

LA TAVOLA LEGGERA

CONSUMI

Il percorso didattico rientra nel Progetto della Provincia autonoma di Trento per la sostenibilità del comparto ristorativo “[Ecoristorazione Trentino](#)” e vuole far comprendere come dietro un semplice pranzo o una cena, in famiglia o al ristorante, si nascondono azioni, gesti e scelte che possono avere pesanti ripercussioni nei confronti dell’ambiente nel quale viviamo. Un singolo prodotto si trascina spesso dietro una lunga scia di rifiuti invisibili, dei quali non ci accorgiamo.

Generi alimentari, stoviglie, tovaglioli, detersivi, non sono tutti uguali! Il percorso conduce a scoprire con semplicità e approfondimenti tecnici come realizzare scelte consapevoli nel quotidiano e rendere le “nostre tavole” più leggere per l’ambiente.



Rete trentina di
educazione ambientale
per lo sviluppo sostenibile

DESTINATARI

Secondo ciclo della scuola primaria, scuola secondaria di primo e secondo grado, formazione professionale

METODOLOGIA

Il percorso didattico annuale può essere così articolato:

- ✓ 1 incontro di programmazione su richiesta del docente
- ✓ massimo 4 incontri (di cui un’uscita sul territorio)
- ✓ possibilità di aggiungere un ulteriore incontro con la dietista dell’APPA dott.ssa Francesca Cesaro.

Il progetto formativo privilegia l’**osservazione**, le **attività laboratoriali**, il lavoro sul campo, la responsabilità personale, favorendo lo sviluppo di abilità e competenze attraverso l’**azione**, l’**esplorazione** e la **rielaborazione delle esperienze**.

Gli interventi in classe e le uscite sono condotti dagli Educatori ambientali della Rete trentina di educazione ambientale per lo sviluppo sostenibile alla **presenza obbligatoria del docente**.

CONTENUTI

Primo incontro in aula (1,30 - 2 ore)

Divisione della classe in 3-4 gruppi; ciascun gruppo imbandisce una tavola utilizzando il cestino didattico (contenente il necessario per preparare la tavola e diversi menù).

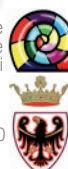
Ad ogni singolo prodotto corrisponde un punteggio, che sarà valutato gruppo per gruppo.

Compilazione di una speciale scheda tecnica a disposizione dell’educatore e della classe con cui si potrà analizzare e conoscere le specificità dei differenti prodotti di uso e consumo. Discussione.

Secondo incontro in aula (2 ore)

Lezione frontale con l’ausilio del power-point sui differenti impatti di carattere alimentare; secondo le competenze dell’educatore e le richieste dell’insegnante si potranno toccare argomenti che riguardano:

- ✓ l’impatto degli allevamenti intensivi;
- ✓ la pressione su specie a rischio di estinzione;
- ✓ le “food miles”;
- ✓ la perdita di biodiversità;
- ✓ l’importanza dei prodotti locali;



- ✓ l'importanza del biologico;
- ✓ la stagionalità dei prodotti;
- ✓ le differenti tecniche di produzione;
- ✓ la filiera corta.



Terzo incontro in aula (1,30 ore)

Lezione frontale basata sugli impatti non alimentari, riprendendo la scheda assegnazione punteggi del primo incontro; con l'ausilio del power point sintetica spiegazione del progetto "Ecoristorazione Trentino"; illustrazione e spiegazione della scheda di verifica semplificata che si utilizzerà nell'ultimo incontro.

Quarto incontro presso un ristorante certificato (2 ore)

Pranzo presso una struttura a marchio "Ecoristorazione Trentino" (ristorante, pizzeria, agriturismo). Durante tale incontro, con l'ausilio della scheda di verifica semplificata, i ragazzi potranno osservare direttamente quali azioni del progetto "Ecoristorazione Trentino" sono presenti nell'esercizio (portate dei cibi, bevande, riduzione dei rifiuti e acquisto prodotti verdi). Finito il percorso si dimostrerà ai ragazzi come un pranzo a minore impatto ambientale non ha nulla da invidiare a un pranzo meno sostenibile. Possibilità di relazionarsi in modo diretto al ristorante per meglio capire il processo che lo ha portato all'ottenimento della certificazione.

NB! Si può decidere di non realizzare il pranzo convenzionato presso la struttura prescelta e limitare il percorso a n. 3 interventi; in tal caso la scheda di verifica semplificata verrà comunque consegnata ai ragazzi incentivandoli a sperimentarla presso un ristorante, agritur o pizzeria.

Eventuale quinto incontro in aula (2 ore)

Con la dietista dott.ssa Francesca Cesaro si porrà l'attenzione sulla corretta lettura delle etichette dei prodotti alimentari.

MATERIALI DI SUPPORTO

- ✓ Kit didattico "La Tavola Leggera"

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER!
www.appa.provincia.tn.it/formnewsletter

COSTI

Gli interventi degli Educatori della Rete trentina di educazione ambientale ed il pranzo sono a carico dell'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente. Eventuali spese di trasferimento sono invece a carico delle istituzioni scolastiche.

PRENOTAZIONE

Entro il 15 ottobre 2013 on-line all'indirizzo: www.appa.provincia.tn.it/iscrizione_online

Oppure secondariamente inviare l'apposito modulo:

- ✓ via fax al n. 0461 497769
- ✓ via e-mail all'indirizzo: educazioneambientale@provincia.tn.it

Le richieste saranno accettate fino ad esaurimento delle disponibilità finanziarie dell'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente; in caso di esubero si adotterà come criterio di selezione l'ordine di arrivo delle adesioni e verrà accettata una sola richiesta per classe.

INFORMAZIONI

- ✓ all'indirizzo educazioneambientale@provincia.tn.it;
- ✓ chiamando al numero: 0461 497779/497713;
- ✓ contattando gli Educatori ambientali del [Laboratorio territoriale di riferimento](#).

**ENTRO IL
15 OTTOBRE
2013 !**