



PIANO NAZIONALE
**SCUOLA
digitale**



RETI METODOLOGIE
DIDATTICHE INNOVATIVE

**Feeding
Ideas**



28-29 Aprile 2022

Modena

Hackathon
residenziale
rivolto agli
istituti del
2° ciclo
coinvolti nel
progetto

*"La parola
alle idee"*

Modena 28-29 aprile 2022

La parola alle idee:

Hackathon sul cibo.

Si tratta dell'evento finale del progetto La parola alle idee- Co.Co.Co: collaborare, comunicare, coding di durata biennale a cui hanno partecipato "a distanza" più di cinquanta scuole. In questa occasione il Liceo Spano incontra a Modena otto scuole provenienti da tutta Italia.

Manuela Piras • maggio 2022

Agenda

28 APRILE 2022

ore 10:30 accoglienza e registrazione delegazioni -AULA A4

Ore 11:00 Cerimonia di Apertura e lancio della sfida - AULA A4

Ore 12:00 Inizio lavori in team - AULA A4

Ore 13:30 Packed Lunch

Ore 14:00 Team work - AULA A4

Ore 18:00 Trasferimento con pullman privato a Carpi (oppure rientro a casa). Check-in in Hotel e sistemazione nelle stanze.

Ore 20:00 Cena presso pizzeria di Carpi e visita del centro storico

Ore 23:00 Buonanotte

29 APRILE 2022

ore 7:00 colazione, Check-Out e trasferimento stazione FS di Carpi

Ore 8:00 Treno per Modena

Ore 9:00 Ripresa dei lavori studenti - AULA A4

Ore 9:00 Condivisione esperienze didattiche docenti - AULA BOTTICELLI

Ore 12:30 Packed Lunch

Ore 14:00 Cerimonia finale - presentazione progetti

Ore 16:00 Saluti e partenze

Scuola Capofila rete
"La parola alle idee"

FEM Modena
Largo Porta Sant'Agostino 228
41121 Modena



9 Delegazioni provenienti dalle scuole:

- Buontalenti di Firenze
- Don Milani di Tradate
- Fanti di Carpi (**scuola capofila**)
- Greggiati di Ostiglia
- Racchetti Da Vinci di Crema
- Selmi di Modena
- Spallanzani di Castelfranco Emilia
- Spano di Sassari
- Venturi di Modena

Manuela Piras • maggio 2022



La sede di svolgimento dell' hackathon:

FEM, Future Education
Modena,

l'hub per l'innovazione in
campo educativo promosso
dalla Fondazione di
Modena.

La sfida

“Immaginiamo soluzioni per trasformare lo scarto in nuovo valore, educando a un consumo consapevole, per ridurre la perdita e lo spreco di cibo a scuola e a casa”.



BACKGROUND

Il cibo riveste un ruolo fondamentale per la nostra esistenza. Ci fornisce l'energia necessaria per vivere ed il “materiale” per costruire il nostro corpo. Materia ed energia però provengono da un pianeta finito. Più l'uomo li consuma per produrre alimenti meno questi ultimi sono sostenibili. Alla luce di tutti i problemi ambientali, la sfida che l'umanità ha di fronte è quella di sfamare un pianeta nel modo meno impattante possibile. Riscopriamo il valore del cibo e combattiamo un consumo scriteriato di una risorsa vitale!

EXPLORATION TIPS

Stimoli, suggerimenti e ispirazioni per esplorare ed approfondire il tema.

- EyesReg Giornale di Scienze Regionali | Vol. 6 n. 5 | 2016
- Lo spreco di cibo: una scelta non sostenibile | Matilde Ferretto | 2010
- Chi nutrirà il mondo? Manifesto del cibo del terzo millennio | Vandana Shiva | 2015

Documenti programmatici e legislativi

- Agenda 2030: Obiettivo 12, Garantire modelli di consumo e produzione sostenibili
<https://unric.org/it/obiettivo-12-garantire-modelli-sostenibili-di-produzione-e-di-consumo/>
- Legge 19 agosto 2016, n. 166 “Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà' sociale e per la limitazione degli sprechi.” - Gazzetta Ufficiale, Serie Generale n.202 del 30-08-2016
<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2016/08/30/16G00179/sg>
- Giornata Mondiale dell'Alimentazione | FAO | 2021
<https://www.fao.org/world-food-day/it>
- Andrea Segrè, Paolo Azzurro “Spreco alimentare: dal recupero alla prevenzione. Indirizzi applicativi della legge per la limitazione degli sprechi alimentari “ - Fondazione Feltrinelli 2018
<https://fondazionefeltrinelli.it/schede/ebook-spreco-alimentare-dal-recupero-alla-prevenzione-9788868352783/>

Articoli

- Slow Food Italia, MIPAAF - “Il nostro spreco quotidiano, come smettere di buttar via cibo e risorse”, 2012
- FAO - “Toolkit - Reducing the Food Wastage Footprint”, 2013
- FAO - “Gli sprechi alimentari gravano sul clima, sulle risorse idriche, sul suolo e sulla biodiversità”, 11 Settembre 2013
- Silvia Celeste - “Otto consigli antispreco per salvare il cibo, l’ambiente e il portafogli”, Rete Zero Waste e Slow Food Youth Network, 19 Febbraio 2021
- Food Tank: The Think Tank for Food

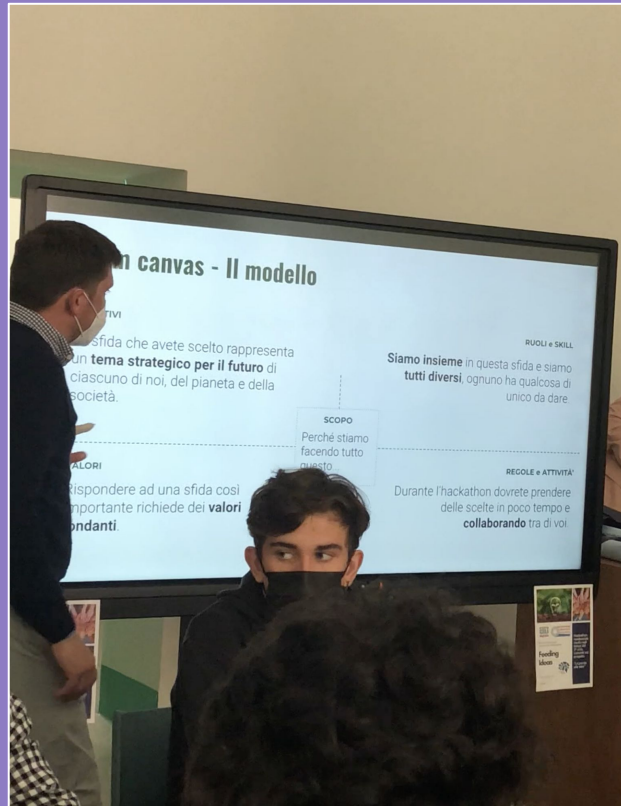
Dati

- Osservatorio sugli sprechi alimentari domestici delle famiglie italiane 2020 - Waste Watcher International Observatory
- <https://www.sprecozero.it/wp-content/uploads/2021/02/Lo-sguardo-globale-WWI-05-febbraio-.pdf>

Video e film

- Spreco Zero - “8^ Giornata nazionale di prevenzione spreco alimentare”
- Cuki e Banco Alimentare - “5 cose che non sapevi sullo spreco alimentare
- Future Food Institute - Food Alchemist LAb -Episodio1 -Episodio 2 -Episodio 3 -Episodio 4 -Episodio 5
- La fattoria dei nostri sogni | John Chester | 2018 (anche su Amazon prime)
- Terra madre | Ermanno Olmi | 2009
- Food, Inc. | Robert Kenner | 2009
- Super Size Me | Morgan Spurlock | 2005

Un momento della “Esplorazione”.



I partecipanti vengono supportati dal mentor Gabriele Laffranchi, docente di filosofia e storia al liceo, direttore di Cosmopolites – Percorsi per l’Educazione civica e del percorso innovativo Hackathon nella scuola.

Alcuni momenti della fase finale



Ciascun team espone in presenza della giuria il proprio progetto.





1° classificato

FEED IT!

TEAM 5



Proclamazione
del
team
vincitore.



Un momento dell'incontro al Fem di Modena con gli studenti del liceo scientifico Fanti

Il liceo "Fanti" e 8 scuole italiane progettano insieme un'idea di futuro

Dopo due anni di formazione e di sperimentazione in autonomia e in video call, ieri e oggi una delegazione del liceo Fanti si è ritrovata in presenza insieme con delegazioni di altre 8 scuole provenienti da diverse zone d'Italia, al Fem (Future education Modena), centro internazionale in lingua Sant'Agostino a Modena. Per elevare ricerca, qualità e impatto dell'educazione sulla società, per la fase finale del progetto "La parola alle idee".

«Finalmente i ragazzi raccogliano i frutti di un lungo percorso articolato - ha spiegato la dirigente del liceo Alda Barbi - ha coinvolto 8 scuole di gestione, di cui capofila si è fatto il nostro liceo, ma all'iniziativa hanno partecipato altre 50 scuole della Penisola».

Focus dei due anni di lavoro sono stati i temi centrali contenuti nei 17 "Obiettivi di sviluppo sostenibile dell'agenda 2030 Onu", declinati con metodologie diverse: dal Debate (confronto di opinioni, regolato da modalità specifiche tra interlocutori) al Public speaking, al Design thinking, insieme a Coding e robotica educa-

tiva per i più piccoli.

L'evento finale è stato curato dal "Future food institute", un ecosistema nato a Bologna, che fa dell'innovazione alimentare uno strumento chiave per affrontare le grandi sfide del futuro con l'animazione degli insegnanti di "Amore per il sapere", un'associazione nata da un gruppo di docenti e professionisti impegnati nel mondo dell'educazione e della cultura con l'intento di promuovere progetti orientati alla formazione dei giovani.

«I ragazzi in questi due giorni impareranno a progettare insieme, anche se non si co-

LA PRESIDE

Parte integrante delle tecniche innovative è stato il "Public speaking". «Oggi è di fondamentale importanza gli studenti siano in grado di tenere un discorso efficace di fronte a qualsiasi platea - ha sottolineato la preside Barbi - Ecco perché nella nostra scuola non sono mancati approfondimenti con coach esperti del TedEx».

noscono - ha spiegato Sara Roversi, presidente del Future food institute - attraverso metodologie molto innovative quali il "prosperity thinking", ovvero l'ideazione e la realizzazione pratica di azioni e soluzioni positive per dare forma al futuro. La guida sono i 17 Goal dello sviluppo sostenibile che per forza dovranno cominciare ad entrare nella progettazione di nuovi prodotti o servizi tenendo in equilibrio la dimensione ambientale, la dimensione sociale, la dimensione culturale ma anche quella economica. I progetti che i ragazzi ideeranno dovranno quindi essere attigli ed efficaci e sostenibili. Il tema principale su cui lavoriamo qui al Fem è la lotta agli sprechi alimentari senza dimenticare che dire che un terzo del cibo prodotto nel mondo va sprecato significa anche essere consapevoli che insieme al cibo si gettano il lavoro degli esseri umani e il risorse del pianeta».

«L'occasione di questa fase finale del progetto - ha concluso la dirigente Barbi - è anche una grandissima opportunità di socializzazione finalmente in presenza. Gli alunni provenienti da tutta Italia alloggieranno in questi due giorni negli alberghi di Carpi e anche la sera sarà l'occasione per stare insieme».

Prossimo evento a cui i ragazzi del Fanti parteciperanno sarà il 2 maggio a Bologna alla Fondazione Golinetti dove saranno "mentor" di un laboratorio di coding.

P.D.

Dicono di noi...

Spreco alimentare, la sfida dello Spano

Le idee degli studenti sassaresi al laboratorio di Modena con altre otto scuole

DI SASSARI

Il Liceo scientifico "G. Spano" di Sassari coordinato dalla dirigente scolastica Maria Letizia Fadda, ha partecipato nei giorni scorsi alla maratona nazionale di "Feeding Ideas", l'hackathon sul tema del cibo, rivolto agli istituti superiori nell'ambito del Piano Nazionale Scuola Digitale. L'hackathon ha rappresentato l'evento finale del progetto La parola alle idee-Co.Co.Co: collaborare, comunicare, coding di durata biennale.

L'evento è stato organizzato dalla dirigente scolastica Alda Barbi del Liceo Fanti di Carpi, scuola capofila; si è tenuto a Modena nella sede del Fem, Future



Un momento del confronto nel laboratorio a Modena

Education Modena, l'hub per l'innovazione in campo educativo promosso dalla Fondazione di Modena ed è stato curato anche da Sara Roversi, presidente del "Future food Institute" e animato dalle insegnanti di "Amore per il sapere". La delegazione del Liceo Spano, composta dagli studenti della 5^G Ian Binkovski, Riccardo Macciocu, Giorgia Piras, Giulia Vacca e dalla professoressa Manuela Piras, ha progettato nuove idee di futuro sostenibile con altre 8 delegazioni di studenti e docenti provenienti dalla Lombardia, Emilia Romagna, Toscana. Sono stati costituiti 6 team, formati ciascuno da 6 studenti delle diverse scuole e guidati dai coach di "Amore

per il sapere".

Oltre al Liceo Spano c'era il Fanti di Carpi, lo Spallanzani di Castelfranco Emilia, il Selmi e il Venturi di Modena, il Greggiati di Ostiglia, il Buontalenti di Firenze, il Racchetti Da Vinci di Crema e il Don Milani di Tradate. La due giorni, occasione di socializzazione e confronto di idee, si è conclusa con la presentazione dei 6 progetti ad una giuria esterna. Il progetto più innovativo e sostenibile è stato "Don't waste it...Feed it!", alla cui realizzazione ha contribuito anche il sassarese Riccardo Macciocu. «La modalità di apprendimento cooperativo e innovativo e la partecipazione ad eventi interscolastici sono esperienze fondamentali da incentivare - sostiene la dirigente Maria Letizia Fadda - soprattutto in questo momento di 'riapertura' in cui studentesse e studenti hanno bisogno di socializzare portando avanti obiettivi comuni».