

## **Progetto: Impastiamo una città sostenibile**

### **Ente proponente**

Cefal Emilia-Romagna – Ristorante Didattico “Le Torri”

### **Contesto e motivazione**

L'Obiettivo 11 dell'Agenda 2030 promuove città inclusive, sicure, resilienti e sostenibili. Il progetto parte da un alimento simbolico – **la pizza** – per attivare un processo educativo partecipato, che connetta scuola, territorio e cittadinanza attraverso i temi della **sostenibilità urbana**, del **consumo consapevole** e della **lotta allo spreco alimentare**.

Promuovere comportamenti e pratiche sostenibili tra i giovani, partendo dal cibo e coinvolgendo attivamente studenti, cittadini e attori del territorio in un percorso di educazione civica, ambientale e alimentare. Favorire la partecipazione attiva degli studenti nella progettazione di pratiche sostenibili, Sensibilizzare sulla filiera alimentare corta e sul valore del riuso in cucina. Rafforzare il legame tra ristorante didattico, territorio e comunità locale, restituire visibilità ai quartieri e spazi urbani tramite eventi pubblici.

### **Finalità**

Promuovere comportamenti e pratiche sostenibili tra i giovani, partendo dal cibo e coinvolgendo attivamente studenti, cittadini e attori del territorio in un percorso di educazione civica, ambientale e alimentare.

### **Obiettivi**

- Favorire la partecipazione attiva degli studenti nella progettazione di pratiche sostenibili.
- Sensibilizzare sulla filiera alimentare corta e sul valore del riuso in cucina.
- Rafforzare il legame tra ristorante didattico, territorio e comunità locale.
- Restituire visibilità ai quartieri e spazi urbani tramite eventi pubblici.

### **Destinatari**

- Studenti e formatori del CFP (tutti gli indirizzi...???)
  - Clienti del ristorante didattico
  - Comunità e cittadini del quartiere
  - Partner territoriali (agricoltori, botteghe, associazioni)
-

## Fasi del progetto

### FASE 1 – ASCOLTO E COINVOLGIMENTO (1-2 mesi)

- Laboratori partecipativi con gli studenti per raccogliere idee, bisogni, su pizza e sostenibilità.
- Sondaggi/interviste ai clienti del ristorante eventualmente alla comunità.
- Raccogliere dati e abitudini sullo spreco alimentare nella scuola, nel ristorante eventualmente nei nuclei familiari degli studenti.
- Interviste a chef o ristoratori che praticano la cucina del riuso.
- Passeggiate urbane per osservare criticità e risorse del quartiere.
- Incontri con produttori locali e attori del territorio.

### FASE 2 – CO-PROGETTAZIONE (2-3 mesi)

- Creazione di gruppi misti di studenti per:
  - ideare pizze sostenibili con ingredienti locali;
  - Creazione di **pizze creative anti-spreco** (es. "La Recuperata", "La Riciclona")
  - sperimentare ricette con ingredienti di recupero; croste di formaggio (per brodi o farcite), bucce e foglie (es. chips di bucce di patate, crema di gambi di broccoli)
  - pane raffermo (per impasti, polveri, croccanti).
  - verdure "brutte" o imperfette, progettare packaging, materiali informativi e campagne.
- Redazione del **Manifesto della Pizza Sostenibile**.
- Prove e test delle pizze al ristorante didattico.

### FASE 3 – REALIZZAZIONE ED EVENTO PUBBLICO (2 mesi)

- **Settimana della Pizza Sostenibile** al ristorante "Le Torri".
- Evento finale aperto alla cittadinanza con:
  - degustazioni;
  - mostra/mercato con produttori locali;
  - laboratori didattici per adulti e bambini;
  - Stand didattici nel ristorante o nella piazza: "Assaggia e indovina l'ingrediente salvato!"
- esposizione dei materiali prodotti dagli studenti.

## Prodotti finali e materiali

- Pizze originali sostenibili (Km0, anti-spreco)
- Ricettario illustrato: *La pizza del riuso*
- Manifesto della Pizza Sostenibile
- Mini-campagna di comunicazione social
- Diario di bordo del progetto (cartaceo o video)
- Creazione di un piccolo **ricettario illustrato**: *La pizza del riuso. Ricette buone, belle e salvaspreco*, a cura degli studenti.
- Promozione di un **impegno pubblico anti-spreco** firmato da studenti e docenti.
- 

## Partner possibili

- Aziende agricole locali
- Empori solidali / Banco alimentare / Last Minute Market
- Associazioni e comitati di quartiere
- Enti locali e scuole del territorio

**Extra Output:**

- Video-tutorial degli studenti con ricette anti-spreco
- Piccoli laboratori aperti alla cittadinanza
- Esposizione fotografica sul “prima e dopo” degli ingredienti scartati

**Durata**

4-6 mesi (modulabile in base al calendario scolastico)

**Cambiamento auspicato / Trasformazione attesa:**

**Aumentare la consapevolezza e la capacità di agire in modo sostenibile da parte degli studenti e della comunità locale**, attraverso pratiche reali e condivise che riguardano l'alimentazione, la gestione degli scarti, il consumo critico e il legame con il territorio.

**Risultato raggiungibile e connesso al progetto:** Al termine del progetto, almeno il 70% degli studenti coinvolti sarà in grado di ideare e realizzare un prodotto alimentare sostenibile (es. una pizza), applicando i principi della filiera corta e della cucina del riuso, e sarà in grado di comunicarne il valore in modo consapevole a terzi (clienti, cittadini, compagni).

## **Format Laboratorio – Fase 1: Ascolto e partecipazione**

**Titolo:** “Che pizza vuoi per una città sostenibile?”

**Durata:** 1–2 incontri da 2 ore ciascuno

### **Obiettivi del laboratorio:**

Coinvolgere gli studenti nella fase ideativa del progetto.

- Stimolare il pensiero critico e creativo sul concetto di sostenibilità.
- Raccogliere idee per la progettazione della “Pizza 11”.
- Valorizzare esperienze personali e conoscenze informali degli studenti.

### **Materiali necessari:**

- Cartelloni / post-it / pennarelli colorati
- Immagini di pizze, ingredienti, città, rifiuti, ecc.
- Schede individuali per la raccolta delle idee
- Proiettore / schermo per immagini o brevi video

### **Struttura dell'incontro**

#### **1. Accoglienza e introduzione (15 min)**

- Presentazione del progetto “Pizza 11”.
- Breve brainstorming: *Cosa rende una città sostenibile?*
- Collegamento: *E se lo raccontassimo... con una pizza?*

#### **2. Attività partecipativa – “La mia pizza ideale” (45 min)**

Gli studenti, divisi in piccoli gruppi, progettano una **pizza sostenibile**.

Dovranno scegliere:

- Ingredienti locali o recuperati
- Nome creativo della pizza
- Modalità di cottura o presentazione a basso impatto
- Un messaggio o slogan per promuoverla

→ Ogni gruppo crea un mini-cartellone o una scheda con il progetto della pizza.

→ Presentazione rapida dei gruppi.

#### **3. Attività di esplorazione urbana (opzionale) (45–60 min)**

Passeggiata nel quartiere (o uso di foto/video) per osservare:

- Dove ci sono sprechi?
- Dove si producono alimenti locali?
- Quali luoghi possono raccontare la “pizza sostenibile”?

→ I gruppi raccolgono immagini o riflessioni da riportare su una mappa condivisa.

#### **4. Conclusione e raccolta delle idee (15 min)**

- Sintesi condivisa su cosa abbiamo scoperto.
- I facilitatori raccolgono tutte le schede e i materiali prodotti.

### **Output del laboratorio:**

- Idee base per le pizze sostenibili
- Mappa delle risorse del territorio (alimentari, sociali, ambientali)
- Spunti visivi o narrativi per la campagna comunicativa

## Format Laboratorio – Fase 2: Co-progettazione

### **Titolo:**

**“Dalla farina alle idee – Progettiamo la nostra Pizza 11”**

### **Durata:**

2–3 incontri da 2 ore (modulabili)

### **Obiettivi del laboratorio:**

- Guidare gli studenti nella progettazione concreta di pizze sostenibili.
- Sviluppare competenze professionali, comunicative e civiche.
- Trasformare idee in ricette, materiali e attività da realizzare nella fase 3.

---

### **Materiali necessari:**

- Schede progetto pizza (fornite nel laboratorio)
- Computer o tablet per ricerche e grafica
- Cartoncini, colori, materiali di riciclo per prototipazione
- Accesso al laboratorio cucina (per eventuali test)
- Materiali informativi su km0, filiera corta, cucina del riuso

### **Struttura del laboratorio**

#### **Incontro 1 – Progettiamo la pizza sostenibile**

Ogni gruppo progetta una pizza originale, sostenibile e raccontabile.

### **Attività:**

- Analisi delle idee emerse nella fase 1
- Ricerca su ingredienti locali, stagionali, o da recupero
- Scelta del nome, ingredienti, messaggio sociale
- Compilazione della **scheda progetto pizza**:  
| Nome pizza | Ingredienti | Provenienza/Km0 | Perché è sostenibile | Slogan o storia |

### **Output:**

Scheda compilata + bozza di comunicazione visiva

#### **Incontro 2 – Comunicazione e materiali**

I gruppi realizzano **strumenti per raccontare** il loro prodotto.

### **Attività:**

- Creazione di una **locandina promozionale**
- Progettazione di un’etichetta o confezione sostenibile
- Scripting di un video promozionale (facoltativo)
- Redazione delle ricette con attenzione al riuso e alla narrazione

### **Output:**

1 locandina + 1 etichetta/contenitore (anche in bozza) + testo descrittivo

#### **Incontro 3 (facoltativo) – Prove in cucina e valutazione**

I gruppi testano le pizze o presentano i materiali ad altri compagni/clienti.

**Attività:**

- Prova pratica di preparazione (se possibile)
- Autovalutazione del gruppo (con la rubrica)
- Raccolta feedback da clienti/insegnanti

**Output:**

Valutazioni, adattamenti, preparazione alla fase 3 (evento)

---

 **Scheda Progetto Pizza (da compilare per ogni gruppo):**

Elemento	Contenuto
----------	-----------

Nome della pizza	
------------------	--

Ingredienti principali	
------------------------	--

Provenienza (locale/recupero)	
-------------------------------	--

In che modo è sostenibile	(filiera corta, riuso, packaging, energia ecc.)
---------------------------	---

Nome del gruppo/chef	
----------------------	--

Slogan o storia della pizza	
-----------------------------	--

---

## **Format Laboratorio – Fase 3: Evento pubblico e restituzione**

### **Titolo:**

**“La Settimana della Pizza Sostenibile”**

### **Durata:**

1 settimana o evento conclusivo (1–3 giorni), con preparazione nelle settimane precedenti

### **Obiettivi della fase:**

- Restituire alla comunità quanto realizzato.
- Valorizzare le competenze sviluppate dagli studenti.
- Sensibilizzare cittadini e famiglie sulla sostenibilità urbana e alimentare.
- Creare un momento di festa e confronto.

### **Struttura dell’evento finale:**

#### **1. Preparazione**

- Ogni gruppo finalizza:
  - la pizza ideata (testata e perfezionata)
  - il materiale di comunicazione (locandine, menù, cartelli, storie)
  - eventuali video, interviste o diari del percorso
- Allestimento del ristorante didattico “Le Torri” con spazi espositivi e degustazione

#### **Materiali richiesti:**

Ingredienti per preparazione pizze – allestimenti visivi – supporti multimediali – badge o divise simboliche per gli studenti

#### **2. “Settimana della Pizza Sostenibile”**

Una o più giornate aperte con:

- Degustazione pizze sostenibili ideate dagli studenti
- Mostra degli elaborati (manifesti, storie, packaging, video)
- Presentazioni brevi degli studenti
- Eventuali ospiti dal territorio: agricoltori locali, associazioni, istituzioni
- Possibilità di votare la pizza preferita o lasciare un feedback

#### **3. Raccolta e restituzione**

Gli studenti raccolgono feedback da parte del pubblico e riflettono su ciò che hanno imparato.

#### **Attività post-evento:**

- Diario finale o sintesi di gruppo
- Condivisione social o nel sito dell’ente
- Riflessione scritta o orale (autovalutazione + rubrica finale)

#### **Output della fase:**

- Evento pubblico aperto alla cittadinanza
- Degustazione di pizze sostenibili
- Mostra dei progetti e materiali
- Raccolta feedback
- Condivisione del percorso in formato multimediale (PDF, video, post)

Area di competenza	Descrittori	Livello Base (1)	Livello Intermedio (2)	Livello Avanzato (3)
<b>1. Partecipazione e collaborazione</b>	Partecipa attivamente alle attività, collabora con il gruppo	Partecipa in modo discontinuo	Collabora con costanza e ascolta gli altri	Contribuisce in modo attivo e costruttivo al lavoro di gruppo
<b>2. Creatività e proposta progettuale</b>	Elabora idee originali e sostenibili	Contribuisce con idee semplici o poco sviluppate	Propone idee sostenibili, con buona coerenza	Elabora proposte innovative e ben argomentate
<b>3. Consapevolezza ambientale e sociale</b>	Riconosce l'importanza della sostenibilità alimentare e urbana	Ha una consapevolezza iniziale e generale	Dimostra una buona comprensione dei temi	Riflette in modo critico e propone soluzioni concrete
<b>4. Comunicazione e presentazione</b>	Comunica in modo efficace le proprie idee, anche visivamente	Espone in modo semplice e non sempre chiaro	Comunica con chiarezza e utilizza strumenti visivi	Comunica in modo coinvolgente e con ottimo uso di materiali
<b>5. Responsabilità e cura</b>	Dimostra impegno e attenzione nella realizzazione dei compiti	Porta a termine solo parte delle attività	Porta a termine i compiti con cura e puntualità	Mostra autonomia, precisione e spirito di iniziativa