

PROPOSTE DI INCONTRI FORMATIVI

COME E PERCHÈ MANGIAMO



Destinatari: Classi della scuola primaria e secondaria di primo e secondo grado

Obiettivi educativi:

- Stimolare una maggiore consapevolezza sul rapporto personale con il cibo,
- Comprendere i fattori che influenzano le scelte alimentari,
- Rafforzare capacità critiche rispetto alle scelte alimentari.

Contenuti principali: Gli studenti saranno guidati a interrogarsi sui motivi per cui si mangia, sulle diverse occasioni e sulle abitudini alimentari quotidiane. Le riflessioni emerse verranno poi riorganizzate e approfondite grazie al contributo e alla spiegazione della psicologa esperta nel comportamento alimentare.

Metologia: Laboratorio interattivo guidato dalla psicologa, con momenti di dialogo, riflessione collettiva

Durata: 2 ore

Figure coinvolte: psicologa esperta nel comportamento alimentare

Output atteso:

- Maggiore consapevolezza dei meccanismi che guidano le scelte alimentari.
- Capacità di collegare le proprie abitudini alimentari a fattori esterni e interiori.
- Prime competenze critiche per distinguere tra bisogni reali e condizionamenti.



LE MANI IN PASTA

Destinatari: Classi della scuola primaria e secondaria di primo grado

Obiettivi educativi:

- Ricreare un contatto diretto tra l'atto del nutrirsi e la materia prima
- Far comprendere che ciò che arriva in tavola ha una storia fatta di lavoro, cura e trasformazione

- Stimolare curiosità e senso critico verso la qualità degli alimenti

Contenuti principali: Gli studenti, guidati dai Cuochi dell'Alleanza, manipolano e lavorano ingredienti grezzi come farina, verdure fresche e latte. L'attività permette di uscire dalla logica del "cibo già pronto" e di riscoprire il valore dell'autoproduzione. Durante il laboratorio i cuochi introducono in modo semplice e accessibile concetti fondamentali come filiera, sostenibilità, stagionalità e biodiversità, collegando ogni gesto pratico a un pensiero consapevole.

Metologia: Apprendimento attivo con laboratori, esperienza diretta, dialogo con i cuochi.

Durata: 2 ore

Figure coinvolte: Cuochi dell'Alleanza Slow Food

Output atteso:

- Acquisizione di una maggiore consapevolezza sull'origine degli alimenti
- Capacità di collegare pratica e concetti teorici (filiera, sostenibilità, autoproduzione)
- Stimolo a un rapporto più responsabile con il cibo quotidiano



ORTI A SCUOLA

Destinatari: Scuola primaria e secondaria di primo grado

Obiettivi educativi:

- Sviluppare la consapevolezza dei cicli naturali, della stagionalità e della biodiversità
- Trasmettere valori come la cura, la responsabilità e la collaborazione
- Promuovere un approccio attivo e laboratoriale per insegnanti e studenti

Contenuti principali: Assistenza per la creazione di un orto presso il plesso scolastico. Percorsi di formazione online per gli insegnanti (1.700 iscritti). Assistenza in attività pratiche (Semina, raccolta e attività di condivisione dei frutti dell'orto).

Partecipazione a una rete nazionale (415 plessi scolastici coinvolti)

Metologia: Didattica esperienziale e laboratoriale. Integrazione con più discipline scolastiche.

Durata: ciclo biennale

Figure coinvolte: contadini volontari, esperti online, Cuochi dell'Alleanza

Output atteso:

- Creazione di orti scolastici attivi e curati dagli studenti.
- Maggiore consapevolezza dei cicli naturali e del valore della biodiversità
- Capacità di riconoscere il cibo come risultato di processi naturali e culturali
- Rafforzamento del senso di comunità scolastica e territoriale.



LABORATORI DEL GUSTO

Destinatari: Classi della scuola primaria e secondaria di primo e secondo grado (con adattamenti specifici per i diversi livelli scolastici)

Obiettivi educativi:

- Sviluppare la capacità sensoriale come strumento critico di conoscenza.
- Educare a riconoscere e apprezzare la diversità dei sapori, contrastando l'omologazione alimentare
- Stimolare consapevolezza sul rapporto tra cibo, ambiente e modelli produttivi
- Promuovere scelte alimentari più sostenibili e responsabili

Contenuti principali: Percorsi guidati di degustazione per imparare ad ascoltare i propri sensi e saper interpretare le caratteristiche fisico, chimiche di un alimento.

Possibili prodotti coinvolti: olio extravergine di oliva, miele, formaggi, legumi.

Metologia: Attività laboratoriale con assaggi guidati

Durata: 1.30 ore (con possibilità di moduli multipli su tematiche diverse)

Figure coinvolte: Formatori Slow Food, docenti, esperti di educazione sensoriale, produttori

Output atteso:

- Maggiore capacità di riconoscere e descrivere sapori e caratteristiche dei cibi
- Consapevolezza critica sugli effetti dell'omologazione alimentare e della perdita di biodiversità
- Attenzione ai comportamenti alimentari quotidiani in relazione a salute, ambiente e comunità

LE PAROLE CHE NUTRONO



Destinatari: Scuola secondaria di primo e secondo grado

Obiettivi educativi:

- Stimolare la riflessione critica su concetti complessi legati al cibo e all'ambiente
- Favorire l'apprendimento cooperativo e la capacità di confronto
- Creare connessioni tra linguaggio quotidiano e linguaggio scientifico
- Promuovere consapevolezza del ruolo che ognuno ha nella filiera alimentare

Contenuti principali: Gli studenti lavoreranno in gruppo per dare una propria definizione a concetti chiave come biodiversità, sostenibilità e filiera alimentare. A partire da queste prime riflessioni si aprirà un confronto con le definizioni scientifiche, per coglierne le differenze e le complementarità. L'attività si concluderà mettendo in relazione i concetti teorici con esempi concreti legati alla produzione e al consumo di cibo, così da collegare il piano delle idee con la vita quotidiana.

Metologia: Attività di gruppo con confronto guidato

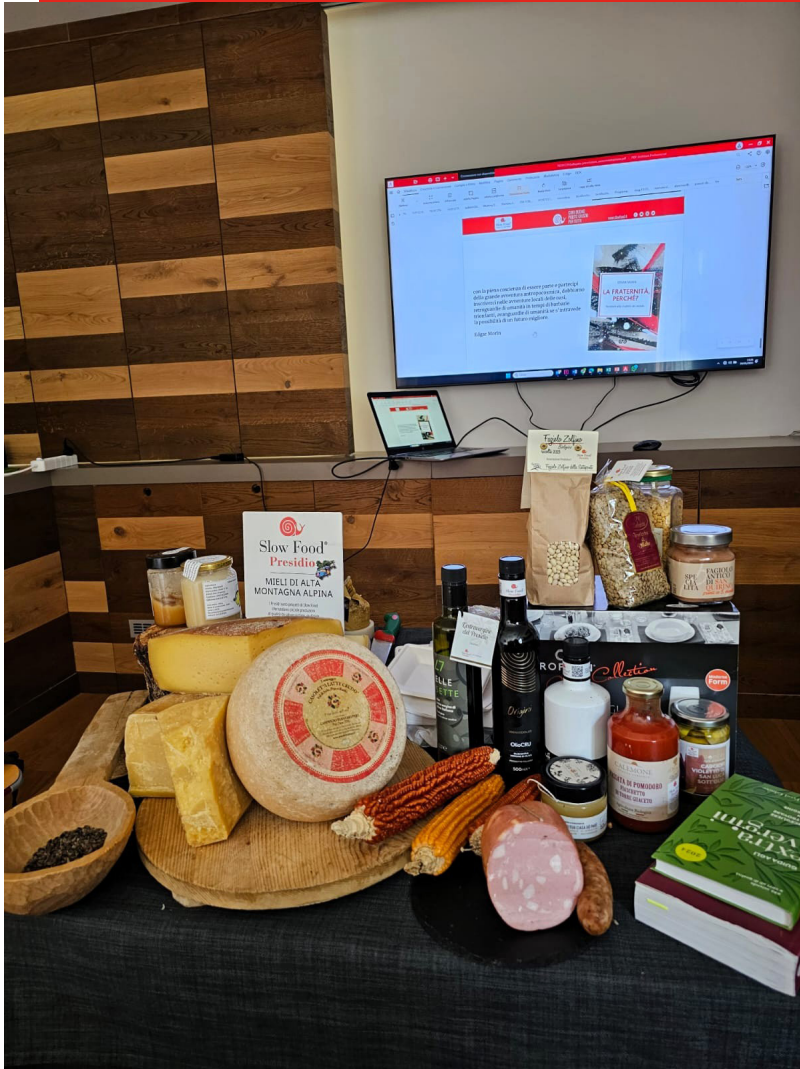
Durata: 1.30 ore

Figure coinvolte: Formatori Slow Food

Output atteso:

- Comprensione condivisa di concetti chiave legati al cibo e all'ambiente
- Maggiore capacità di esprimere definizioni personali e di rapportarle a quelle scientifiche
- Sviluppo di un linguaggio comune per affrontare temi complessi
- Capacità di lettura del sistema del cibo in cui si è coinvolti

GEOGRAFIE DEL GUSTO



Destinatari: Scuola secondaria di primo e secondo grado

Obiettivi educativi:

- Comprendere la connessione tra prodotti locali, storia, paesaggi e comunità
- Riconoscere il ruolo delle produzioni agricole e zootecniche nella definizione del territorio e delle economie locali
- Sviluppare competenze di cittadinanza attiva
- Stimolare una consapevolezza critica sul legame tra cibo, turismo ed enogastronomia
- Promuovere consapevolezza del ruolo che ognuno ha nella filiera alimentare

Contenuti principali: Gli studenti esploreranno il concetto di geografia gastronomica: come le diverse produzioni determinano i paesaggi e come le filiere locali contribuiscono alla biodiversità e all'identità dei territori. Verranno affrontati i concetti di ecosistema, servizi ecosistemici e turismo sostenibile. Saranno proposti esempi concreti di prodotti del Trentino (formaggi d'alpeggio, miele, vini, ortaggi)

Metologia: Attività di mappatura collettiva con carte geografiche e immagini dei paesaggi

Durata: 2 ore

Figure coinvolte: Formatori Slow Food

Output atteso:

- Una mappa collettiva che lega cibi, ecosistemi e paesaggi.
- Maggiore consapevolezza degli studenti sul ruolo delle produzioni locali nella costruzione del paesaggio e dell'identità territoriale.
- Capacità di riconoscere il valore culturale ed economico del turismo enogastronomico sostenibile



VISITE AI PRODUTTORI

Destinatari: Scuola primaria (classi quarte e quinte), scuola secondaria di primo e secondo grado

Obiettivi educativi:

- Comprendere le fasi della filiera agroalimentare, dal campo alla trasformazione del prodotto
- Promuovere il rispetto per il lavoro manuale e riconoscere il valore del cibo
- Conoscere esperienze imprenditoriali nel settore primario
- Dialogare con chi coltiva la terra e produce tipo
- Promuovere consapevolezza del ruolo che ognuno ha nella filiera alimentare

Contenuti principali: In un sistema alimentare che tende sempre più a diluire le filiere e a trasformare la materia prima fino a renderla iper-processata, l'incontro diretto con i produttori agricoli diventa un'occasione preziosa. Significa riscoprire il valore del cibo, comprendere la fatica e l'impegno quotidiano che stanno dietro la sua produzione, riconoscere i saperi antichi e le competenze pratiche che si perdono di vista nei prodotti industriali. Permette di ristabilire un contatto concreto tra ciò che mangiamo, i territori da cui proviene e le persone che lo rendono possibile.

Metologia: Visita guidata con il produttore, dialogo e attività pratiche

Durata: intera giornata

Figure coinvolte: Formatori Slow Food, produttori

Output atteso:

- atteggiamento di rispetto verso la fatica del lavoro agricolo e la cura necessaria per custodire paesaggi, ecosistemi e biodiversità;
- esperienza diretta di un incontro con i protagonisti della filiera, utile per sviluppare empatia, curiosità e senso critico nei confronti del sistema alimentare.
- capacità di collegare il prodotto alimentare alla sua origine territoriale e al contesto naturale e sociale che lo genera



IL PESO DELLO SPRECO

Destinatari: Classi della scuola secondaria di I e II grado

Obiettivi educativi:

- Stimolare una riflessione critica sul significato dello spreco alimentare e sulle sue conseguenze ambientali, etiche e sociali
- Rafforzare la consapevolezza che il cibo è una risorsa preziosa e limitata, frutto di lavoro, energia e relazioni
- Fornire strumenti pratici e culturali per ridurre lo spreco nella vita quotidiana

Contenuti principali: Gli studenti esploreranno il concetto di geografia gastronomica: come le diverse produzioni determinano i paesaggi e come le filiere locali contribuiscono alla biodiversità e all'identità dei territori. Verranno affrontati i concetti di ecosistema, servizi ecosistemici e turismo sostenibile. Saranno proposti esempi concreti di prodotti del Trentino (formaggi d'alpeggio, miele, vini, ortaggi)

Metologia: Intervento teorico, momento di discussione, attività di gruppo con il cuoco

Durata: 2 incontri di 2 ore

Figure coinvolte: Formatori Slow Food, Cuochi dell'Alleanza

Output atteso:

- riconoscere le diverse dimensioni del problema spreco (ambientale, sociale, economica, etica)
- individuare strategie concrete per ridurre lo spreco a scuola, in famiglia e nella vita quotidiana
- acquisire competenze pratiche su come riutilizzare avanzi e ingredienti con creatività
- sviluppare un atteggiamento di responsabilità verso il cibo come bene comune



I SISTEMI LOCALI DEL CIBO

Destinatari: Scuole secondarie di secondo grado (licei)

Obiettivi educativi:

- Conoscere il sistema locale del cibo in cui si vive e le interconnessioni con istituzioni, mondo imprenditoriale, turismo, politiche sociali, governance
- Comprendere il ruolo dei vari stakeholder
- Sviluppare competenze di cittadinanza attiva attraverso la ricerca sul campo
- Potenziare capacità di raccolta, analisi e restituzione dei dati in forme diverse e creative
- Conoscere il concetto di Food policy e le sue prospettive

Contenuti principali: Attraverso interviste e indagini sul campo, gli studenti si misurano con una vera e propria ricerca: raccolgono dati, li elaborano e li interpretano, sviluppando così capacità analitiche e di sintesi. La fase conclusiva prevede la restituzione dei risultati mediante strumenti diversi: articoli giornalistici, fotografie, brevi video per i social, post digitali o altri linguaggi scelti dal gruppo. In questo modo, l'esperienza diventa anche un percorso di educazione alla comunicazione e alla responsabilità civica.

Metologia: Incontro introduttivo, Uscite sul territorio e interviste agli stakeholder, Raccolta, analisi e interpretazione dei dati. Produzione e condivisione dei materiali di restituzione

Durata: Percorso articolato in più incontri, con fasi di lavoro in aula, sul territorio -a gruppi - e di restituzione finale

Figure coinvolte: Formatori Slow Food

continua...

I SISTEMI LOCALI DEL CIBO



... continua

Output atteso:

- Maggiore consapevolezza del sistema locale del cibo e delle sue connessioni sociali, economiche e ambientali
- Capacità di condurre una ricerca sul campo (interviste, raccolta ed elaborazione dati)
- Produzione di materiali multimediali (video, foto, articoli, post social) come restituzione pubblica del lavoro.
- Competenze trasversali in ambito di comunicazione, cittadinanza e lavoro di gruppo.
- Riflessione sul ruolo che le food policy (strategie alimentari locali e territoriali) possono avere per costruire sistemi del cibo più sostenibili e inclusivi



LA DISTRIBUZIONE DEL CIBO

Destinatari: Scuole secondarie di secondo grado (istituti tecnici, istituti professionali, CFP)

Obiettivi educativi:

- Acquisire nozioni tecniche sui diversi canali della distribuzione del cibo
- Conoscere la catena del valore del cibo e le figure professionali che vi operano
- Favorire la consapevolezza critica sul rapporto tra produzione, distribuzione e consumo

Contenuti principali: Il percorso affronta i principali canali di distribuzione del cibo — mercati contadini, negozi, grande distribuzione — evidenziandone peculiarità, punti di forza e criticità. Si analizza come si determina un prezzo al consumo, come funziona un contratto di fornitura e quali dinamiche economiche incidono sulla filiera. Particolare attenzione viene data alla catena del valore. Infine, vengono presentate le diverse professioni coinvolte, dalle logistiche ai buyer, dai responsabili di reparto ai venditori.

Metologia: Lezione frontale

Durata: dai 4 agli 8 incontri di 2 ore

Figure coinvolte: Formatori Slow Food

Output atteso:

- Capacità di descrivere le differenze tra i vari canali distributivi
- Maggiore consapevolezza delle opportunità professionali nel settore della distribuzione alimentare
- Comprensione dei fattori che determinano un prezzo al consumo

CIBO, PACE, SOLIDARIETÀ



Destinatari: Scuole secondarie di primo e secondo grado

Obiettivi educativi:

- Stimolare una riflessione critica sul ruolo del cibo nelle grandi questioni globali
- Favorire la consapevolezza del legame tra alimentazione, giustizia sociale e pace
- Promuovere atteggiamenti di solidarietà e responsabilità civica

Contenuti principali: Il percorso esplora come il cibo sia al centro di dinamiche complesse che riguardano la povertà alimentare, i conflitti internazionali, le migrazioni e la crisi climatica. Attraverso esempi concreti e casi di attualità, gli studenti analizzano le connessioni tra produzione e accesso al cibo, diritti umani, equilibri geopolitici e sostenibilità ambientale.

Metologia: Attività di confronto guidato con modalità tipo focus group: lavoro in piccoli gruppi, discussione facilitata, restituzione in plenaria. Eventuale supporto di esperti per inquadrare le tematiche.

Durata: 2 ore

Figure coinvolte: Formatori Slow Food

Output atteso:

- Maggiore consapevolezza critica sul ruolo del cibo nelle sfide globali
- Elaborazione di riflessioni condivise sotto forma di mappe concettuali, manifesti o testi collettivi
- Capacità di connettere la dimensione alimentare con temi di cittadinanza, solidarietà e pace

INFORMAZIONI

Il costo per realizzare i laboratori viene valutato di volta in volta anche cercando di individuare insieme bandi e contributi che permettano di realizzare le attività.

Per maggiori informazioni si prega di contattare Slow Food Trentino alla mail slowfoodtaas@gmail.com