

## ***Vivi la merenda!***

### ***Progetto di educazione all'alimentazione sostenibile***

*Creare stimoli capaci di favorire il rinnovamento del gusto giovanile, inteso nel suo significato più ampio di capacità di scegliere, e di indirizzarlo verso un'alimentazione sostenibile per salute, ambiente e risorse umane, superando alcune delle criticità della dieta dell'infanzia.*

*È questo l'obiettivo prioritario del progetto **Vivi la merenda!**, sviluppato da Magia Verde Onlus con il sostegno di ERSAF, Regione Lombardia, rivolto a bambine e bambini delle scuole primarie lombarde e realizzato nell'anno scolastico 2019-2020. Hanno accompagnato il percorso la Latteria Sociale di Chiuro, Melavì e altre realtà impegnate nell'ambito dell'alimentazione sostenibile.*

### **La merenda in primo piano**

La merenda, occasione alimentare molto amata da bambini e bambine ma spesso associata all'impiego di cibi poco equilibrati e sostenibili, è stata trasformata in un momento di conoscenza e di apprendimento. Si sono sviluppate le sue potenzialità inclusive, vista la possibilità di realizzarla con ingredienti semplici, economici, e la facilità delle procedure necessarie per prepararla, che la rendono accessibile a tutti i bambini e favoriscono il coinvolgimento attivo delle famiglie.

La merenda ha offerto l'opportunità di coinvolgerle e sensibilizzarle sul tema dell'alimentazione sostenibile attraverso un percorso ludico di collaborazione nella preparazione delle merende.

Grazie alle esperienze condivise in famiglia, bambine e bambini hanno rafforzato le capacità procedurali necessarie per la trasformazione del cibo, cimentandosi con le prime ricette.

La documentazione delle attività svolte, rielaborata con l'aiuto del regista Michele Rovati ha poi consentito di condividere i percorsi con una comunità di apprendimento allargata, coinvolgendo tutte le classi delle scuole partecipanti.

### **Le tappe per una merenda sostenibile**

Punto di partenza del percorso sono stati alcuni ingredienti di qualità: latte e latticini, ortaggi, frutta e pane, al centro di tre filmati tutorial realizzati con il sostegno di un regista con ricette interpretate dai bambini.

Divulgati nelle scuole partecipanti al progetto i filmati sono stati l'ispirazione per creare nuove ricette fra le mura domestiche.

Guidati dai loro insegnanti, bambine e bambine hanno coinvolto i famigliari in un laboratorio creativo che a dato spazio a una infinità di varianti per una merenda sostenibile, generando non solo nuove esperienze gustative ma anche aggregazione e socializzazione in ambito famigliare.

I giovani aspiranti cuochi hanno documentato le loro esperienze domestiche con disegni, fotografie e altre testimonianze che il regista ha trasformato in un nuovo filmato con il contributo di tutti.

Ha preso forma, così, un percorso di comunicazione ad elevato impatto emotivo facilmente trasmissibile “da giovani a giovani” e condivisibile su tutte le reti della regione, delle scuole e dei produttori.

### **Il ruolo chiave degli insegnanti**

Gli insegnanti hanno accompagnato tutto il percorso motivando i partecipanti e raccogliendo il materiale prodotto. La rete ha reso possibile uno scambio costante con alcuni esperti attraverso incontri di formazione e di co-progettazione, scambio di bibliografia e di supporti didattici, aggiornamenti tematici.

### **I risultati**

Grazie allo stimolo fornito dai filmati e dalla formazione agli insegnanti, è stato possibile favorire lo sviluppo interdisciplinare dell’educazione alla sostenibilità in riferimento al tema dell’alimentazione, in sintonia con gli obiettivi dell’agenda 2030 dell’ONU e con le linee guida per l’educazione civica del ministero per l’istruzione.

I filmati hanno inoltre sostenuto la modalità di apprendimento attraverso l’esperienza, fondamentale per quanto riguarda l’acquisizione di comportamenti alimentari sostenibili.

I produttori hanno dato un valido contributo fornendo materie prime per i laboratori nella scuola di formazione professionale.

### **Sviluppi e approfondimenti**

Continuità e coerenza sono due aspetti fondamentali per attivare cambiamenti stabili nella direzione della sostenibilità. Magia Verde si impegna quindi a proseguire i percorsi attivati anche sviluppando nuovi punti di vista e coinvolgendo diverse fasce d’età.

### **Per vedere le ricette e i filmati**

<https://www.youtube.com/channel/UCHb4sONWOveU74MExO1JBg>

<https://www.youtube.com/channel/UCIHb4sONWOveU74MExO1JBg>