

# ESS per la scuola ventuno

2020  
03



**Intervista** Esther Jost | Responsabile della Società Svizzera di Nutrizione (SSN) | CLAUDIO DULIO E LUCIA REINERT

## Il gusto s'impara

**Per Esther Jost, i temi "alimentazione" e "sviluppo sostenibile" sono strettamente correlati. La scuola svolge in quest'ambito un ruolo centrale, sensibilizzando i bambini e i giovani ai temi "salute" e "alimentazione" e promuovendo un comportamento alimentare appagante, equilibrato e sostenibile.**

### **Perché ritiene fondamentale trattare il tema dell'alimentazione e della piramide alimentare in classe?**

Cibi e bevande equilibrati e piacevoli fanno parte di uno stile di vita sano. Grazie ad essi, il corpo viene rifornito di energia, nutrienti vitali e sostanze protettive. Questo migliora il benessere fisico e contribuisce a prevenire le malattie. La piramide alimentare ufficiale svizzera fornisce indicazioni su come seguire un'alimentazione equilibrata. A tale proposito, è particolarmente interessante per gli insegnanti sapere che non tutte le "piramidi" che si trovano in Internet rappresentano una dieta equilibrata. In relazione alla piramide alimentare, si possono discutere anche altri temi importanti come il piacere del cibo, le culture alimentari e le tradizioni ad esse correlate, i diversi stili alimentari o gli ideali di immagine corporea e di bellezza.

### **Il tema dell'alimentazione ricopre un ruolo sempre più centrale nel campo della sostenibilità. Perché?**

Sì, l'alimentazione svolge un ruolo chiave nell'ambito dello sviluppo sostenibile. Il comportamento alimentare e le abitudini

d'acquisto hanno un enorme impatto su ambiente, economia e società. A titolo d'esempio vorrei citare un dato tratto dal settore ambientale: il 28% dell'inquinamento ambientale causato dai consumi della popolazione svizzera è dovuto all'alimentazione! Questo corrisponde a più del doppio dell'inquinamento causato dalla mobilità. L'elevato consumo di prodotti animali e il fatto che circa un terzo degli alimenti prodotti finisca nella spazzatura hanno un impatto importante in quest'ambito.

### **Che ruolo svolge la scuola nell'aiutare gli allievi ad affrontare gli aspetti nutrizionali e di sostenibilità in relazione con l'alimentazione?**

A mio avviso, la scuola svolge un ruolo molto importante per promuovere la salute e un comportamento consapevole. L'insegnamento offre agli allievi un'opportunità ideale di conoscere le interrelazioni tra alimentazione e le varie dimensioni dello sviluppo sostenibile. Vi è la possibilità di ricercare i retroscena e le correlazioni, di discutere di argomenti controversi in gruppo, di riflettere criticamente sul proprio comportamento e di esaminare varie opzioni d'azione.

Anche fuori dall'aula ci sono numerose opportunità per sensibilizzare gli allievi su questo tema, per esempio parlando dell'offerta di cibo al chiosco o nella mensa scolastica. Per i pranzi in mensa, esiste per esempio una guida dettagliata con utili liste di controllo per offrire una dieta ricca di sapori, equilibrata, sostenibile e appagante.



**Nel contesto familiare si imparano le abitudini e le tradizioni alimentari, così come i comportamenti nutrizionali. Come può la scuola includere questi aspetti nel proprio insegnamento? Esiste un potenziale conflitto fra scuola e famiglia, per cui la scuola vuole correggere il "comportamento errato" appreso a casa?**

Le abitudini alimentari sono fortemente influenzate durante l'infanzia. Nei primi anni di vita, le abitudini alimentari acquisite in famiglia e l'esempio dei genitori esercitano la massima influenza. Con l'aumentare dell'età, altre influenze acquistano importanza, come le abitudini alimentari di amici e coetanei, l'offerta di alimenti al di fuori del nucleo familiare e la pubblicità.

Un'alimentazione equilibrata può essere impostata in vari modi. Spesso non c'è un chiaro "giusto" o "sbagliato". Andrebbe oltre i compiti degli insegnanti giudicare l'alimentazione degli allievi come "giusta" o "sbagliata" e correggere i comportamenti errati. Il loro compito è piuttosto quello di sensibilizzare i bambini e i giovani al tema dell'alimentazione e agli aspetti dello sviluppo sostenibile.

**Vi sono temi concreti da utilizzare per sensibilizzare più facilmente bambini e giovani?**

A mio avviso, trovo particolarmente utile insegnare la materia non solo in modo teorico, ma il più spesso possibile anche con esercizi pratici ed esperimenti. Cucinando, i bambini e i giovani sono stimolati a mettere in pratica le conoscenze teoriche nella vita di tutti i giorni. Cucinare e degustare amplia anche l'orizzonte dei cibi noti e delle loro modalità di preparazione, ciò che può avere un effetto positivo sul comportamento alimentare. Dopotutto, il gusto si può imparare.

**Che competenze dovrebbero acquisire gli allievi per essere sensibilizzati agli aspetti dello sviluppo sostenibile in relazione con l'alimentazione? Quali sono i vantaggi dell'approccio ESS?**

In base a quanto ho capito dell'approccio ESS, si tratta di incoraggiare gli allievi a riflettere e a pensare in modo critico e creativo, allo scopo di aiutarli a trovare il proprio posto nella vita. Dovrebbero anche imparare ad essere responsabili per la società e l'ambiente.

I temi legati all'alimentazione permettono di discutere molto bene di comportamenti e valori. Diventa subito chiaro che, sebbene l'alimentazione sia una questione prettamente per-

sonale, è pur sempre correlata alla società e all'ambiente. Oltre alle conoscenze specialistiche, sono richieste anche competenze sociali e metodologiche.

Considero di centrale importanza la capacità di fare ricerca su larga scala e di interrogarsi in modo critico. Oggigiorno, questo include anche la consapevolezza che circolano molte "notizie false", soprattutto nel campo dell'alimentazione. Con il nostro materiale puntiamo a contrastare questa situazione, ossia a diffondere le "notizie vere".

**Da anni la SSN si dedica sempre più al tema della sostenibilità. Cos'è emerso da questo confronto? In quali ambiti siete principalmente attivi? Come vi avvicinate ai bambini e ai giovani?**

La SSN s'impegna attivamente a promuovere un'alimentazione equilibrata, piacevole e sostenibile. Ci siamo dati per compito di elaborare e pubblicare raccomandazioni pratiche basate sulle scoperte scientifiche. I nostri materiali, le nostre schede informative e i nostri suggerimenti per l'insegnamento si prestano ad essere utilizzati dagli specialisti delle varie materie e permettono di fornire informazioni professionali e sicure in classe o nell'ambito di consulenze. Le raccomandazioni e le informazioni sulla piramide alimentare svizzera e sui "FOODprints®", sviluppate in collaborazione con istituzioni del settore sanitario e ambientale, sono particolarmente adatte per tematizzare la sostenibilità.

**La SSN e éducation21 pubblicano congiuntamente nuovi materiali didattici. Quali sono?**

Il dossier tematico "Alimentazione" si rivolge agli insegnanti dal 1° ciclo al livello sec. II, e contiene suggerimenti per l'insegnamento dal profilo dell'ESS. Sono state inoltre sviluppate proposte d'insegnamento per il 1° e il 2° ciclo in relazione con il disco alimentare svizzero. Queste proposte contengono esercizi e schede di lavoro elaborati da un punto di vista concreto. Sono molto felice che i materiali siano stati prodotti nell'ambito di una collaborazione tra éducation21 e la SSN, e spero che molti insegnanti approfittino degli stimoli didattici forniti.



Esther Jost  
Responsabile della Società Svizzera di Nutrizione (SSN)

## Indice

- 1-2** **Intervista**  
Esther Jost | Il gusto s'impara
- 
- 4-5** **1° e 2° ciclo**  
**Esempio di pratica**  
Nella vecchia fattoria...
- 6-7** **Offerte didattiche sul tema**
- 
- 8-9** **Uno sguardo sulla teoria**  
L'alimentazione: un tema ideale per favorire il pensiero sistemico
- 
- 10-11** **3° ciclo e postobbligatorio**  
**Esempio di pratica**  
Dal seme al piatto
- 12-13** **Offerte didattiche sul tema**
- 
- 14** **Nuove offerte didattiche**
- 
- 15** **Attualità**  
Zucchero dolce e amaro  
2020: un'occasione di riflessione
- 
- 16** **A colpo d'occhio**  
"Che schifo il gelato alla banana!"

### Impressum

**Editore** éducation21, Monbijoustrasse 31, 3011 Bern | **Edizione** Numero 3 del settembre 2020 | Appare 3 volte all'anno | Il prossimo numero è previsto in febbraio 2021 | **Coordinazione** Claudio Dulio e Lucia Reinert | **Redazione** Claudio Dulio (edizione tedesca), Zélie Schaller (edizione francese), Roger Welti (edizione italiana) | **Traduzioni** Annie Schirmeister | **Fotografie** Eva Luisotto (p. 9), Pierre Gigon (p. 1, 3, 4, 5, 16), Pubblico dominio (p. 2, 15, 16), Roger Welti (p. 10, 11) | **Concetto grafico** visu' l'AG (concetto), atelierarbre.ch (rielaborazione) | **Produzione e impaginazione** Isabelle Steinhäuslin | **Stampa** Stämpfli AG | **Tiratura** 15 730 tedesco, 12 730 francese, 2070 italiano | **Abbonamento** Gratuito per tutte le persone interessate all'ESS in Svizzera. Sottoscrizione su [www.education21.ch](http://www.education21.ch) > Contatto | [ventuno@education21.ch](mailto:ventuno@education21.ch) | **ventuno online** [www.education21.ch/it/ventuno](http://www.education21.ch/it/ventuno) | Facebook, Twitter: [education21ch](https://www.facebook.com/education21ch), [#e21ch](https://twitter.com/e21ch) | **Sede per la Svizzera italiana** éducation21 | Piazza Nosetto 3 | 6500 Bellinzona | T +41 91 785 00 21 | [info\\_it@education21.ch](mailto:info_it@education21.ch)

**éducation21** La fondazione éducation21 coordina e promuove l'educazione per uno sviluppo sostenibile (ESS) in Svizzera, in qualità di centro di competenza nazionale per le scuole obbligatorie su mandato della Conferenza svizzera dei direttori cantonali della pubblica educazione, della Confederazione e delle istituzioni private.



## Editoriale

### Un menu per il futuro

La nostra alimentazione plasma il nostro corpo e la nostra terra. Questo viene confermato anche nei due proverbi seguenti: "tu sei quello che mangi" e "il mondo è ciò che l'umanità mangia!"

Le domande che si possono porre durante le lezioni sono molteplici, e le risposte complesse. L'allevamento dei bovini cambia il nostro clima? Anche il bestiame da macello può essere felice? Possiamo nutrire l'intera umanità con la sola agricoltura biologica? È possibile fare agricoltura senza utilizzare fertilizzanti artificiali e prodotti fitosanitari? Cosa significherebbe questo per le agricoltrici e gli agricoltori in Svizzera, in Spagna, in Indonesia? Che prezzo fa pagare un supermercato per le derrate alimentari prodotte in modo sostenibile? Noi consumatrici e consumatori siamo disposti a spendere più denaro per acquistare prodotti bio? La carota Demeter ha un sapore migliore? Il veganismo fa ammalare? Una dieta paleolitica nuoce al mio corpo? Ci vuole una fetta di pane con l'insalata? E come mai ho così spesso una voglia matta di pizza?

L'alimentazione è una porta per accedere ad innumerevoli temi e alle loro interrelazioni dalle molteplici sfaccettature. Come spiega Myriam Bouverat, specialista in didattica dell'educazione alimentare, nello sguardo sulla teoria: "ogni alimento può anche essere considerato come un sistema di relazioni invece di essere solo visto come una "cosa" o una sostanza".

Riconoscere e comprendere questi sistemi ed estrapolare le possibili linee d'azione: questo è un percorso ideale da seguire per raggiungere uno sviluppo sostenibile. Nel menu di questo numero del ventuno sull'alimentazione descriviamo come intraprendere questo percorso in classe e in tutta la scuola.

Myriam Bouverat (pagine 8-9) ed Esther Jost, responsabile della Società Svizzera di Nutrizione SSN (pagine 1-2) illustrano le interrelazioni fra alimentazione e sostenibilità, il ruolo svolto dall'educazione allo sviluppo sostenibile (ESS) nell'ambito dell'educazione alimentare e in che modo gli allievi possono esercitare la capacità di pensare in modo interconnesso.

Infine, i reportage "Nella vecchia fattoria..." sulla fattoria didattica di Champvent VD (pagine 4-5) e "Dal seme al piatto" sullo scambio di semi e piantine di Giubiasco TI (pagine 10-11) riferiscono quanto avviene "sul campo". Mostrano che il giardinaggio e i lavori nei campi sono un'esperienza per tutti i sensi che mette i bambini e i giovani letteralmente a contatto diretto con la terra, non solo in senso stretto ma anche figurato.

La redazione del ventuno vi augura una buona lettura e sempre buon appetito!



Claudio Dulio | Redazione ventuno



Fattoria didattica a Champvent (VD) | ZÉLIE SCHALLER

## Nella vecchia fattoria...

**... che tanto “vecchia” non è, gli allievi imparano a riconoscere le verdure e a coltivare un orto. Scoprono e assaporano i prodotti locali, a seconda delle stagioni. Resoconto delle attività svolte in una fattoria didattica a Champvent, sopra Yverdon-les-Bains (VD).**

“Quando sarò grande, avrò un orto!”, dichiara Alice, piena di stupore di fronte ai bei bancali di verdura. La bambina e la sua classe di scuola dell’infanzia (2H), di Champvent visitano la fattoria didattica “Au fil du vent”, non lontana dalla loro scuola. La loro guida, Jessica Decrausaz, è un’insegnante e una “contadina nel cuore”, come le piace definirsi. Durante l’intero anno scolastico, in ogni stagione e con qualsiasi tempo, accoglie gli allievi delle scuole elementari Pestalozzi e Edmond Gilliard di Yverdon-les-Bains nella fattoria di famiglia (vedere riquadro). Il menu propone attività su diversi temi: l’orto, le colture, le professioni agricole, la biodiversità e in particolare la stalla.

Quel pomeriggio, Alice e i suoi compagni di classe riscoprono le gioie del giardinaggio, dopo diversi mesi di confinamento. Alla fine dell’anno scorso avevano incentrato il loro lavoro sulle zucche e sulle verdure invernali. In primavera è la volta della semina. Prima di mettere le mani nella terra, i bambini zigzagano tra i bancali, osservano i vegetali, li toccano e ne sentono l’odore. “Adoro il finocchio. Che buon profumo!” esclama Alyssia.

Poi gli allievi vanno a caccia di lumache. “Perché ai giardinieri non piacciono le lumache?” chiede Jessica Decrausaz. “Perché mangiano tutto”, rispondono gli allievi. “E a chi piace mangiare le lumache?” chiede l’insegnante. “Ai ricci!” risponde Elias. “Sì, e anche alle galline” aggiunge Jessica Decrausaz.

### Alla scoperta dei cicli della vita

La caccia è in fase di preparazione. Aaron propone di andare a stanare i temibili predatori sotto le insalate di cui vanno pazzi. Ma, alla fine, sono in pochissimi a nascondersi fra le foglie di

lattuga. Sembrano star bene sotto la lavanda, al riparo dal caldo. Dopo averne catturati alcuni, Iliam si dirige verso il pollaio e grida: “vieni bella gallinella, eccoti una bella lumachina!” Jessica Decrausaz ringrazia gli allievi: “le uova saranno ancora più saporite grazie alle lumache.”

Un altro rimedio contro le lumache sono i tageti. Questi fiori, dalle sfumature giallo, arancio e rosso, sono “le caramelle delle lumache”, spiega l’insegnante. “quindi loro mangeranno i tageti prima delle insalate.”

Dopo le lumache, i bambini vanno alla ricerca di frutta e verdura. Jessica Decrausaz distribuisce loro dei pannelli che illustrano, tra l’altro, porri, fragole, zucche e patate da piantare nei bancali corrispondenti. Gli allievi fanno tutto giusto: nei vari gruppi sono stati in grado di riconoscere tutte le specie. Le belle fragole rosse solleticano le loro papille gustative. “Una a testa” dice l’insegnante. Lentamente, Elias Joseph assapora la sua: “mmmmhhhh!”

I bambini ammirano i grandi fiori viola sulla punta dei porri. “Quando saranno secchi, potremo raccogliere i semi, lasciarli seccare e poi seminarli in primavera per avere nuovi porri” spiega Jessica Decrausaz.

## Scuola in fattoria

Jessica Decrausaz, insegnante e agricoltrice, ha sviluppato la fattoria didattica “Au fil du vent” nel 2017. Assunta come insegnante nelle scuole di Yverdon-les-Bains, accoglie quattro classi a settimana durante l’intero anno scolastico, ossia 2000 bambini dal 1° anno di scuola dell’infanzia alla 5a elementare (1H – 8H). Il comune di Yverdon-les-Bains finanzia il trasporto in bus degli allievi.

Maggiori informazioni <https://fermeaufilduvent.ch/ferme-pedagogique/>

Proprio così! È il momento di seminare e piantare! All'ombra, l'insegnante presenta agli allievi gli attrezzi: la zappetta, il foraterra e l'annaffiatoio. A turno, gli allievi si daranno da fare con i vari attrezzi: con la zappetta prepareranno il terreno; con l'ausilio del foraterra scaveranno un solco dove metteranno poi i semi che ricopriranno di terra; infine, con l'innaffiatoio annaffieranno la terra. "Di cosa avranno bisogno i semi e le piantine per crescere?" chiede l'insegnante. I bambini rispondono in coro: "di sole", "di acqua".

### Lavoro di squadra

I gruppi si mettono al lavoro. Mickael prepara il terreno. "Scava, scava, dai ancora!" gli raccomanda Clémence, che poi sparge i semi di carota nei solchi preparati dal suo compagno di classe e li ricopre delicatamente di terra. Ed Evan annaffia la superficie. Gli allievi seminano con grande gioia anche ravanelli e piantano insalata, ogni volta investiti di una missione diversa. Improvvisamente Mickael, con l'annaffiatoio in mano, è tentato di spruzzare Cle-

mence, ma per finire si trattiene. Il gatto Grisette li sorveglia. Ci sono anche capre e pecore nei paraggi che brucano l'erba.

Dopo il lavoro, il premio! I bambini corrono a giocare. Alcuni di loro eseguono bellissime figure con gli anelli da ginnastica sotto l'enorme taglio. Altri salgono sul vecchio trattore rosso fuoco. Per merenda, la classe prepara di solito una torta con la frutta del giardino. Per via delle misure anti-coronavirus, questa volta non si fa il laboratorio di cucina. Gli allievi tornano a scuola in fila per due con la loro insegnante, Amina Dib-Mayland. Dopo essere stati sensibilizzati alla produzione di frutta e verdura che cresce nelle vicinanze della loro scuola, desiderano assaporarne di più ogni giorno.

I bambini non vedono l'ora di partecipare al prossimo laboratorio prima delle vacanze estive. Raccoglieranno erbe aromatiche, ravanelli e cipolle che potranno gustare a casa con i loro familiari.

## Aspetti ESS

L'orto didattico è un luogo in cui si impara, ma ci si rilassa pure. Rimette i bambini in contatto con il loro ambiente. La coltivazione di un orto insegna loro la stagionalità, li sensibilizza alla natura e risveglia i loro sensi (tatto, vista, gusto, olfatto).

Il progetto favorisce il **pensiero sistemico**: gli allievi stabiliscono dei collegamenti tra il loro corpo, il loro piatto, la produzione e in particolare i consumi. L'orto didattico permette di consolidare la fiducia in se stessi, promuovendo nel contempo la **partecipazione** e la **collaborazione**. L'orticoltura forgia l'adulto di domani, più **responsabile** nei confronti della propria alimentazione e del pianeta.



Risorsa didattica

**Lo scrigno dell'orto****Autrici** Cinzia Pradella, Manuela Ghezzi**Editore** Orto a scuola, Pro Specie Rara**Anno** 2016**Tipo** libro, 142 pagine**Livello** 1°, 2° e 3° ciclo

Il libro guida i docenti alla realizzazione del proprio orto a scuola. Un orto per fare e divertirsi all'aria aperta, con le mani nella terra! Sono proposte delle attività pratiche per seguire tutta la filiera dalla terra al piatto: seminare, annaffiare, pacciamare, raccogliere, gustare...

Nell'orto si possono fare tante scoperte come le forme dei semi, indagare su cos'è quella strana larva bianca che dorme sotto la terra, insomma l'orto permette di osservare la natura, scoprire i suoi cicli e i suoi equilibri al passo con le stagioni. Serve per crescere ortaggi, cereali e fiori di ogni forma e colore favorendo la biodiversità e prendendosi cura di noi stessi e del mondo in cui viviamo.

Il libro vuole essere un manuale a 360° per avvicinare i bambini alla terra. Coltivare dei frutti e delle verdure per educare alla biodiversità, alla stagionalità, al rispetto della natura e per promuovere la salute e le scelte consapevoli instaurando un legame col cibo.

Il contenuto spazia dal progetto dell'orto vero e proprio, alla scoperta delle varie forme di biodiversità, al mondo delle piante e alle origini degli ortaggi, all'agricoltura qui e altrove, alla sostenibilità e alla sovranità alimentare fino a proporre una scelta di ricette. Il tutto correlato da una serie di schede informative e proposte di attività e giochi da fare con i propri allievi. Una biblio-/sitografia con indirizzi utili per attività scolastiche legate all'orto completano quest'opera tutta ticinese. Insieme al libro è possibile ordinare un set di 10 bustine di semi di varietà rare, selezionate appositamente da ProSpecieRara, di cui 5 ortaggi, 2 cereali e 3 fiori da seminare durante il periodo scolastico e interessanti dal punto di vista didattico.

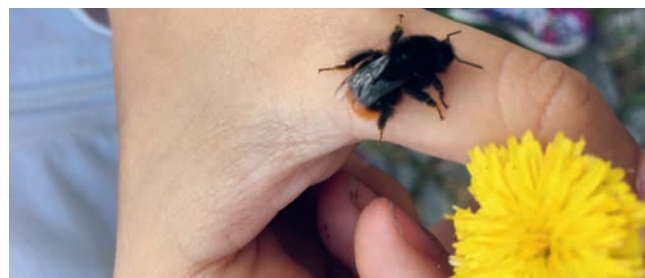
Risorsa didattica

**Il cibo che scegliamo****Autore** Davide Giachino**Editore** EAThink2015**Anno** 2017**Tipo** PDF, 106 pagine**Livello** 1° e 2° ciclo

Manuale che presenta 16 percorsi didattici con un approccio multidisciplinare intorno al tema della sovranità alimentare con l'obiettivo di contribuire a sviluppare negli allievi una comprensione critica attorno alle attuali sfide globali e stimolare l'impegno attivo.

I temi affrontati nei 16 percorsi didattici, raggruppati in 4 capitoli, sono diversi e comprendono tra gli altri il consumo consapevole, gli orti, il diritto al cibo, lo spreco alimentare, l'acqua, la pesca e l'agricoltura sostenibile, il commercio equo, la filiera alimentare, i prodotti a Km0 e l'impatto della filiera alimentare. Questi percorsi didattici sono stati sviluppati nell'ambito del progetto europeo "EAThink2015".

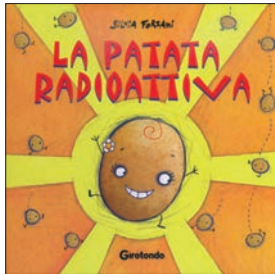
Attività didattica di attori esterni

**Un albergo per le api selvatiche**

Il progetto prevede un approccio al mondo delle api attraverso l'osservazione delle stesse e del loro ambiente, oltre ad attività manuali di costruzione di un rifugio ed allestimento del giardino scolastico a favore degli insetti impollinatori. L'approccio verso l'ESS risulta mettendo in relazione aspetti legati all'ambiente inteso come natura e biodiversità, ad aspetti economici legati all'impollinazione e quindi al valore del servizio ecosistemico oltre che ad aspetti legati alla socialità, dalla collaborazione tra gli allievi fino a progetti di integrazione. Da abbinare con qualsiasi orto didattico.

**Organizzazione** Naturalmente Scuola | **Tipo d'offerta** fuori scuola**Durata** mezza giornata, da 1 a 4 appuntamenti durante l'anno scolastico**Livello** 1° e 2° ciclo

Risorsa didattica  
**La patata radioattiva**



**Autrice** Silvia Forzani  
**Editore** Girolondo  
**Anno** 2011  
**Tipo** Libro illustrato  
**Livello** 1° ciclo

Un esperimento unico nel suo genere porta una piccola patata a prendere coscienza di sé stessa. Un racconto ironico e graffiante in cui la Superpatata guiderà una vera e propria rivoluzione: niente più manipolazioni genetiche sui tuberi bensì progetti dove scienza e tecnologia sono al servizio della Natura.

Ispiratasi a una storia vera, l'autrice si diverte a mischiare realtà e fantasia, stuzzicando l'immaginazione del lettore con continui riferimenti a formule e dati scientificamente corretti tutti da scoprire! Testo e illustrazioni dal grande potere suggestivo, che propongono un argomento di attualità su cui sia i grandi sia i piccini potranno riflettere, discutere e meditare.

Risorsa didattica  
**Come vivono le piante**



**Autori** Christiane Dorion, Beverley Young  
**Editore** Edizioni Ideeali  
**Anno** 2017  
**Tipo** Libro illustrato tridimensionale  
**Livello** 2° ciclo

Scoprire meraviglie della natura come l'albero più alto del mondo, il fiore più piccolo, le piante che resistono alle condizioni più estreme e i fiori dall'aspetto più bizzarro.

Il libro, tutto da esplorare, permette di scoprire le tante particolarità delle piante. Dal perché hanno i fiori, al cosa mangiano, al come si difendono e dove vivono. Oltre a illustrare alcune curiosità del mondo vegetale, risponde alla domanda fondamentale sulla loro importanza per noi: la produzione di ossigeno e cibo. Ma anche l'utilizzo che è possibile farne (nella medicina, nella falegnameria, ecc.). Pieno zeppo di notizie curiose e interessanti, questo libro mostra le piante in una luce tutta nuova.

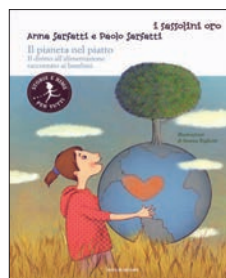
Risorsa didattica  
**Il cioccolato, un tema per l'insegnamento**



**Autrice** Marie-Françoise Pitteloud  
**Editore** education21 | **Anno** 2016  
**Tipo** Manifesto, cartoline e PDF  
**Livello** 1° e 2° ciclo

Set di fotografie e suggerimenti didattici dedicati al tema del cioccolato. Scoprite il cammino dalle fave di cacao al prodotto finito e le svariate interconnessioni allo sviluppo sostenibile e al commercio equo.

Risorsa didattica  
**Il Pianeta nel piatto**



**Autori** Anna Sarfatti, Paolo Sarfatti  
**Editore** Mondadori | **Anno** 2015  
**Tipo** Libro  
**Livello** 1° e 2° ciclo

Diritto all'alimentazione, consumo sostenibile e riduzione degli sprechi raccontati tramite le rime gioiose di quattro filastrocche – con schede di approfondimento – su storie legate alla nutrizione e all'agricoltura in Niger, India, Italia e Perù.

Risorsa didattica  
**Il suolo: poco conosciuto e tanto importante!**



**Autore** Pierre Gigon  
**Editore** education21 | **Anno** 2015  
**Tipo** Manifesto e PDF  
**Livello** 1° e 2° ciclo

Le proposte di unità didattiche già pronte "i colori del suolo", "a cosa serve il suolo?" (1° ciclo) e "il suolo è vita", "la coltivazione del suolo" (2° ciclo) in abbinamento al manifesto "1024 sguardi" promuovono l'ESS in maniera leggera.

## Dossiers tematici online

Potete trovare ulteriori materiali didattici, esempi di pratiche ESS e offerte di attori esterni sul tema dell'**alimentazione** nell'apposito dossier tematico.

Questi sono suddivisi secondo i livelli scolastici e per ognuno vi è il riferimento al Piano di studi. Nell'introduzione sono illustrati la pertinenza del tema, il potenziale dell'educazione allo sviluppo sostenibile (ESS) e la trasposizione didattica in classe.

[www.education21.ch/it/dossiers-tematici](http://www.education21.ch/it/dossiers-tematici)

ESS e l'educazione all'alimentazione | FRANZISKA OSWALD

## L'alimentazione: un tema ideale per favorire il pensiero sistemico

**Come possono i docenti insegnare l'alimentazione sostenibile nelle scuole? Il tema è al centro dell'Educazione allo Sviluppo Sostenibile (ESS) e presenta molteplici correlazioni e sfide, come sottolinea Myriam Bouverat, una specialista in didattica dell'educazione alimentare presso le ASP dei cantoni Vallese e Vaud e in tecnologie digitali per l'apprendimento.**

**L'alimentazione è spesso vista e insegnata dal profilo della salute. Come si può ampliare il punto di vista?**

I messaggi troppo spesso veicolati come "questo alimento è sano o quell'alimento invece non lo è" hanno un impatto solo minimo. Per me è essenziale considerare il sistema alimentare dal punto di vista dei rischi non solo per la salute umana, ma anche per la salute degli animali (benessere, biodiversità, ecc.) e per l'ambiente naturale (clima, biodiversità, ecc.). Ogni alimento può anche essere considerato come un sistema di relazioni invece di essere solo visto come una "cosa" o una sostanza. Per esempio, le applicazioni digitali che permettono di scansionare e di analizzare i prodotti alimentari non possono tenere conto di tutti gli aspetti e mostrare come sono correlati. Generalmente, queste applicazioni si concentrano sulla qualità nutrizionale. L'insegnante può, per esempio, proporre di aggiungere criteri sociali, ambientali o economici a una di queste applicazioni e discutere la ponderazione di ognuno di essi.

**Così tante correlazioni transdisciplinari. Come può l'alimentazione favorire il pensiero sistemico?**

Si tratta di iniziare a stabilire semplici correlazioni di causa e effetto. Una correlazione è più ovvia da effettuare quando avviene per esempio tra due Paesi che i bambini possono situare e di cui hanno sentito parlare. È indispensabile una conoscenza minima. Per illustrare questo aspetto, prendiamo in considerazione il consumo di carne di pollo o manzo proveniente dal Brasile e i suoi vari effetti. Tenendo conto unicamente dei trasporti, questa carne ha un impatto ambientale (emissioni di gas serra) maggiore rispetto al suo equivalente svizzero. I bambini ne sono consapevoli. È invece più difficile paragonare le modalità di produzione in cui si ricercano la quantità di letame o di acqua necessarie per l'allevamento del bestiame e i processi di trasformazione, perché gli allievi non hanno esperienze e conoscenze in quest'ambito tali da consentire loro di stabilire delle correlazioni.

**Nel complesso, quali correlazioni stabilisce tra alimentazione e ESS?**

Il mondo vivente è alla base della nostra alimentazione. Oggi diventa urgente ripensare il nostro rapporto con il mondo vivente, riconsiderando gli ecosistemi naturali e la loro diversità biologica che perturbiamo e distruggiamo ogni giorno, soprattutto per nutrire l'umanità. Dobbiamo decidere, insieme ai bambini e ai giovani, come vivere nei nostri spazi

vitali e sviluppare nuovi approcci per nutrirci. Questa riflessione rientra in un'educazione allo sviluppo sostenibile. Nutrire noi stessi, tenendo conto di tutto ciò che sappiamo e di tutto ciò che ignoriamo ma percepiamo, diventa un vero e proprio rompicapo e rischia di demotivare coloro che più si preoccupano di un'alimentazione sostenibile. Si tratta quindi di iniziare prestissimo a costruire conoscenze in quest'ambito per poter mantenere un certo controllo su ciò che consumiamo. L'alimentazione e l'agricoltura sono al centro dell'educazione allo sviluppo sostenibile, poiché queste ultime sono all'origine di importanti squilibri ambientali, economici e sociali.

**Come si può allora insegnare l'alimentazione secondo l'approccio dell'ESS?**

Nella Svizzera romanda utilizziamo spesso il concetto di "Questions Socialement Vives - QSV" (domande socialmente vive), che consente di mettere in pratica l'ESS. Si tratta di controversie socio-scientifiche che suscitano il dibattito, in quanto le loro conoscenze di riferimento e le loro implicazioni presentano un certo grado d'incertezza. Lo sviluppo sostenibile rientra in una di queste domande socialmente vive, così come le problematiche che riguardano l'alimentazione, se si analizzano sotto tutti i punti di vista. Per affrontare queste domande, occorre quindi capire i vari punti di vista degli attori, le loro argomentazioni, conoscenze, i loro interessi e valori, e poi discuterne. Queste domande sono controverse anche in ambito didattico, poiché la loro complessità e il fatto di non riferirsi a conoscenze scientifiche stabilizzate rendono difficile il compito degli insegnanti.

**Può fornirci alcuni esempi di domande socialmente vive?**

Ecco tre esempi: un'agricoltura senza pesticidi né erbicidi è oggi possibile? È necessario consumare proteine animali? Cosa scegliere di consumare tra produzione locale e biologica? È vero che insegnare ai giovani a dibattere su tali domande richiede una grande preparazione. L'insegnante

### Il pensiero sistemico: una competenza dell'ESS

- Analizzare e comprendere le relazioni lineari e non lineari, le dipendenze e le interazioni tra le diverse persone, i diversi elementi di un sistema sociale e dell'ambiente naturale, sia sul piano locale sia su quello globale.
- Trattare le tematiche complesse, analizzare e capire le cause e i meccanismi degli sviluppi non sostenibili.

Maggiori informazioni [www.education21.ch/fr/competences-edd](http://www.education21.ch/fr/competences-edd)



deve aggiornare le proprie conoscenze in materia e padroneggiare i concetti disciplinari nelle scienze naturali e nelle scienze umane e sociali (geografia, storia e educazione alla cittadinanza). Si tratta di una sfida che i responsabili della formazione di base e continua degli insegnanti devono affrontare costantemente.

#### Come riuscirci?

Sia le domande socialmente vive che l'ESS rientrano nella Formazione generale (FG) del Plan d'études romand (PER). I suoi obiettivi includono gli aspetti seguenti: sensibilizzare

alla complessità e alle interdipendenze del mondo e sviluppare un atteggiamento responsabile e attivo nei confronti dello sviluppo sostenibile. Quello che manca oggi nelle scuole è questo quadro interdisciplinare, necessario alla FG e all'ESS, che permetterebbe di capire come e perché l'alimentazione è al centro dei problemi sanitari, sociali, economici, ambientali e politici. È importante sviluppare nei giovani un atteggiamento riflessivo sulle implicazioni dei loro comportamenti e delle loro scelte umane.



Due progetti di orto didattico s'incontrano allo scambio dei semi: scuole medie di Cannobbio e Giubiasco (TI) | ROGER WELTI

## Dal seme al piatto

**Pochi giorni prima del Lockdown si è tenuta la 3. edizione della "Giornata di scambio di semi e piantine tra le scuole" presso la sede delle scuole comunali di Giubiasco, quartiere Palasio. Un'occasione ghiotta anche per gli allievi del corso obbligatorio di educazione alimentare (SM Canobbio) della docente Vlady Ceresa e quelli del corso opzionale di "agricoltura civica" (SM Giubiasco) del docente, di geografia e storia, Gionata Pieracci.**

Purtroppo la chiusura delle scuole non ci ha permesso di andare nelle classi, quindi ci siamo limitati a parlare con i due docenti una volta terminato quest'anno scolastico particolare. Anno che è stato superato bene dai loro allievi, ci conferma Gionata, anche grazie al fatto di aver affrontato tematiche quali l'agricoltura e gli allevamenti intensivi, la deforestazione e le pandemie già nei corsi di storia e geografia, permettendo loro di riflettere anche in maniera oggettiva. Ma non solo, secondo Vlady, grazie a un'iniziativa come questa è possibile offrire ai ragazzi la possibilità di apprendere scoprendo sperimentalmente anche i tempi e ritmi della natura e promuovendo in loro un diverso approccio nei confronti del suolo che, generosamente, ci sostiene permettendoci di vivere: "la creazione e la cura di un orto biologico, offrono infatti la possibilità a ragazzi e docenti di cogliere il forte legame che esiste tra ciò che mangiamo e la nostra Madre Terra".

Solo qualche giorno dopo lo scambio al quale hanno partecipato Vlady e Gionata con i loro allievi oltre agli scaffali vuoti nei negozi, anche le sementi e le piantine sembrava diventassero merce rara, come nel peggiore film apocalittico. Ciò dimostra l'importanza dello scambio libero e gratuito di semi e piantine. Ma da dove nasce l'idea? "Ha origini lontane, in Ticino esiste da un decennio, per le scuole lo facciamo dal 2018" racconta Gionata e prosegue "nella tradizione contadina la famiglia della sposa dava in dote il mandillo dei semi, ovvero un fazzoletto chiuso con un nodo contenente una selezione di semi per avviare la coltivazione nella nuova famiglia". Oltre a far rete, è un giorno di festa dove i ragazzi hanno la possibilità di girare tra le varie bancarelle per scambiarsi i semi: "in questo modo hanno potuto aggiungere nuove e diverse specie a quelle già disponibili, così il loro orto scolastico sarebbe potuto diventare ancora più ricco e variegato" conferma Vlady.

### L'orto didattico arricchisce l'ecosistema scuola

Un terzo delle scuole medie del Ticino hanno un orto didattico. Questo funge da calamita per le discipline come scienze, educazione alimentare, geografia e storia, ma anche altre come arte, matematica, ecc. "Lavorare nell'orto è un po' come essere in un'aula all'aperto" confida Vlady citando Jean Piaget "un ambiente di apprendimento fertile e multisensoriale, con forme, superfici, colori, odori, gusti e suoni del mondo reale, è fondamentale per il pieno sviluppo cognitivo ed emotivo del bambino". Per Gionata è "un'opportunità che arricchisce l'ecosistema scuola che così può diventare più so-

stenibile, sfruttando per esempio la mensa tramite l'utilizzo dei suoi prodotti e la riduzione dei rifiuti grazie anche al compostaggio e agli sfalci d'erba del custode". A Canobbio, capita che gli allievi condividono un pasto o una merenda tutti insieme presso l'orto, dove sembra essere in fattoria visto che vi sono anche le galline e il gallo dell'ex-custode.

Vlady spiega che durante il corso di educazione alimentare i ragazzi cucinano un pasto completo con un'entrata (insalata, carpaccio vegetariano o crema di verdure o una spremuta fresca di frutta/verdura), un piatto principale normalmente con un carboidrato accompagnato ancora da verdure e qualche proteina (soprattutto vegetale o da un latticino) e a volte si termina anche con un piccolo dessert. Durante le 12 lezioni solo un pasto sarà a base di carne, in quanto la sua impronta ecologica risulta maggiore, questo porta i ragazzi a reclamare diventando uno spunto di riflessione e discussione in classe. Ma non solo, per Gionata le merende multietniche, la coltivazione di erbe spontanee o esperimenti con verdure strane alle quali non siamo abituati, sono esperienze fondamentali che permettono anche di educare gli allievi a una maggiore diversità del cibo, intesa come diversità culturale ma anche come biodiversità, facendo loro per esempio apprezzare il cavolo spesso disprezzato.

### Le abitudini alimentari nel quotidiano

Riflessioni fatte in classe, come per esempio quella sul consumo di carne rossa e le sue conseguenze a livello globale, spesso e volentieri portano a discussioni anche in casa. Talvolta portano anche a un cambiamento delle abitudini a favore della carne bianca. In fin dei conti, "la natura ci ha dato i denti canini pertanto il consumo di carne fa parte della dieta umana" spiega Gionata. Vlady invece risponde: "alcuni ragazzi pensano che gli alimenti vengono dagli scaffali del supermercato, hanno perso completamente l'origine dei prodotti, non si chiedono nemmeno cosa stanno mangiando, a loro basta che sia buono, che sia commestibile...". Quindi il "viaggio dal seme al





piatto” che inizia nell’orto, a contatto diretto con la materia prima, permette loro di conoscere il prodotto a km zero, scoprire sapori genuini e assaporare le proprie creazioni fatte in cucina. Alcuni di loro replicano queste esperienze anche a casa. Questo è motivo d’orgoglio per noi docenti, un successo!

### Da mangiatore industriale a consumatore consapevole

Per Gionata un progetto basato sull’orto è educazione allo sviluppo sostenibile, che si lega ad alcuni dei 17 obiettivi di sviluppo sostenibile (OSS) dell’Agenda 2030. “È in città (OSS 11) che si giocherà il futuro della specie umana, in quanto 2 allievi su 3 ci andranno a vivere”. Grazie all’orto a scuola gli allievi avranno una cassetta degli attrezzi che permetterà

loro di creare un orto ovunque vadano arricchendo le varie esperienze, sempre più all’avanguardia, che già esistono. Per Vlady “il mangiatore industriale” si accontenta di mangiare ciò che trova disponibile sul mercato senza stimarne il valore economico, la stagionalità o i chilometri percorsi per raggiungere la sua tavola. “Nei nostri corsi trattiamo argomenti come il piatto equilibrato e la piramide alimentare, ma sempre di più, cerchiamo di sensibilizzare i nostri allievi ad essere sensibili e consapevoli dell’importanza di scegliere il cibo in funzione di un’alimentazione sana e nel rispetto dell’ambiente”.

L’approfondimento nella videointervista [www.education21.ch/it/attualita/testimonianze/vlady-ceresa-e-gionata-pieracci](http://www.education21.ch/it/attualita/testimonianze/vlady-ceresa-e-gionata-pieracci)

## Aspetti ESS

Il **pensiero sistemico** e la **partecipazione** e responsabilizzazione sono i due principi ESS dominanti in questo viaggio dal seme al piatto.

In particolare il progetto aiuta gli allievi a sviluppare la competenza della **creatività** basata sul pensiero critico e costruttivo rispetto alle nostre abitudini alimentari e consumistiche (educazione alle scelte). Ma anche **cooperazione, partecipazione, valori** e **azione** sono delle competenze che vengono sviluppate portando gli allievi a diventare consapevoli e responsabili.

## Scambio di semi e piantine

Da tre anni, in primavera, la Sezione delle scuole comunali e quella dell’insegnamento medio - in collaborazione con l’associazione Orto a scuola - promuovono questo evento invitando le classi che hanno un orto a portare i semi e le piantine preparate e le classi che

intendono iniziare l’orto a partecipare. È un’occasione unica di scambio di semi e piantine, ma anche di esperienze fra le classi, i gruppi genitori e i docenti coinvolti.

<http://ortoascuola.ch/appuntamenti>

Risorsa didattica

**Storia dei semi**

**Autrice** Vandana Shiva  
**Editore** Feltrinelli Kids  
**Anno** 2013  
**Tipo** Libro, 112 pagine  
**Livello** 3° ciclo e Secondario II

“I semi sono l’inizio e la fonte di ogni vita; per milioni di anni i semi si sono evoluti in natura: piano piano si sono affermate le piante più resistenti e più generose. Ma i semi raccolgono dentro di sé, oltre agli anni di evoluzione naturale, anche tutti i cambiamenti che i contadini hanno ottenuto nel corso dei millenni grazie alla loro opera di selezione. Noi sappiamo che i semi possiedono la capacità di generare piante con caratteristiche sempre diverse per milioni di anni ancora. In un seme ci sono, insomma, passato e futuro.” Così ci parla Vandana Shiva, ecologista e attivista indiana, che in questo libro si rivolge ai giovani lettori raccontando la storia dei semi. Imparare questa storia significa comprendere la biodiversità e la straordinaria ricchezza delle piante utili all’uomo che si trovano in natura. Vandana Shiva spiega anche il legame

forte che unisce gli uomini ai semi, fonte di nutrimento e quindi elemento fondamentale per la nostra sopravvivenza. Infine spiega perché è contraria ai semi moderni, geneticamente modificati, brevettati, prodotti e venduti dalle multinazionali. Questi semi artificiali riducono le specie vegetali e provocano la totale dipendenza dei contadini in quanto devono essere ricomprati a ogni raccolto. Inoltre rischiano di dare risultati ben diversi da quelli promessi.

Raccontare la magia della diversità per preservarla e costruire una “coscienza ecologica”: questo è il messaggio di Vandana Shiva che si rivolge ai giovani lettori con l’appello di seguirla nella sua battaglia per la “libertà” dei semi: imparare a conoscere “i semi della rovina” e tornare ai “semi della speranza”. Età di lettura: da 8 anni.

Risorsa didattica

**L’orto delle meraviglie**

**Autore** Emilio Bertoncini  
**Editore** MdS Editore  
**Anno** 2015  
**Tipo** Libro, 197 pagine  
**Livello** Ciclo 3 e Secondario II

Frutto dell’esperienza dell’autore nella cura degli orti scolastici, è un ottimo supporto sia per le persone che stanno già svolgendo un progetto che per chi desidera iniziare. Numerose le idee per trasformare l’orto scolastico in un luogo di apprendimento con soluzioni tecniche ai più svariati quesiti. Un testo di riferimento per chi si avvicina ai temi della sostenibilità e che si collega molto bene con le esperienze cresciute in questi anni attorno agli orti scolastici come luoghi di apprendimento e di convivialità. È un testo che porta con sé una visione pedagogica ben precisa e quindi ricco anche di riflessioni di profonda saggezza.

Risorsa didattica

**Land Grabbing**

**Autore** Stefano Liberti  
**Editore** minimumfax  
**Anno** 2006  
**Tipo** Libro, e-book  
**Livello** 3° ciclo e Secondario II

La terra da coltivare è diventata un bene prezioso, oggetto di un frenetico “accaparramento” il cui risultato è una nuova forma di colonialismo che rischia di alterare gli scenari internazionali. Liberti fa luce su un fenomeno poco indagato ma di scottante attualità, svelandoci come i legami fra politica internazionale e mercato globale stiano cambiando il volto del mondo in cui viviamo. Libro interessante che spiega il fenomeno in atto a livello globale relativo all’accaparramento delle terre agricole da parte di Stati o di grandi compagnie. Mostra le produzioni in atto, i conflitti, le politiche e le persone coinvolte e/o protagoniste di questo nuovo fenomeno.

Risorsa didattica  
**Yum! Il cibo in tutti i sensi**



**Autori** Giancarlo Ascari, Pia Valentini  
**Editore** Franco Cosimo Panini  
**Anno** 2015  
**Tipo** libro  
**Livello** 3° ciclo

Scritto in modo semplice e accattivante e con dei bei disegni, Yum ci stimola a conoscere il cibo in tutti i sensi possibili. Ne valorizza i colori, i sapori e i profumi facendoci capire come sia stato e rimanga tutt'ora un grande viaggiatore.

Quando viene da lontano si dice che è esotico, quando viene da vicino è a chilometro zero. Su di esso si sono formate abitudini, società e culture.

Le storie, gli aneddoti e le curiosità provenienti dai luoghi più svariati danno a questo quaderno un misto di profondità e leggerezza. Ideale per dei racconti e delle riflessioni condivise.

Risorsa didattica  
**Bread, Wine, Chocolate**



**Autrice** Simran Sethi  
**Editore** Slow Food Editore  
**Anno** 2017  
**Tipo** Libro  
**Livello** Secondario II

Prendendo spunto dai suoi viaggi e dalle interviste con persone a contatto con il mondo della produzione l'autrice – giornalista ed educatrice – ci fa fare un viaggio di scoperta e di apprendimento. Storie, aneddoti e curiosità si alternano a riflessioni storiche, geografiche e culturali.

Il tema della sostenibilità fa da filo rosso ai vari capitoli mettendo in relazione aspetti legati alle nostre abitudini con le questioni socio-economiche e ambientali del giorno d'oggi. Il testo è arricchito da una serie di schede per la degustazione e dà indicazioni guida su come orientarsi nei sapori e negli aromi. Si ricorda che per legge sono vietate la distribuzione e la vendita di alcolici ai minori.

Risorsa didattica  
**Laboratorio paesaggio in Val Bavona**



**Organizzazione** Fondazione Valle Bavona | **Tipo d'offerta** fuori scuola  
**Durata** Mezza giornata o una giornata intera | **Livello** Tutti i cicli

Il progetto prevede di scoprire il paesaggio rurale tradizionale attraverso osservazioni e sperimentazioni puntuali, evidenziandone le componenti naturalistiche intrinsecamente legate al lavoro dell'uomo in un ambiente particolarmente ostico.

Risorsa didattica  
**Il gusto di mangiare insieme**



**Autore** Carlo Barzanò  
**Editore** Slow Food Editore | **Anno** 2016  
**Tipo** Libro  
**Livello** Tutti i cicli

Dal cibo alla tavola: un percorso in dieci tappe, dalla produzione ai pasti, che fornisce suggerimenti, menù e ricette, per educare i sensi e il gusto dei bambini nella direzione della salute e dell'equilibrio ambientale.

Risorsa didattica  
**Ogni giorno mangiamo cibo 2.0**



**Autori** Federico Baglioni, Marco Furio Ferrario | **Editore** Falco Editore  
**Anno** 2016 | **Formato** Libro  
**Livello** Secondario II

Quattro amici si ritrovano a mangiare un piatto tipico e discutono di OGM. La struttura narrativa interattiva coinvolge il lettore: i personaggi danno voce a posizioni diffuse nell'opinione pubblica, confrontate con concetti tratti da fonti autorevoli.

## Dossiers tematici online

Potete trovare ulteriori materiali didattici, esempi di pratiche ESS e offerte di attori esterni sul tema dell'**alimentazione** nell'apposito dossier tematico.

Questi sono suddivisi secondo i livelli scolastici e per ognuno vi è il riferimento al Piano di studi. Nell'introduzione sono illustrati la pertinenza del tema, il potenziale dell'educazione allo sviluppo sostenibile (ESS) e la trasposizione didattica in classe.

[www.education21.ch/it/dossiers-tematici](http://www.education21.ch/it/dossiers-tematici)



Risorsa didattica

### Educazione agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile

Per ognuno dei 17 OSS sono definiti degli obiettivi di apprendimento, suggeriti dei temi, degli approcci e delle attività didattiche che i docenti possono selezionare e adattare al loro contesto d'insegnamento.

**Edizione** Commissione Nazionale Italiana per l'UNESCO

**Anno** 2019

**Tipo** PDF

**Livello** 3° ciclo e Secondario II



Risorsa didattica

### Passeggiate partecipative

Una passeggiata all'aperto è il terreno ideale per la nascita e l'esplorazione di nuove idee: combinare le gambe con la testa per muoversi – letteralmente e figurativamente. Lo strumento è disponibile sotto forma di 3 passeggiate suddivise per cicli.

**Edizione** Rete scuole21, Amodotuo Sàrl

**Anno** 2019

**Tipo** PDF

**Livello** Tutti i cicli



Risorsa didattica

### Shape Your Trip – Viaggiare in modo sostenibile

Con questo materiale s'innesca l'approccio sostenibile nei giovani che stanno pianificando i loro primi viaggi indipendenti. Lavorando insieme ci si rende più consapevoli di cosa significhi la sostenibilità e si analizzano le diverse linee di azione.

**Edizione** myclimate

**Anno** 2019

**Tipo** PDF

**Livello** Secondario II



Risorsa didattica

### Water Grabbing – Le guerre nascoste per l'acqua nel XXI secolo

Si affronta il tema dell'accaparramento d'acqua da parte di attori in grado di deviare a proprio vantaggio risorse idriche, sottraendole alle comunità la cui sopravvivenza si basa su quelle stesse risorse e quegli stessi sistemi che sono depredati.

**Autori** Emanuele Bompan, Marirosa Iannelli

**Edizione** EMI

**Anno** 2018

**Tipo** Libro

**Livello** 3° ciclo e Secondario II



Risorsa didattica

### Energia per l'astronave Terra

Per comprendere cos'è l'energia, l'impiego che ne facciamo e gli impatti che ha sull'ambiente, la salute, l'economia e la società; inoltre aiuta ad orientarsi nel complesso mondo energetico in continua mutazione.

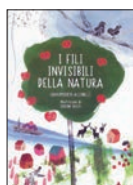
**Autori** Nicola Armaroli, Vincenzo Balzani

**Edizione** Zanichelli editore S.p.A.

**Anno** 2017

**Tipo** Libro

**Livello** 3° ciclo e Secondario II



Risorsa didattica

### I fili invisibili della natura

Gli ecosistemi nei quali viviamo si trovano in equilibri molto complessi che l'uomo, con le sue azioni anche involontarie, può rompere. Il libro permette di riflettere sulle nostre azioni e di allenare uno sguardo e una riflessione sistemica sul mondo.

**Autore** Gianumberto Accinelli

**Edizione** Lapis Edizioni

**Anno** 2017

**Tipo** Libro

**Livello** 3° ciclo e Secondario II



Risorsa didattica

### Con tutta l'energia possibile

Petrolio, nucleare e rinnovabili: i problemi e il futuro delle diverse fonti energetiche. Per ogni fonte energetica presentata vengono descritti gli elementi essenziali: storia, forme di sfruttamento, problemi, potenzialità ed errori.

**Autore** Leonardo Maugeri

**Edizione** Sperling&Kupfer

**Anno** 2011

**Tipo** e-book

**Livello** Secondario II

Più informazioni sulle offerte didattiche <https://catalogue.education21.ch/it>

Giornate nazionali ESS rinviate all'autunno 2021

## 2020: un'occasione di riflessione

**Purtroppo quest'autunno, causa Coronavirus, avremo un appuntamento ridotto e online. Il 17 ottobre 2020, al posto della tradizionale manifestazione proporremo infatti una riflessione sull'emergenza vissuta e le sue conseguenze dal punto di vista della sostenibilità.**

La sostenibilità è un concetto in continua evoluzione, dinamico, che ha come obiettivo ultimo migliorare la qualità di vita di tutti gli esseri viventi. L'attuale crisi pandemica ci fa vivere una situazione particolare che ci mostra come anche in nazioni che dedicano attenzione e risorse nell'attuare uno sviluppo orientato alla sostenibilità, di fatto, non vi sia ancora una sufficiente cultura sostenibile. Evidenti sono le difficoltà nell'affrontare una tale sfida, nel contestualizzarla da un punto di vista storico e di società e nel comprendere le diverse implicazioni e interazioni continue fra la dimensione locale e globale. Ne parliamo in diretta, tramite la modalità webinar, con Marco Aimé, antropologo e scrittore.

**Evento online | 17 ottobre 2020**

Maggiori informazioni <https://www.education21.ch/it/domaniinsieme>



Un nuovo materiale didattico per la scuola media

## Zucchero dolce e amaro

**Per affrontare il tema dello zucchero in molte delle sue sfaccettature, éducation21 ha prodotto un mystery, scaricabile gratuitamente, che comprende: 35 schede informative, materiali per gli allievi e un dossier per l'insegnante.**

Il mystery è un metodo didattico che sviluppa il pensiero sistematico con lo scopo di capire e analizzare i meccanismi complessi legati alla nostra vita quotidiana. Grazie al mystery, gli allievi possono confrontarsi con una "problematica": per risolverla si basano sul proprio bagaglio di conoscenze, accedono a nuove fonti d'informazione, identificano i nessi di causalità e formulano delle ipotesi. Questo modo di procedere permette loro di sviluppare una visione personale del tema e di rendersi conto che spesso si può rispondere in modi diversi alla stessa domanda.

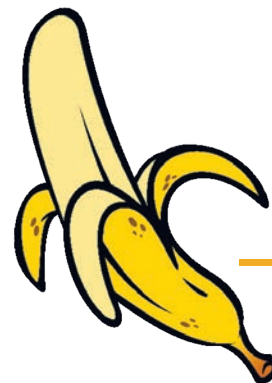
Ed ecco quindi la situazione presentata in questo mystery con la relativa domanda: dopo l'allenamento, Francesca e Joey sono davvero affamati. Tornando a casa, al supermercato comprano una grande pizza pronta, che poi cucinano e mangiano. Entrambi gli adolescenti amano la pizza, e siccome è economica, veloce da preparare e ha un ottimo sapore, adorano mangiarla ogni volta dopo l'allenamento. La pizza contiene diversi ingredienti, alcuni dei quali le conferiscono un gusto attraente e altri ne assicurano una lunga durata. Come potrebbe la pizza preconf-



zionata, che Francesca e Joey adorano mangiare dopo l'allenamento, mettere in pericolo il lavoro di Max Niederberger alla fabbrica di zucchero di Aarberg.

Con l'aiuto delle schede informative sul tema dello zucchero, gli allievi cercano di rispondere alla domanda in piccoli gruppi, classificandole, discutendone tra loro e giungendo infine a una soluzione comune e condivisa. Il mystery include anche il diario di bordo per ogni allievo e le indicazioni di lavoro per la classe. Inoltre, nel dossier per l'insegnante si trovano i riferimenti al piano di studio, un piano di lezione, delle informazioni di base sul tema, delle indicazioni per andare oltre e un suggerimento per un controllo degli obiettivi di apprendimento.

<https://catalogue.education21.ch/it/zucchero-dolce-e-amaro>



## “Che schifo il gelato alla banana!”

**Celeste frequenta la 3a elementare nella scuola Marzili di Berna. Durante la nostra chiacchierata, ci spiega cosa le piace mangiare e perché.**

**Qual è il tuo cibo preferito?**

La ratatouille con tante melanzane e molti pomodori.

**Cosa non ti piace per niente?**

Le banane. Non mangio più banane da quando avevo circa quattro anni. Tutto ciò che sa di banana mi disgusta. Che schifo il gelato alla banana!

**Preferisci mangiare da sola o in compagnia?**

Preferisco mangiare in compagnia. Mangiare da soli è noioso.

**Ti piace il cibo della mensa?**

A volte molto e a volte no. Non mi piace tanto mangiare in mensa. A volte ci sono quasi troppi bambini.

**Cos'è il cibo sano per te?**

Verdura, frutta... In realtà tutto è sano, se non se ne mangia troppo, anche il cioccolato.

**Immagina di andare a fare la spesa. Scegli di acquistare il pomodoro dalla Spagna o quello dalla Svizzera?**

Il pomodoro dalla Svizzera, naturalmente, per via dell'ambiente. Ma se vivessi in Spagna, sceglierei il pomodoro spagnolo.

**Mangi carne?**

Poca.

**Perché?**

In qualche modo non credo sia giusto allevare animali solo per mangiarli. Gli animali con noi non lo fanno.



Bildung für Nachhaltige Entwicklung  
Education en vue d'un Développement Durable  
Educazione allo Sviluppo Sostenibile  
Furmaziun per in Svilup Persistent



**P.P.**  
CH-3011 Bern

Post CH AG

ESS per la scuola  
**ventuno**

2020  
**03**

Alimentazione

