

Segreteria Organizzativa Coldiretti Veneto
Via Torino, 180/A | Mestre (VE) | Tel. +39.0415455260
e-mail: veneto@coldiretti.it | veneto.coldiretti.it





quinta edizione SEMI'NSEGNI...

Il progetto

Promosso da **Donne Coldiretti Veneto**, con **Giovani Impresa**, **Senior** e **Fondazione Campagna Amica**, il progetto propone un percorso educativo multidisciplinare, ispirato alla didattica laboratoriale. Si inserisce nel Protocollo d'Intesa siglato nel luglio 2019 tra MIUR e Coldiretti, per promuovere competenze legate alla sostenibilità, economia circolare e agricoltura innovativa.

Rivolto alle scuole di ogni ordine e grado, mira a integrare teoria e pratica per avvicinare gli studenti alla realtà che li circonda, riscoprendo il rapporto uomo-natura come chiave per uno sviluppo sostenibile e consapevole. L'edizione corrente aderisce al Manifesto di Udine, in risposta all'aumento dell'obesità infantile. Coldiretti propone una strategia nazionale che coinvolga scuole, famiglie e istituzioni, offrendo il contributo dell'agricoltura attraverso filiere garantite, campagne di sensibilizzazione e attività educative. Fondamentale è un patto educativo tra scuola, famiglia e agricoltori per trasmettere il valore dell'origine del cibo e della dieta sana. Coldiretti mette a disposizione la rete delle fattorie didattiche e l'esperienza di Campagna Amica per percorsi che coinvolgano anche le famiglie.

Gli obiettivi

Rilancio delle mense scolastiche come spazi di salute, introducendo sistematicamente alimenti locali, stagionali e a km zero, superando la logica del massimo ribasso nelle gare d'appalto.

Favorire l'introduzione delle merende sane per creare un approccio educativo al consumo di cibo naturale in sostituzione di snack iperzuccherati e prodotti ultra-processati distribuiti nelle scuole ed edifici pubblici.

Potenziare l'educazione alimentare nei programmi scolastici fin dalla primaria, per insegnare l'origine del cibo e i rischi di un'alimentazione scorretta.

Infine, si propone di **migliorare la qualità dell'aria nelle aule** attraverso piante specifiche. Una ricerca di Coldiretti e CNR ha dimostrato che specie come Sansevieria, Chamadorea, Yucca, Ficus e Schefflera riducono CO₂ del 20% e polveri sottili del 15%, contribuendo al benessere scolastico.

Le attività

L'orto scolastico o botanico: l'esperienza pratica ed applicata per comprendere la stagionalità che governa il mondo agricolo. "L'orto a misura di bambino" valorizza attraverso "la cura della terra" l'origine dei prodotti vegetali che concorrono ad una buona e sana nutrizione, la costruzione di un legame con il suolo che "dà cibo e che è nutrimento per l'integralità della persona da un punto di vista fisico, emotivo e cognitivo". Inizialmente il processo sarà spiegato ai bambini con l'ausilio di schede sul ciclo vitale delle piante, poi si procederà alla realizzazione di un orto in "cassetta" o in "vaso" responsabilizzando gli alunni a prendersene cura e impegnandoli in attività che spesso non danno risultati immediati, per insegnare a saper aspettare, avere pazienza e non dimenticare gli impegni presi.

La merenda salutare: dal campo alla tavola: l'abc dell' alimentazione delineando la tappe fondamentali dello spazio dell'arrivo del cibo sulle nostre tavole. L'obiettivo è richiamare i bambini a un atteggiamento attivo nei confronti delle loro scelte e abitudini alimentari promuovendo comportamenti positivi sul piano della conoscenza di sé, della responsabilità nelle relazioni interpersonali, della conquista di una propria autonomia, nonché dello sviluppo della propria personalità e capacità critica. Riflettendo sulle funzioni che il cibo svolge all'interno dell'organismo: quella energetica, quella plastica (di costruzione e ricambio dei tessuti) e quella protettivo-bioregolatrice, i piccoli consumatori potranno comprendere il valore della nutrizione secondo i principi della "Dieta Mediterranea" vivendo anche la possibilità di fare la spesa dal contadino per verificare i prodotti e la loro provenienza.

La biodiversità e il patrimonio agroalimentare agricoltori custodi della tipicità locale e di specie animali in via d'estinzione. Attraverso l'osservazione e un laboratorio di manipolazione di semi differenti, per forma, colore e grandezza, lezioni teoriche sul funzionamento degli ecosistemi e la fornitura di beni e servizi essenziali per la salute e il benessere, gli studenti diventano protagonisti di conservazione di saperi e sapori. La conoscenza dei prodotti a denominazione di origine è un altro tassello per comprendere i primati del "Made in Italy" nel mondo come stile e qualità di vita. Nel percorso formativo si aggiunge l'approfondimento sull'etichettatura d'origine, ovvero la verifica della provenienza del prodotto. La trasparenza sulla reale origine su prodotti base della dieta delle famiglie vale per circa tre quarti della spesa ma resta ancora anonima per molti altri ingredienti.

L'economia circolare: una materia da grandi che affascina ogni generazione. Parlare di modelli di sviluppo che si autorigenerano garantendo l'ecosostenibilità è una proiezione al futuro. L'economia circolare è un modello di produzione e consumo che implica condivisione, prestito, riutilizzo, riparazione, ricondizionamento e riciclo dei materiali e prodotti esistenti il più a lungo possibile. In questo modo si estende il ciclo di vita dei prodotti, contribuendo a ridurre i rifiuti al minimo. Una volta che il prodotto ha terminato la sua funzione, i materiali di cui è composto vengono reintrodotti, laddove possibile, nel ciclo economico. Così si possono continuamente riutilizzare all'interno del ciclo produttivo generando ulteriore valore. Grazie ad un approccio creativo e ludico gli operatori di Coldiretti sapranno coinvolgere le classi in un circular tour per il miglior apprendimento dei concetti basilari.