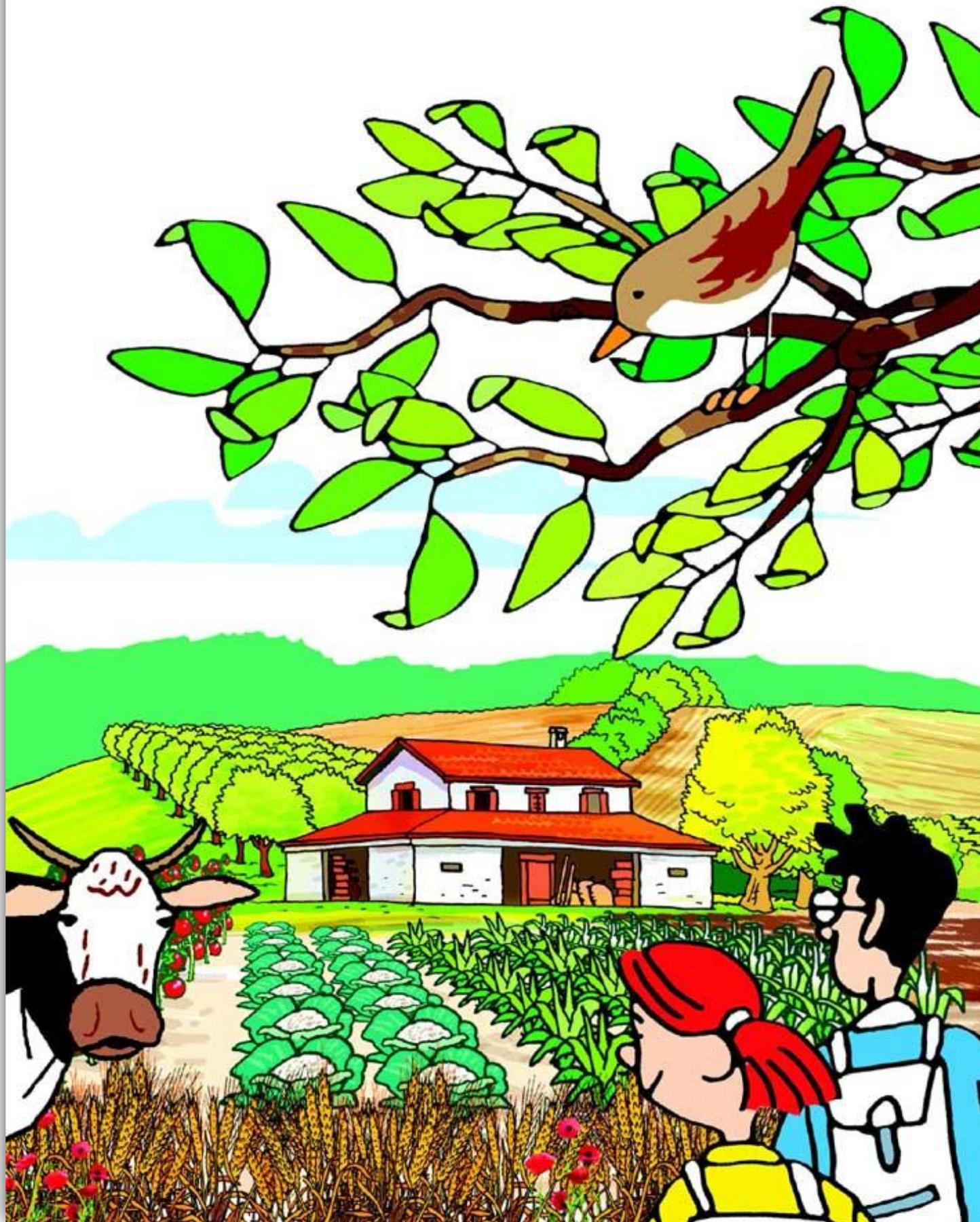


***“Che cavolo mangi?”***  
***Percorso di educazione alimentare***  
***e alla sostenibilità***



CEAS Multicentro del Comune di Cesena  
Assessorato alla Sostenibilità Ambientale  
Settore Tutela dell'Ambiente



*“Che cavolo mangi?”* è un gioco di parole che si apprezza e si accetta come fosse una sfida. Un progetto PILOTA di educazione agro-ambientale e alimentare che nel contesto della fattoria didattica ha come filo conduttore il cibo, con la consapevolezza che alimentarsi è innanzitutto “un atto agricolo” (Wendell Berry).

Il percorso educativo di tipo esperienziale, è dedicato al cibo a 360°

Si compone di vari momenti che portano alla scoperta del cibo gustoso, il cibo attento alla conservazione della biodiversità, il cibo prodotto con metodi a basso impatto ambientale, il cibo che non deve essere sprecato.

Non per ultimo il cibo condiviso, il “piacere del preparare e del mangiare insieme”, una esperienza di forte impatto emotivo che permette la condivisione delle competenze, lo scambio delle conoscenze, delle emozioni e opinioni intorno agli alimenti del nostro territorio.

### **Destinatari**

Il progetto ha come target i bambini Scuola Primaria (classi III e IV), le famiglie e gli educatori, i professionisti del settore della ristorazione, i cittadini consumatori.

Indirettamente il progetto coinvolge tutti i cittadini del territorio, attraverso l'effetto moltiplicatore del passaparola e grazie alla promozione del progetto.

### **Obiettivi**

- Diventare pian piano consapevoli sulla scelta quotidiana di cibi sostenibili per il nostro pianeta e fonte di benessere per gli individui!
- Stimolare la curiosità e l'attenzione nei confronti di gusti e disgusti.
- Imprimere nella memoria gustativa i sapori, gli odori, le consistenze degli alimenti.
- Venire a contatto diretto con l'agricoltore e il mondo rurale per comprendere che il cibo non è qualcosa di anonimo che nasce nei supermercati, ma che occorre uno spazio, un tempo e una grande competenza per produrlo.
- Capire e sperimentare come si può ridurre lo spreco di cibo.
- Valorizzare le relazioni che ruotano attorno alla preparazione del cibo e la loro insostituibile funzione educativa.

### **Location percorso**

La fattoria didattica, la scuola, la città.

### **Periodo**

Tra febbraio e maggio 2018

### **Animatori**

Sono due gli animatori che contemporaneamente parteciperanno alla realizzazione del percorso e che assoceranno le competenze per completare le tematiche oggetto di questa azione educativa: il progettista educazione alimentare e alla ruralità, formatrice di ALIMOS Soc. Coop., Cesena e il referente FATTORIA DIDATTICA del Comune di Cesena.

*“Che cavolo mangi?”* si realizza in diverse azioni:

### **Percorso didattico: L’Officina dei Sapori**

L’Officina dei Sapori rappresenta il primo incontro con la classe a scuola, nel Giardino Sensoriale del Museo di Cesena oppure in Fattoria didattica, dalle ore 9,00 alle ore 10,30 circa.

L’Officina dei Sapori è un laboratorio esperienziale di educazione al gusto che propone di analizzare i 5 sensi attraverso giochi sensoriali, degustazioni guidate, esperienze pratiche e dirette.

Un approccio innovativo che insegna ad usare appieno i sensi per poter riconoscere le qualità del cibo e diventare consapevoli nelle scelte.

### **La giornata nella fattoria didattica**

Questa azione si svolge interamente presso una fattoria didattica accreditata dalla Regione Emilia-Romagna

La fattoria didattica è il luogo più adatto che risponde alle esigenze del progetto CHE CAVOLO MANGI? offrendo a bambini ed adulti la possibilità di avvicinarli all’agricoltura, di far conoscere il territorio, i gusti, le tradizioni, i mestieri, il ritmo della natura, per acquisire concetti di responsabilità nei confronti degli altri esseri viventi.

In fattoria si apprende osservando, toccando, annusando, gustando e ascoltando, “l’imparare facendo”. Ciò implica un coinvolgimento attivo e la Fattoria diventa un laboratorio didattico all’aperto, dove tutti apprendono non in modo asettico e intellettuale, ma in modo “caldo” e partecipato.

Nella fattoria didattica si realizzeranno diverse attività.

Di seguito una ipotesi di programma che si realizzerà dalle ore 9,00 alle ore 13,00 circa.

- Accoglienza e presentazione del percorso didattico

Accoglienza nell’aia, presentazione di tutto il gruppo e introduzione al percorso didattico

- Dal campo alla tavola

Incontro con l’agricoltore che presenta l’azienda agricola. Come è condotta, chi ci lavora, quali sono gli spazi e i tempi del suo lavoro, quali colture sono presenti nell’orto, gli alberi da frutto, i prodotti trasformati, gli animali della fattoria. L’agricoltura biologica: i vantaggi per l’uomo e l’ambiente. In questa fase gli ospiti della fattoria percepiscono e possono toccare con mano una vera realtà agricola. L’agricoltore, proprio per il suo ruolo, riesce a trasmettere le emozioni, a veicolare le difficoltà del lavoro nel mondo rurale, la competenza e la professionalità che richiede, ma anche le grandi soddisfazioni. Un mestiere ricco di passione ma anche di responsabilità nei confronti di tutti i cittadini.

- Che cavolo mangi?

Laboratorio alla scoperta degli alimenti nella fattoria, partendo dal “simpatico pretesto” del cavolo, una delle verdure più nutrienti e salutari del mondo, fondamentale per la nostra alimentazione, per via della ricchezza e varietà delle sue proprietà benefiche.

Grazie alla realizzazione di attività dirette, alla visita ai campi produttivi, agli allevamenti si proporrà il percorso dal campo alla tavola dei principali prodotti dell’azienda agricola, prodotti con il metodo dell’agricoltura biologica.

La giornata in fattoria termina con il pranzo, un poco di tempo libero autogestito e i saluti finali.

### **Evento pubblico: Mangiare insieme in fattoria**

“Mangiare insieme” è rivolto direttamente agli insegnanti, agli studenti e alle loro famiglie, un percorso che parte dall’esperienza pratica con il cibo, per scoprire il piacere di lavorare in gruppo e per coinvolgere gli adolescenti e gli adulti in esperienze ludico creative intorno al piacere di mangiare.

Diviene però un evento pubblico perché tutte le famiglie o gruppi di adulti che vogliono partecipare, potranno farlo, previa prenotazione, per condividere il momento e realizzare le attività insieme.

La metodologia didattica è basata sulla “ricerca-azione”, sull’esperienza pratica e concreta con il cibo. Viene stimolata la conoscenza di nuovi cibi, delle modalità per produrli e prepararli dando spazio alle emozioni e alle sensazioni che ne derivano, al piacere di mangiare e all’attività ludica.

Nel contesto della fattoria didattica si propone di lavorare insieme i bambini e gli adulti, l’agricoltore e l’educatore-insegnante-cittadino.

Questo incoraggia a sperimentare nella pratica, a sperimentarsi in prima persona. Vuole valorizzare il desiderio di occasioni di comunicazione, condivisione, convivialità con il risultato dell’entusiasmo per il “fare” (preparare da soli lo spuntino), offrendo una maggiore consapevolezza e attenzione nel consumo e acquisto di alimenti, la diminuzione del consumo di merendine e bevande gassate e aumento del consumo di frutta, verdura, latte e yogurt, l’avvicinamento alla tradizione e alle origini del cibo, il NON spreco del cibo.

### **Referente**

**ALIMOS Soc. Coop.**

Via dell'Arrigoni, 60 - 47522 Cesena (FC)

Annalisa Brighi - tel. 0547 415158 - [brighi@alimos.it](mailto:brighi@alimos.it)

<http://www.alimos.it> - <http://www.fattoriedidattiche.net>

