</p>					
36	Italia	Le 4 migliori attività di formazione non formale di Kora legate al cibo	Esercizi pratici	Non-formale	https://associazionekora.it/2023/05/12/non-formal-learning-and-food-activities/
<p>Descrizione: l'associazione Kora ha sviluppato progetti di formazione non formale incentrati sul nesso tra cibo e sostenibilità ambientale. Questo compendio evidenzia quattro attività molto apprezzate per gli operatori giovanili o gli educatori. Le attività includono "Cucinare con un budget" per il team building e la sostenibilità, "Jeopardy" per la condivisione delle conoscenze, "Leftovers Cooking" per ridurre lo spreco alimentare e "Speed tasting" per l'apprendimento interculturale..</p>					
37	Italia	Master-Chef	Esercizio pratico	Non-formale	https://www.youtube.com/watch?v=FkLRg7eQJE

<p>Descrizione: i partecipanti, in gruppi da 4 a 6, preparano un menu con gli alimenti di una "mystery box". Il "mercato" offre prodotti comuni e unici per una sfida aggiuntiva. Dopo una sessione di strategia di 10 minuti, inizia la preparazione delle portate, che può durare 2 o 3 ore (a seconda del progetto). La "giuria" valuta gli aspetti positivi dei piatti e i vincitori vengono annunciati in una cerimonia di premiazione.</p>					
38	Cipro	LIFE – FOODPRINT	Progetto educativo	Non-formale	https://www.foodprintcy.eu/
<p>Descrizione: LIFE FOODPRINT, un progetto finanziato dall'UE nell'ambito del programma LIFE, mira a promuovere un consumo e una produzione alimentari sostenibili. Offre risorse digitali e offline come un calcolatore di CO2, webinar e materiali educativi. Collaborando con scuole, università, imprese e responsabili politici, il progetto si rivolge a vari gruppi, tra cui professionisti, studenti, autorità locali, ONG, responsabili politici e pubblico in generale. Il progetto comprende azioni preparatorie, di base, di monitoraggio, di comunicazione e di gestione del progetto, che comprendono la mappatura, gli workshop, la misurazione dell'impatto e le campagne di sensibilizzazione.</p>					
39	(USA)	RETE DI RECUPERO DEL CIBO Food Recovery Network (FRN)	Programma educativo	Non-formale	https://www.foodrecoverynetwork.org/
<p>Descrizione: la Food Recovery Network (FRN), un'organizzazione no-profit con sede negli Stati Uniti guidata da studenti, affronta lo spreco alimentare e l'insicurezza nei campus universitari. Collaborando con i servizi di ristorazione, FRN recupera il cibo in eccedenza, donandolo alle organizzazioni locali che combattono la fame. La rete offre formazione e risorse per la riduzione dei rifiuti e la sostenibilità. Le sessioni di formazione rivolte al pubblico chiamate Roundtable Talks promuovono la trasparenza e l'inclusività. Operando in 190 campus in 46 stati e DC, FRN ha recuperato 12,1 milioni di sterline, evitando 5.353 tonnellate di emissioni di CO2. FRN collabora con il progetto Farmlink, recuperando e donando 3,1 milioni di libbre di cibo in eccedenza. La Giornata della Terra e la Giornata contro lo spreco alimentare vengono celebrate attivamente con iniziative come Power Hours, che promuovono i legami con aziende agricole e comunità.</p>					
40	Distretto della Columbia e USA	Dalla fattoria alla scuola (from farm to school)	Programma educativo	NA	https://www.farmtoschool.org/
<p>Descrizione: dalla fattoria alla scuola collega le scuole con gli agricoltori locali, promuovendo un approvvigionamento alimentare fresco e sano e sostenendo l'agricoltura locale. Le attività includono workshop, lezioni di cucina e visite alle fattorie, migliorando la comprensione da parte degli studenti degli approvvigionamenti e della produzione alimentare. Incoraggiare le forniture locali riduce la produzione di CO2. La rete nazionale dalla fattoria alla scuola, con oltre 15.000 membri, sostiene le iniziative dalla fattoria alla scuola. I membri sostengono politiche di sostegno, fanno volontariato e ricevono newsletter. Il sito web presenta uno strumento interattivo per creare giochi incentrati sulla nutrizione, promuovere la consapevolezza e scelte alimentari informate tra i bambini.</p>					
41	USA	Il progetto di alfabetizzazione alimentare	Progetto educativo	Non-formale	https://foodliteracyproject.org/
<p>Descrizione: questo progetto promuove scelte alimentari sostenibili e sane attraverso l'educazione dei giovani nelle aziende agricole. Sottolineando l'apprendimento esperienziale, il progetto offre programmi di leadership, occupazione, coinvolgimento della comunità e partecipazione civica. Le attività riguardano l'educazione da fattoria a scuola e la consapevolezza ambientale, tra cui compostaggio, esame dei semi, KMO, reti alimentari, consigli di giardinaggio, qualità del suolo e parti delle piante. Disponibili in inglese e spagnolo, queste attività coinvolgenti e interattive incoraggiano il movimento promuovendo al tempo stesso la conoscenza dell'agricoltura sostenibile e dell'alimentazione sana. Il progetto coordina anche un club Dal campo alla tavola, un programma doposcuola di 6-10 settimane per le classi dalla 3° alla 5°, incentrato sul benessere olistico attraverso attività pratiche di giardinaggio, cucina e nutrizione, che culminano in un pranzo tutti insieme.</p>					
42	Polonia, Germania	Rete di educazione alimentare per lo sviluppo sostenibile della regione europea del Nysa	Progetto educativo	Tutti I livelli di istruzione	https://www.netsus.net/home-346.html
<p>Descrizione: Il progetto ha facilitato la collaborazione tra esperti economici e scientifici, con l'obiettivo di scambiare conoscenze, trasferire conoscenze scientifiche e migliorare la cooperazione tra vari enti. Ha creato una rete, ampliato l'offerta educativa e sensibilizzato sull'alimentazione sostenibile. Un sondaggio condotto tra i ragazzi di età compresa tra gli 11 e i 16 anni nella regione europea del Nysa ha contribuito allo sviluppo di materiali educativi bilingue e di una piattaforma online sull'alimentazione sostenibile.</p>					

Sono state allestite la Stazione di ricerca e didattica a Radomierz e una cucina didattica, che sono diventate centri di educazione alimentare. Sono stati previsti laboratori per bambini e ragazzi sulla preparazione sana dei pasti. Il progetto ha inoltre formato ulteriore personale docente per creare una rete a lungo termine di educatori nutrizionali a sostegno delle attività educative nelle aree di confine

43	Polonia	SEI CIO' CHE MANGI	Progetto educativo	Primaria	https://zpe.gov.pl/a/you-are-what-you-eat/DDbvSQbWh
----	---------	--------------------	--------------------	----------	---

Descrizione: Questo progetto promuove il consumo alimentare sostenibile tra i bambini in età scolare. Sostiene il sistema di nutrizione infantile attraverso la promozione di alimenti sostenibili, di migliore qualità e più sani. Il progetto mira a semplificare l'accesso alla conoscenza di una nutrizione sana, diffondere informazioni sui prodotti regionali e tradizionali polacchi e stimolare l'uso di alimenti di alta qualità. L'educazione include la discussione di regole nutrizionali adeguate, la pianificazione dei menu giornalieri, la comprensione dell'importanza di vitamine e minerali, la gestione dei disturbi alimentari e pone l'enfasi sulla cura degli alimenti per evitarne il deterioramento e la perdita del valore nutrizionale. Il progetto collabora con scuole, produttori alimentari, rivenditori, specialisti sanitari e politici, offrendo formazione attraverso conferenze, workshop, materiali e concorsi.

44	Polonia	Classe di scienze alimentari-FoodScienceClass	Progetto educativo	primaria, secondaria	https://www.eitfood.eu/project/foodscienceclass/project-resources
----	---------	---	--------------------	----------------------	---

Descrizione: nei 3 anni del progetto, gli studenti hanno esplorato le sfide e le opportunità relative alla produzione alimentare e alla nutrizione in modo indipendente, guidati da insegnanti e scienziati del settore alimentare. Hanno agito come cittadini attivi, contribuendo alle discussioni su questioni scientifiche rilevanti. FoodScienceClass offre materiali gratuiti e pronti all'uso e programmi di lezioni in inglese, spagnolo, polacco, olandese, finlandese ed ebraico, adatti alla fascia di età dai 9 ai 14 anni. Gli argomenti includono i processi produttivi, lo spreco alimentare, l'utilizzo dei dati e la comunicazione scientifica. EIT FoodScienceClass integra la scienza e la tecnologia alimentare nelle aule, trasformando gli studenti in giovani ricercatori alimentari, favorendo la crescita di una generazione di cittadini responsabili. Le lezioni riguardano la produzione degli alimenti, la nutrizione, la preparazione dei cibi e la sostenibilità, con particolare attenzione alla valutazione critica delle informazioni su alimenti e salute. Gli studenti esplorano le tecniche di produzione degli alimenti e gli ingredienti, guidati da esperti del mondo accademico e del settore e ricevono anche una formazione in comunicazione scientifica, perchè si assumano la responsabilità di condividere le proprie conoscenze nelle loro comunità.

45	Polonia	School Does Not Waste – la scuola non spreca	Workshop	primaria, secondaria	https://sp404.edupage.org/a/projekt-edukacyjny-szkola-nie-marnuje
----	---------	--	----------	----------------------	---

Descrizione: L'iniziativa "La scuola non spreca" è stata implementata in 76 istituti scolastici a Varsavia, insieme alle lezioni "Il clima nel piatto" e ai laboratori "Il clima sulla forchetta". Lanciata nel 2021, questa iniziativa, sviluppata dalla città in collaborazione con partner esterni, è pensata per gli studenti delle scuole secondarie di I grado (classi 6-8). Con la guida di un esperto di educazione alimentare e di un insegnante, i partecipanti si sono impegnati in una serie di cinque workshop per ideare strategie per ridurre lo spreco alimentare a scuola. Inoltre, hanno collaborato a laboratori di cucina, creando piatti a base di frutta e verdura che potrebbero non avere un aspetto gradevole ma sono comunque nutrienti. I risultati del progetto, comprese le migliori pratiche delle scuole partecipanti, sono state raccolte in un report completo.

46	Polonia	PROGETTO SUSPLUS	Progetto educativo	Studenti universitari e di scuole superiori	http://susplus.eu/
----	---------	------------------	--------------------	---	---

Descrizione: Il progetto SUSPLUS ha favorito la collaborazione tra otto università europee per creare e diffondere materiali e metodi educativi innovativi in materia di sistemi alimentari sostenibili. Questa iniziativa mirava a fornire agli studenti le conoscenze e le competenze necessarie per sostenere questo settore cruciale, migliorando le loro prospettive di occupazione. Un modello presentato è stato il sistema alimentare biologico, che pone l'accento sull'aumento della produzione alimentare complessiva e sul consumo sostenibile. Il progetto ha trasferito con successo conoscenze internazionali di alta qualità in materia di sviluppo sostenibile in vari settori dei sistemi alimentari. Sono stati sviluppati e attuati approcci didattici innovativi, adattati alle aspettative dei datori di lavoro europei, per migliorare la qualità dell'istruzione e l'occupabilità futura degli studenti.

Allegato 2: Modello per la descrizione delle Buone Pratiche

1. Titolo della buona pratica
1.
2. Paese di implementazione:
2.
3. Tipo di pratica (workshop, esercizio pratico, escursione, progetto/programma educativo, iniziativa locale, business):
3.
4. Iniziatore della pratica (organismo governativo, scuola, NGO, business, ecc):
4.
5. Tipo di educazione (primaria, secondaria, non-formale):
5.
6. Età dei partecipanti:
6.
7. Quanti partecipanti possono partecipare:
7.
8. Modalità della formazione (online, offline, o mista):
8.
9. Breve descrizione (200-500 parole):
9.
10. Strengths- Punti di forza (impatto e replicabilità):
10.
11. Sfide nell'implementazione:



11.
12. Link:
12.

Allegato 3: Modello di intervista per lo sviluppo dei casi di studio

INTERVISTA PER I FORNITORI DELLE INFORMAZIONI (INSEGNANTI)

TITOLO DELLA BUONA PRATICA:

DATA E LUOGO DELL'INCONTRO:

NOME DELL'INTERVISTATO:

GENERE E ETA' DELL'INTERVISTATO:

POSIZIONE O RUOLO DELL'INTERVISTATO:

PANORAMICA, SFIDE E OPPORTUNITÀ DELLA BUONA PRATICA

1.1 Quali erano gli scopi e gli obiettivi originali di questa pratica/attività?

1.2 Quali sono stati i risultati particolarmente utili per il raggiungimento degli obiettivi di questa pratica (metodi, approcci)? punti di forza

1.3 Cosa è piaciuto di più agli studenti di questa pratica? punti di forza

1.4 Quali sono stati i principali problemi di questa pratica? Punti di debolezza

1.5 Come possono essere migliorati in futuro questi elementi? opportunità

1.6 Questa pratica è replicabile da altri insegnanti in paesi diversi? Quali fattori dovrebbero essere considerati nel replicare questa pratica? opportunità

1.7 Qual è stato l'aspetto più stimolante per te durante l'attuazione di questa pratica? opportunità

1.8 Altri commenti

INTERVISTA PER I DESTINATARI DELL'INFORMAZIONE (STUDENTI)

TITOLO DELLA BUONA PRATICA:

DATA E LUOGO DELL'INCONTRO:

NOME DELL'INTERVISTATO:

GENERE E ETA' DELL'INTERVISTATO:

POSIZIONE O RUOLO DELL'INTERVISTATO:

PANORAMICA, SFIDE E OPPORTUNITÀ DELLA BUONA PRATICA

2.1 Cosa ti è piaciuto di più di questo studio? punti di forza

2.2 Cosa ti è piaciuto meno di questa pratica? punti deboli

2.3 Come può essere migliorata questa prassi in futuro? opportunità

2.4 Pensi che la tua comprensione dell'alfabetizzazione alimentare e dei sistemi alimentari sostenibili sia migliorata dopo l'attuazione di questa pratica?

2.5 Hai già apportato modifiche alla tua alimentazione dopo aver implementato questa pratica?

2.6 Hai qualche idea su come promuovere sistemi alimentari sostenibili tra i giovani/bambini?

2.7 Altri commenti