



Città di Imola

MEDAGLIA D'ORO AL VALORE MILITARE PER ATTIVITÀ PARTIGIANA

Ufficio Stampa

COMUNICATO STAMPA

Il vice sindaco Castellari: “per noi rappresenta una dimensione educativa e formativa fondamentale, rivolta al consumo consapevole” CON IL PROGETTO "NOI PER LA TERRA, LA TERRA PER NOI" L'EDUCAZIONE ALIMENTARE ENTRA NELLE SCUOLE

Proseguirà anche per l'anno scolastico 2020/2021 l'educazione alimentare nelle scuole imolesi. La giunta comunale ha infatti approvato il progetto di educazione alimentare “Noi per la Terra, la Terra per Noi” che coinvolgerà oltre 30 classi imolesi, dal nido alla scuola secondaria di primo grado, nel pieno rispetto delle disposizioni vigenti in questa fase pandemica.

“Si tratta di un progetto trasversale, che valorizza le competenze di diversi ambiti di attività del Comune, prendendo le mosse dal Settore Scuole e coinvolgendo il CEAS, il settore Ambiente ed il settore Agricoltura, così come è trasversale la disciplina dell'educazione alimentare che insegna ai bambini ed alle bambine a conoscere il nostro territorio ed i suoi prodotti agricoli e li educa ad essere consumatori consapevoli” spiega **Fabrizio Castellari**, vice sindaco con delega alla Scuola.

Le diverse attività del progetto vengono realizzate sia con risorse interne all'Amministrazione comunale che grazie alla collaborazione con partners e risorse del territorio, a cominciare da un contributo assegnato dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Imola.

Come ricorda il vice sindaco Fabrizio Castellari “l'educazione alimentare è entrata nelle scuole imolesi una ventina di anni fa e per noi rappresenta una dimensione educativa e formativa fondamentale, rivolta al consumo consapevole, tanto più importante in un contesto come quello del territorio imolese che è forte sul piano della produzione agricola, della cucina di qualità e più in generale della cultura del cibo. Il Bacchanale è una dimostrazione tangibile di tutto questo. Desidero inoltre ringraziare la scuola e le famiglie che da sempre accompagnano i progetti di educazione alimentare con grande impegno e passione”.

Sono tre le proposte formative per le scuole - Nell'anno scolastico 2020-2021 il progetto “Noi per la Terra, la Terra per Noi” rende disponibili 3 proposte per le scuole: **orti scolastici; laboratori di cucina; laboratori di sostenibilità.**

Si tratta di proposte che quest'anno si inseriscono in un contesto scolastico per molti aspetti inedito e complesso in cui l'attenzione a corretti stili di vita e la possibilità di esperienze educative in outdoor acquistano una nuova e maggiore rilevanza per la pratica didattica. Per questo le attività sono pensate per scuole in cui sia possibile moltiplicare ed ampliare i luoghi degli apprendimenti anche al di fuori delle mura scolastiche, negli spazi ed aree verdi che li circondano ed ad aule che si trasformano in laboratori per esperienze creative e sensoriali.

Ma vediamo nel dettaglio le proposte attivate per le scuole.

Orti scolastici - Coltivare piante e verdure, produrre il cibo e averne cura è una delle attività più antiche dell'uomo e poterlo “fare” concretamente, per i bambini, è un'occasione privilegiata di crescita. La realizzazione degli orti scolastici è, inoltre, una delle modalità più gradite ed efficaci di “contatto” dei bambini con l'origine degli alimenti, nonché laboratorio per esercitare abilità e conoscenze trasversali che vanno dalla matematica, alle scienze, fino alla capacità di

pianificare ed organizzare un'attività da svolgere nel lungo periodo. Questa proposta è particolarmente rivolta ai più piccoli.

Laboratori di cucina - I laboratori di cucina nelle **scuole dell'infanzia e primarie** sono il frutto della collaborazione con le ditte Camst e Gemos, che forniscono il servizio di ristorazione scolastica. I laboratori avranno come tema la **frutta**, con proposte finalizzate ad incentivare nei bambini la “manipolazione” ed il consumo della frutta, anche con modalità creative, attraverso l'esplorazione sensoriale, la preparazione e il consumo di semplici merende a base di frutta, permettendo così l'apprendimento a diversi livelli: dal saper fare al saper essere, dal piacere di imparare al piacere di assaggiare. Anche nei **nidi d'infanzia** comunali sono ormai divenuti tradizione i laboratori di cucina realizzati dai cuochi dei nidi per i genitori, un'opportunità per apprendere i segreti per una cucina allo stesso tempo sana e gustosa e per conoscere e valorizzare la figura del cuoco del nido d'infanzia.

Laboratori di sostenibilità - Nell'ambito del progetto, il CEAS-Centro di Educazione alla Sostenibilità del circondario imolese ha proposto alle scuole un catalogo di percorsi di scoperta e laboratori educativi sul tema dell'alimentazione, con la finalità di sviluppare la conoscenza degli aspetti ambientali, sociali e culturali legati al mondo del cibo, in un'ottica di responsabilità e tutela verso l'ambiente e la nostra salute. Il progetto è rivolto ai bambini dei nidi, agli alunni delle scuole dell'infanzia e delle scuole primarie, alle loro famiglie, ad educatori ed insegnanti.

Sono cinque i percorsi individuati: “Occhio, naso e papilla”; “Una favola a tavola”; “Divertendoci, impariamo a mangiar bene”; “Famiglie a tavola”; “Alimentazione sostenibile: le etichette sotto la lente”.

Imola, 7 novembre 2020

CAPO UFFICIO STAMPA
(Dott. Vinicio Dall'Ara)