



Città di Torino  
Provincia di Torino  
Regione Piemonte - DorS  
MIUR - Ufficio Scolastico Regionale del Piemonte  
Camera di Commercio di Torino  
Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino  
ASL TO1 - Dipartimento di Prevenzione

## “ Il menù l’ho fatto io”

Percorso partecipato sull’Educazione Alimentare  
Proposta rivolta alle Scuole a.s. 2013/14

### **PREMESSA**

“Il menù l’ho fatto io” è un progetto promosso dall’Assessorato alle Politiche Educative della Città di Torino ed è rivolto alle scuole torinesi con l’obiettivo di coinvolgere bambini, docenti, famiglie e commissioni mensa in un percorso sull’educazione alimentare e sul consumo consapevole in una dimensione di sostenibilità ambientale.

La proposta nasce sulla base dell’esperienza positiva maturata con il ciclo d’incontri organizzati dal Servizio di Ristorazione Scolastica e dal Laboratorio Chimico della Camera di Commercio nel corso del 2012, oggi rivisitata si presenta con una struttura ampliata ed aggiornata per coinvolgere l’intera comunità scolastica in un percorso di conoscenza e di partecipazione attiva sulle scelte alimentari.

### **OBIETTIVI**

Il percorso educativo proposto intende affrontare il tema da più punti di vista e con l’apporto di competenze interdisciplinari, trattando aspetti legati ai comportamenti, agli stili di vita e al benessere toccando temi quali il contenimento dell’obesità infantile, la prevenzione sanitaria, l’informazione sulle esigenze nutrizionali e l’etichettatura. Insieme ai temi della salute sarà affrontato anche un percorso di educazione al consumo consapevole che tratti la valorizzazione dei prodotti locali “a km 0” e la conoscenza delle filiere alimentari, l’impatto che la produzione e il consumo alimentare hanno sull’ambiente e le conseguenti strategie di sostenibilità ambientale, il diritto di tutti a partecipare alle scelte alimentari e disegnare il proprio territorio.

In particolare il percorso coinvolgerà direttamente alcune classi di Scuole primarie di Torino per costruire un “menù partecipato” proposto direttamente dai bambini. Un menù capace di coniugare gli aspetti di salute con quelli ecologici e che contribuisca a migliorare il gradimento dei pasti consumati in tutte le Scuole di Torino.

## **ENTI PROMOTORI**

I soggetti coinvolti nel progetto sono la Città di Torino, con il Servizio Ristorazione e il Laboratorio Città Sostenibile e la Cascina Falchera di ITER, la Provincia di Torino, il Laboratorio Chimico Camera Commercio Industria Artigianato di Torino, l'ASL con il Dipartimento Integrato di Prevenzione, il MIUR con l'Ufficio Scolastico Regionale del Piemonte, il DorS della Regione Piemonte

A tali competenze multidisciplinari garantite dal gruppo di progetto si affiancheranno i docenti delle Scuole coinvolte nel progetto e le Associazioni di categoria interessate che, per le loro specificità, possono offrire valore aggiunto al percorso proposto.

In particolare il progetto, nell'ottica di realizzare sinergie tra diversi attori istituzionali, si colloca nel contesto del rinnovato protocollo d'Intesa tra Assessorato alla Tutela della Salute e Sanità, Assessorato all'Istruzione, Sport e Turismo della Regione Piemonte e l'Ufficio Scolastico Regionale per il Piemonte Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, relativo alle attività di Promozione alla Salute nelle Scuole (n- Rep. 16400 29.09.2011 e Circ. Reg. 297 prot. 5899/U 30.05.2012).

Un protocollo che intende sostenere, anche in vista di Expo 2015, l'elaborazione di percorsi educativi nell'ambito della cultura di una sana alimentazione e della promozione dell'attività fisica e delinea, in ambito regionale, il Gruppo Tecnico Regionale interistituzionale scuola-sanità (GTR) struttura di riferimento per il raggiungimento degli obiettivi sul territorio locale e il rapporto con le scuole.

In questa cornice s'inserisce anche il progetto "Il menù l'ho fatto io" da avviare nelle scuole di Torino in coerenza con l'art. 8 del Protocollo tra la Regione e il MIUR che prevede per il perseguimento degli obiettivi dell'intesa, che le parti possano avvalersi di soggetti pubblici o privati di provata e riconosciuta competenza.

"Il menù l'ho fatto io" è un percorso che, riconosciuta l'importanza della salute in tutte le politiche, opera nella scuola quale luogo di elezione per sviluppare e promuovere benessere, stili di vita sani, cittadinanza attiva e cambiamento nella comunità locale. È pertanto un percorso riconoscibile come una delle azioni da attuarsi entro la durata triennale del Protocollo d'Intesa Regione-MIUR e si colloca a pieno diritto nell'ambito delle Linee Guida relative alla programmazione degli interventi di promozione alla salute.

## **IL PERCORSO PROPOSTO ALLE SCUOLE**

La proposta si articola secondo un programma che vuole offrire alle Scuole Primarie un percorso integrato in grado di coinvolgere l'intera comunità scolastica: bambini, docenti, famiglie e commissioni mensa. Il progetto si prevede di durata biennale a partire dall'anno scolastico 2013/14, con un impegno che richiede alle Scuole di:

- inserire il progetto nel proprio POF;
- coinvolgere 2 classi per plesso (preferibilmente quarte nell'anno scolastico 2013/2014) in un percorso sull'educazione alimentare e sul "menù partecipato";

- individuare degli insegnanti referenti motivati a partecipare ad un percorso nel quale essere soggetti attivi nel condurre le attività in classe e che prevede momenti di formazione;
- concordare modalità efficaci per coinvolgere nel progetto le famiglie a partire dal gruppo interno che si occupa della mensa.

Lo sviluppo del progetto sarà definito in ogni singola realtà in una fase iniziale di co-progettazione realizzata con la Dirigenza, il gruppo degli insegnanti referenti e i rappresentanti della Commissione mensa, creando quindi le opportunità per accrescere le competenze e migliorare le scelte di salute per i bambini.

L'articolazione del progetto, che prevede attività ed interventi tra loro coerenti ed integrati per il raggiungimento degli obiettivi complessivi, può essere così sintetizzato:

- APR 2013 - **presentazione del progetto** alle Dirigenze Scolastiche delle scuole selezionate.
- MAG 2013 – **1° incontro** dedicato alle **Scuole aderenti** al progetto “Il menù l’ho fatto io” rivolto ad **insegnanti, genitori e commissioni mensa** di presentazione del percorso alle comunità scolastiche e di introduzione all’educazione alimentare.
- GIU 2013 – **fase di co-progettazione del percorso** con gli **insegnanti referenti** per fornire conoscenze di base, definire il percorso educativo e gli strumenti didattici, concordare le attività da svolgere nelle classi e i risultati attesi.
- SET/OTT 2013 – **avvio del percorso di formazione** insegnanti referenti e delle **attività con le Classi** e prime uscite didattiche.
- OTT 2013 – **1° incontro pubblico** rivolto ad **insegnanti, genitori e commissioni mensa di tutte le Scuole** torinesi nell’ambito del seminario organizzato dalla Camera di Commercio e dal Comune di Torino su “La gestione del pasto: dalla produzione al recupero degli avanzi”
- NOV 2013 / APR 2014 – **sviluppo delle attività con le classi** con l’obiettivo di diffondere buone pratiche di alimentazione, sani stili di vita (operando verso un primo obiettivo di “spuntino” nutrizionalmente corretto) e completare il percorso per la definizione di un nuovo menù condiviso per la mensa scolastica.
- NOV 2013 – **2° Incontro pubblico** rivolto ad **insegnanti, genitori e commissioni mensa di tutte le Scuole** torinesi, dedicato alle filiere corte, alla cultura dei prodotti locali e allo sviluppo urbano sostenibile.

- MAR 2014 – **3° incontro pubblico** rivolto ad **insegnanti, genitori e commissioni mensa** di **tutte le Scuole** torinesi, dedicato agli aspetti educativi alimenti e nutrizione.
- MAG 2014 – **Validazione del nuovo menù** da parte dei soggetti promotori e condivisione delle scelte con le Scuole.
- MAG 2014 – **4° incontro pubblico** dedicato alle **Scuole aderenti** al progetto “Il menù l’ho fatto io” rivolto ad **insegnanti, genitori e commissioni mensa** di confronto sugli esiti del percorso realizzato.
- GIU 2014 – **evento** organizzato in **ogni Scuola aderente** per la **restituzione alle comunità scolastiche** del percorso partecipativo e per diffondere a tutte le classi i risultati delle attività.
- OTT 2014 – **Avvio della seconda annualità** con l’obiettivo di monitorare gli effetti dell’introduzione del nuovo menù, disseminare i risultati del progetto con un “passaggio di testimone” tra le classi pilota e altre classi interessate al percorso, consolidare i percorsi formativi per i docenti.

### **Il percorso di formazione dei docenti e le attività con le Classi**

A titolo orientativo segue una proposta di un percorso da sviluppare con gli insegnanti e le classi nel corso del primo anno scolastico. Gli obiettivi specifici del progetto e della proposta formativa possono essere così riassunti:

- 1) Formare gli insegnanti delle classi partecipanti ai principi di una corretta alimentazione, fornendo strumenti operativi da inserire nei curricula scolastici.
- 2) Accrescere nei bambini la consapevolezza nella scelta dei cibi con particolare attenzione a frutta e verdura, alle tradizioni del territorio ed alla stagionalità dei prodotti.
- 3) Creare, attraverso le attività didattiche in classe un “menù partecipato e gradito” entro la fine anno scolastico 2013/2014.

L’intreccio tra percorso formativo e attività in classe, da definire in dettaglio nel processo di co-progettazione, può essere così sintetizzato:

- Introduzione al tema e indagine per comprendere le abitudini alimentari dei bambini, cosa consumano nelle ricreazioni e il grado di soddisfazione della mensa
- 1° e 2° uscita didattica alla Cascina Falchera e in una Azienda Agricola finalizzate ad acquisire elementi di cultura dell’alimentazione e alla partecipazione a laboratori sul gusto e sulla conoscenza delle filiere alimentari sostenibili.
- Attività in classe sull’educazione alimentare a partire dalle esperienze tratte dalle prime due uscite: avvio della buona pratica di un equilibrato “spuntino” da consumare a Scuola, consumo consapevole, conoscere l’etichettatura e la

pubblicità, i prodotti locali e la composizione di un menù corretto anche nel rispetto della stagionalità.

- 3°uscita al Centro di Cultura sulla Cittadinanza di ITER finalizzata ad acquisire le capacità per fare una “buona” spesa attraverso una simulazione condotta da educatori del Centro.
- 4°uscita didattica al Supermercato di quartiere condotta dal Lab. CCIAA e ASL con verifica in campo delle capacità acquisite e confronto sui risultati dell’esperienza (gen 2014), finalizzata anche alla conoscenza dell’etichettatura dei prodotti confezionati.
- 5° uscita al Mercato condotta dalla Provincia di Torino e dalla Coldiretti con verifica sul campo delle capacità di riconoscimento sui banchi dei prodotti ortofrutticoli a filiera corta.
- Attività in classe per costruire la proposta di un nuovo menù per la mensa scolastica.
- 6°uscita didattica ad un Centro di Cottura insieme alle Commissioni Mensa finalizzata a conoscere la filiera di preparazione del cibo consumato a Scuola
- Incontro degli esperti con bambini ed insegnanti per confrontarsi sulla proposta di menù formulata dalle classi e validazione del nuovo menù con i bambini
- Focus Group con tutti gli insegnanti coinvolti per il confronto sul percorso svolto e la validazione del menù proposto dalle classi
- Evento finale in ogni Scuola di presentazione pubblica “Il menù l’ho fatto io” e del percorso progettuale.

Il progetto formativo proposto agli insegnanti sarà funzionale al percorso da sviluppare a scuola, con una scansione temporale che consenta di predisporre per tempo le attività da svolgere presso le proprie classi.

Per accompagnare l’intero processo verranno inoltre definiti, secondo i parametri individuati dal DorS per la valutazione dei progetti di educazione alimentare, un set di indicatori con i quali valutare il livello di performance ottenuto e il raggiungimento degli obiettivi specifici proposti.

### **Bibliografia, materiali didattici e di comunicazione**

Un percorso così articolato presuppone il sostegno con adeguato materiale informativo e didattico. Verrà fornito alle Scuole un’aggiornata bibliografia, quanto attualmente prodotto sul tema dai diversi Enti promotori e su casi studio già realizzati, a cui si

aggiungerà materiale integrativo elaborato specificatamente per lo sviluppo di questa esperienza.

Particolare attenzione sarà posta ai supporti didattici da fornire ai docenti impegnati nello sviluppo delle attività in Classe, così come alle modalità di comunicazione e di report di supporto allo sviluppo dell'intero percorso.

### **ISTITUTI SCOLASTICI CANDIDATI**

Le Scuole primarie candidate a questa prima edizione del progetto sono state selezionate tra quelle che, nell'ultima indagine condotta dal Servizio Ristorazione della Città di Torino sul grado di soddisfazione del servizio mensa, hanno presentato maggiori elementi di criticità, i primi Istituti invitati sono i seguenti:

- Scuola primaria Casalegno e Don Milani (Circoscrizione 2)
- Scuola primaria Perotti e D'Acquisto (Circoscrizione 6);
- Scuola primaria Pellico e Parato (Circoscrizione 8);
- Scuola primaria Castello di Mirafiori (Circoscrizione 10).