



RETE SOCIALE – CULTURA DELLA SALUTE – ARTE – QUALITÀ
CI IMPEGNIAMO PER ESSERE IN SALUTE

RESOCONTO DELL'EVENTO LAVORARE IN RETE PER PROMUOVERE SALUTE, SOSTENIBILITÀ, SOLIDARIETÀ E RIDURRE LO SPRECO

Martedì 30 maggio 2017 presso l'Aula Magna del Rettorato dell'Università degli Studi di Firenze in Piazza San Marco 4, Firenze, c'è stato un pomeriggio dedicato alle scuole con la premiazione della terza edizione del concorso **MENO SPRECO PIU' RISORSE PER TUTTI. Impegniamoci nella sostenibilità alimentare**, promosso da CIPES Toscana (*Confederazione Italiana per l'Educazione e la Promozione della Salute – Federazione della Toscana*) con il patrocinio della Direzione Generale dell'Ufficio Scolastico Regionale della Toscana e dell'Istituto degli Innocenti. Per la sua valenza e per la coerenza d'intenti, l'evento è stato inserito nel programma del FESTIVAL DELLO SVILUPPO SOSTENIBILE 2017 che si tiene su tutto il territorio nazionale dal 22 maggio al 7 giugno 2017.

Brunella Librandi, Presidente CIPES Toscana ha ricordato che dal 30 maggio al 5 giugno si tiene anche la Settimana Europea per lo Sviluppo sostenibile con oltre 3000 eventi in tutta Europa e dato che Firenze è sempre un po' speciale, in città si tiene anche il Festival d'Europa (4-31 maggio) promosso dall'European University Institute (EUI) e dal Comune di Firenze per ricordare il 60esimo anniversario dei trattati di Roma firmati il 25/3/1957. L'Europa è nata il 9 maggio 1950 per un obiettivo di pace e collaborazione fra i diversi paesi, come dichiarato allora da Robert Shuman.

Il primo **FESTIVAL DELLO SVILUPPO SOSTENIBILE** è una manifestazione promossa dall'Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile (ASVIS), che riunisce 160 organizzazioni del mondo economico e sociale. Il Festival, attraverso lo svolgimento di oltre 200 eventi (convegni, seminari, workshop, spettacoli, ecc.) richiama l'attenzione sia sui 17 obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030 sottoscritta dall'Assemblea Generale dell'ONU nel settembre 2015 sia sulle dimensioni trasversali; dipende sia dalla politica che dall'impegno di organizzazioni e cittadini il raggiungimento di questi obiettivi che, come ha ricordato il prof. Orefice, non devono essere solo una dichiarazione d'intenti poiché c'è una responsabilità nel presente nella gestione delle risorse attuali per poter avere la disponibilità delle stesse nel futuro soprattutto per le giovani generazioni.

In questo contesto del Festival ben si è collocata la premiazione del concorso CIPES Toscana **MENO SPRECO PIU' RISORSE PER TUTTI. Impegniamoci nella sostenibilità alimentare** rivolto alle scuole di tutti gli ordini e gradi che si propone di sviluppare nelle nuove generazioni la consapevolezza che la riduzione degli sprechi derivante dal buon uso delle risorse alimentari favorisce il bene comune ed è dimostrazione di attenzione e di solidarietà verso gli altri.

La premiazione ha riguardato le prime classificate tra le Scuole dei vari ordini che hanno realizzato i migliori progetti educativi proponendo attività trasversali alla didattica, che hanno favorito lo sviluppo di competenze, l'inclusione sociale, e, in alcuni casi, hanno coinvolto l'intera scolaresca.

I progetti pertanto creano la cultura e le competenze per il raggiungimento dell'obiettivo n. 2: la riduzione della fame nel mondo.

L'evento proposto da CIPES Toscana, allarga la prospettiva proponendo un approccio transculturale fra gli obiettivi dell'ONU.

L'evento ha visto, in fase inaugurale la partecipazione sentita del Rettore Prof. Luigi Dei, del Direttore Generale dell'Ufficio Scolastico della Toscana Prof. Domenico Petruzzo e della dott.ssa Maria Grazia Giuffrida Presidente dell'Istituto degli Innocenti.

Per la scuola Amerigo Marchesini del Liceo Classico Galileo ha letto la filastrocca "Il portone" da "Tutti a scuola" di Anna Sarfatti, per ricordare l'art. 34 della Costituzione e come in Italia la scuola sia inclusiva, aperta a tutti i ragazzi. Per l'Università è stato proiettato il video ufficiale che presenta in breve la complessità organizzativa di un ente che accoglie 50.000 studenti.

Brunella Librandi, Presidente della CIPES ha ricordato l'importanza del fare rete e quindi la sinergia che può essere creata fra istituzioni, associazioni che hanno intenti comuni come il raggiungimento dei 17 obiettivi; in questo caso associazioni professionali come quella dei Dietisti (ANDID), dei Professionisti della Comunicazione (APICOM), con le quali è in primo piano il Banco Alimentare che ci ha aiutato a sviluppare maggiore solidarietà verso gli altri e il cui Presidente Leonardo Carrai ha ricordato l'importanza della legge anti-spreco, promossa dall'onorevole Maria Chiara Gadda, legge apprezzata in tutta l'Europa e che ha migliorato molto la possibilità di recuperare le eccedenze e ridistribuirle alle organizzazioni caritative, oggi impegnate con 4 milioni e mezzo di persone in povertà assoluta che hanno difficoltà a mangiare.

Proprio di contrasto alle disuguaglianze ha parlato il prof. Gian Franco Gensini; lo stesso Festival dello Sviluppo Sostenibile, ha sottolineato con l'evento del 22 di maggio a Napoli: "non può esserci sviluppo se non si riducono le disuguaglianze". L'accesso ad un miglior livello di salute, risorsa alla base dello sviluppo, si ottiene anche elevando il livello di istruzione, creando equità nei servizi e col lavoro che rende attivi e porta un reddito per rispondere alle esigenze della vita. Il prof. Paolo Orefice, Direttore della Cattedra dell'UNESCO, ha sottolineato la valenza anche immateriale della Dieta Mediterranea che è stata riconosciuta come patrimonio dell'umanità.

Il prof. Orefice ha ricordato anche che l'UNESCO è impegnato nello sviluppo della cittadinanza terrestre e cioè a riconoscere la terra come patrimonio; ha ricordato le 5 P, importanti per lo sviluppo: le persone e la loro educazione, il partnerariato, con sinergia d'intenti e di azioni, la prosperità, il pianeta e la pace.

Anche gli studenti universitari del III anno del Corso di Laurea in Dietistica di Firenze, vestiti di blu per ricordare l'obiettivo 17 del fare rete, hanno presentato un video in cui è stato simulato un telegiornale riguardante i temi della sostenibilità alimentare, come mezzo comunicativo diretto per informare la popolazione ed in cui sono state intervistate alcune persone mentre facevano la spesa in un mercato rionale e presso un supermercato della grande distribuzione per comprendere se è chiaro il ruolo della filiera corta, della stagionalità e se sono utili le indicazioni delle etichette alimentari per una spesa consapevole e per generare sostenibilità.

Gli studenti stessi, nei giorni precedenti all'evento hanno condotto un laboratorio per far emergere nei cittadini le abitudini collocate nella filiera alimentare che possono aiutare a sviluppare la sostenibilità, ciò per creare le condizioni per un vero cambiamento di comportamento. Uno dei cittadini, un taxista ha diffuso questi messaggi positivi a tutti i colleghi. Abbiamo così saputo che 70 taxisti, su delibera del Comune di Firenze viaggiano con la macchina elettrica.

Gli studenti hanno presentato anche le indicazioni delle Linee Guida del MIUR per l'educazione alimentare, poi riprese dalla Prof.ssa Alessandra Papa della Direzione Generale dell'USR Toscana, la quale ha individuato nei progetti presentati dalle scuole gli indicatori dell'equità, l'inclusione, la partecipazione attiva dei ragazzi e soprattutto la trasversalità dei contenuti resi organici dagli insegnanti delle diverse materie.

Sempre gli studenti, sulla base dello studio di alcuni network internazionali promossi dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, hanno presentato un modello di rete toscana per promuovere salute, sostenibilità, solidarietà e ridurre lo spreco alimentare, che sarà realizzata da CIPES con la collaborazione di ANDID, APICOM, del Banco Alimentare e delle Istituzioni che supportano il progetto.

Nel corso dell'evento c'è stato un momento particolare in cui Nico Donati ha letto il "canto degli elementi" tratto dal libro "Papale Papale. Ricette che salvano l'anima" dello chef Fabio Picchi che è poi intervenuto per ricordarci il ruolo delle emozioni in tutti gli atti della nostra vita ma anche nel nutrirsi per cui è importante ridare valore al cibo dando tempo al momento della preparazione e scegliendo prodotti di qualità.

Un pomeriggio denso di contenuti e molto partecipato in cui tutti hanno avuto un ruolo attivo: così è stato anche per i ragazzi che hanno costruito la Piramide Alimentare Toscana da tavolo, gentilmente messa a disposizione dall'Agenzia Regionale Sanità Toscana per ricordare come la Regione Toscana sia forse l'unica che ha voluto inviare ai cittadini un messaggio univoco valorizzando i 65 prodotti locali di filiera corta in un'immagine diretta da cui tutti possono trarre spunti per orientare i loro comportamenti in favore della salute. I ragazzi delle scuole presenti, comunque, hanno detto di aver già lavorato a scuola tenendo conto delle indicazioni della PAT.

Il momento più emozionante è stato quello della premiazione delle scuole in cui ragazzi e insegnanti hanno presentato i loro progetti; tutti i progetti sono stati coerenti con l'obiettivo del bando, hanno rispettato le fasi logiche temporali della progettazione, gli elaborati hanno avuto un valore sociale e civico per sottolineare l'impegno verso la riduzione dello spreco alimentare, la sostenibilità e la solidarietà; la maggior parte delle iniziative sono facilmente esportabili in altri contesti per la diffusione del messaggio e il coinvolgimento dei soggetti. I progetti sono stati ben condotti per cui la Commissione di Valutazione ha veramente faticato per effettuare una graduatoria. Il vero valore però è dato dallo scambio di queste buone pratiche e dal contagio delle idee prodotto anche da questo evento.

I premi, consistenti in una targa e il libro della Fondazione BCFN "EATING PLANET", sono stati consegnati a pari merito a due Primarie:

- "GIOSUÈ CARDUCCI" LIVORNO "Contiamo gli avanzi ...sprechiamo di meno!!"

- "Vittorio Veneto" IC "Poggibonsi 1" – Poggibonsi (Siena) "TOCCA A NOI"

A due Secondarie di I grado:

- I.C. "F. MAZZEI" POGGIO A CAIANO (PRATO) "Invitiamo a pranzo la terra con la cucina degli avanzi" "Not into the dustbin, use scraps in the kitchen";

- I.C. "SCARPERIA E SAN PIERO A SIEVE" (Firenze) "IN VIAGGIO NEL GUSTO" Telegiornale simulato "Tutto fa brodo"

A una Secondaria di II grado:

Liceo Artistico Statale "Polcarpo PETROCCHI" di PISTOIA "Lo spreco che fa eco" video per le scuole primarie.

In autunno le scuole premiate potranno partecipare ad alcuni percorsi educativi realizzati con visite guidate:
-RAI sede regionale Toscana e mostra di AIRE con le radio d'epoca;
-Università di Firenze: il Centro Produzioni Multimediali dove potranno apprendere alcuni aspetti importanti per migliorare la produzione dei video;
-gli archivi storici dell'Unione Europea presso l'European University Institute di Firenze;
-la redazione del quotidiano La Nazione.

Segnalazioni di merito sono andate alle Primarie:

-ENGLISH PRIMARY SCHOOL di Lucca "Tutto è buono e non si spreca niente"; i ragazzi hanno presentato il loro lavoro in italiano e inglese;
-"Alessandro Manzoni" Massarosa (Lucca) "GLI ALTRI SIAMO NOI" con l'insegnante Adami che ci ha portato la "Nonna ricordina" che utilizza gli avanzi in cucina. Ci ha fatto veramente piacere che il progetto, iniziato nel 2015, quest'anno abbia riguardato tutte le classi dalla prima alla quinta di due intere sezioni.

Segnalazioni di merito sono andate anche alle Secondarie di I grado:

-"L. NOTTOLINI" Lammari (Lucca) "Storia di una merenda sostenibile"
-IC "Poggibonsi 1" Poggibonsi (Siena) "IN CIBO VERITAS" con la realizzazione dell'Orto ad arte
-IC "RAFFAELLO" Pistoia "Non c'è trippa per gatti".

Inoltre la prof.ssa Susanna Bino, insegnante di Scienze applicate, vincitrice con la classe del Liceo Galileo nel 2015, ha portato la classe III del Russel Newton per un'esperienza collocata nell'alternanza scuola-lavoro.

Un pomeriggio in cui ci siamo sentiti una comunità educante e dialogante: questo lo spirito vero del nostro lavoro comune. Il contributo di grandi e piccini, tanta fatica, tanta emozione, ma anche tanta allegria e soddisfazione! Ognuno di noi ha partecipato convinto di volersi impegnare nel presente e per il futuro, nella consapevolezza che dare l'esempio sia la migliore educazione possibile.

Un gran ringraziamento all'Università, al Rettore prof. Dei poiché ci ha messo a disposizione l'aula e all'Ing. Guidi per le possibilità di trasmettere l'evento in diretta streaming per favorire una più ampia partecipazione: www.unifi.it/webtv.

Per ulteriori informazioni: CIPES Toscana cipestoscana@gmail.com – cell. 334 9092877.

Firenze, 31 maggio 2017

