

## **PERCORSI TRASFORMATIVI PER UNA CITTADINANZA GLOBALE**

Nell'ambito del quadro normativo nazionale, la Legge n.125/2014 riconosce l'Educazione alla Cittadinanza Globale (di seguito ECG), come una delle finalità della Cooperazione Internazionale e per lo Sviluppo Sostenibile, dichiarando all'articolo 1, comma 4: "l'Italia promuove l'educazione, la sensibilizzazione e la partecipazione di tutti i cittadini alla solidarietà internazionale, alla cooperazione internazionale e allo sviluppo sostenibile". L'importanza del ruolo dell'ECG viene ribadita anche nel "Documento Triennale di Programmazione e di Indirizzo 2019- 2021 che include esplicitamente l'impegno dell'Italia per il raggiungimento degli Obiettivi di sviluppo sostenibile, in particolare il target 4.7.

Dal 2016 l'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo AICS - una delle principali novità della legge di riforma della cooperazione (Legge n. 125/2014) - si propone, coerentemente con il modello europeo, come soggetto deputato a svolgere le attività di carattere tecnico-operativo per le iniziative di cooperazione internazionale che mirano ai grandi obiettivi di sradicamento della povertà e riduzione delle disuguaglianze, promozione dei diritti umani e dell'eguaglianza di genere, al sostegno alla democrazia liberale e costruzione dello stato di diritto. Promuove iniziative volte alla distribuzione più equa della ricchezza, all'accesso al diritto alla salute e all'istruzione e alla sostenibilità ambientale, secondo un nuovo modello di "economia della promozione umana" sulla quale far convenire agenti pubblici e privati, unendo cultura, educazione, lavoro, diritti, impresa e comunità.

Il Bando dell' *Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo* 2021 per la concessione di contributi a Iniziative di sensibilizzazione ed educazione alla cittadinanza globale proposte da Enti Territoriali e Organizzazioni della Società Civile e soggetti senza finalità di lucro, promosso da AICS, in scadenza il 9/2/2022 ha l'obiettivo di promuovere e finanziare iniziative per *"Contribuire allo sviluppo e al rafforzamento di una concezione di "cittadinanza", intesa come appartenenza alla comunità globale, concorrendo in modo pragmatico al cambiamento individuale e collettivo per la creazione di un mondo più sostenibile e giusto"*.

Il contributo messo a disposizione da AICS, per il Lotto 1, rivolto agli Enti Territoriali, è compreso tra **150.000€ e 600.000€, e prevede un cofinanziamento minimo del 10%**. Tali risorse sono destinate ad iniziative della durata minima di due anni in grado di valorizzare il loro ruolo nella costruzione di percorsi attivi con enti e soggetti del territorio e di altri territori, in grado di valorizzare le specificità e le opportunità di ciascuno, incardinando in modo strutturale e non episodico le iniziative nell'ambito delle policy e dei programmi propri degli enti stessi, prevedendo come essenziale l'attivazione di patenariati (senza limiti di confini e tipologie di enti).

Nell'ambito del presente Bando, il Comune di Bologna, in accordo con la Città Metropolitana di Bologna, l'Ufficio Scolastico Regionale per l'Emilia-Romagna Ufficio V – Ambito Territoriale di Bologna, la Fondazione per l'Innovazione Urbana, il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari - DISTAL dell'Università di Bologna intendono presentare un progetto che risponda all'obiettivo generale di *"Promuovere, azioni, comportamenti e forme di*

*partecipazione attiva volti alla tutela dell'ambiente, alla lotta ai cambiamenti climatici e alla mitigazione dell'impatto antropico sull'ambiente naturale".*

Il progetto ha come obiettivo primario quello di costruire un **modello di formazione e trasformazione sociale partendo dal cibo come sistema metropolitano**, in grado di promuovere e valorizzare il capitale sociale del territorio e della comunità e al contempo qualificare i servizi offerti secondo criteri di sostenibilità ambientale, economica, sociale.

Il progetto si compone di diverse linee di azione: iniziative di **educazione** e di **formazione** anche non convenzionale; percorsi di **advocacy**; seminari di **informazione**; campagne di **comunicazione**. Centrale è lo strumento della co-progettazione che unisce diverse conoscenze e saperi a nuove pratiche e metodologie per l'ingaggio e la sensibilizzazione della cittadinanza.

La pandemia da Covid 19 oltre ad aver aggravato (e in alcuni casi esplicitato) le disuguaglianze sociali ed economiche, ha posto serie sfide ai **sistemi alimentari delle città e delle comunità** provocando: maggiore esposizione all'insicurezza alimentare delle fasce più fragili della popolazione e conseguente attivazione di filiere di distribuzione solidale; blocco delle frontiere e limitazioni nella circolazione delle merci; aumento dei prezzi delle materie prime tra le altre cose; riscoperta delle produzioni locali. La pandemia ha quindi evidenziato possibili **nuove modalità di produzione, trasporto, distribuzione, recupero, consumo e smaltimento** e può quindi essere l'occasione per ripensare la filiera alimentare, in particolare **nelle città**, connettendo maggiormente il tessuto urbano con quello peri-urbano e rurale e tutelando gli anelli più deboli della filiera.

L'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO) ha identificato cinque modi attraverso cui le città possono influenzare i sistemi alimentari:

- promuovendo forme di **agricoltura urbana** che riducono le filiere di distribuzione, offrono opportunità di lavoro a piccoli produttori e rappresentano occasioni di socialità e inserimento lavorativo;
- incentivando **diete sostenibili, sane e bilanciate**, anche attraverso strumenti quali il Food Public Procurement che permette una progettazione dei programmi di ristorazione collettiva (come le mense scolastiche, gli ospedali e le mense aziendali) orientata alla sostenibilità, al benessere e al pluralismo alimentare;
- mettendo in campo **meccanismi di prevenzione e riduzione dello spreco alimentare**;
- aumentando le **superfici di verde urbano** a disposizione della cittadinanza;
- rafforzando i **collegamenti tra le aree urbane e quelle peri-urbane** e rurali circostanti.

Dal canto suo, l'UE attraverso il Green New Deal ha individuato due strategie che svolgeranno un ruolo significativo nella trasformazione dei nostri sistemi alimentari: la Strategia UE sulla biodiversità per il 2030 e la Strategia Farm to Fork. Sono entrambi piani decennali che mirano in primo luogo ad accelerare la transizione verso un sistema alimentare sostenibile adottando un approccio integrato al cibo, e in secondo luogo cercano di proteggere la natura e invertire il degrado degli ecosistemi.

In questo ambito è centrale anche il tema della riduzione dello spreco, specie quello

alimentare, alla base dei principi dell'economia circolare, della riduzione e del recupero. Tema che vede nella città di Bologna modelli consolidati ed esperienze innovative che possono rappresentare punti chiave delle food policy del territorio. Anche per questo il Comune di Bologna si appresta ad avere un ruolo di guida nella rete spreco zero, <https://www.sprecozero.net/>, ovvero la rete nazionale degli enti territoriali nata per condividere, promuovere e diffondere le migliori iniziative utili nella lotta agli sprechi. Proprio in virtù delle fondamentali esperienze di comunità che operano sul territorio da tanti anni su questo ambito e che coinvolgono trasversalmente le diverse componenti del territorio (associazionismo, imprese, servizi di ristorazione privata e collettiva), la città può rappresentare un volano per la condivisione e la diffusione delle buone pratiche.

Per questo se vogliamo creare sistemi sociali e alimentari plurali e sostenibili (da un punto di vista sociale, ecologico ed economico) è necessario mettere in campo policy, sperimentazioni e percorsi educativi/formativi orientati alla trasmissione di competenze, saperi, culture e punti di vista differenti.

### **La rete del partenariato**

Per favorire la realizzazione del suddetto obiettivo, il Comune di Bologna si avvarrà della competenza specifica di alcune realtà del terzo settore che - per esperienza, competenza e metodologia - hanno mostrato nel corso degli anni una spiccata capacità di agire per la promozione dei diritti di **cittadinanza globale, per la sostenibilità, per l'inclusione** nella città metropolitana.

La rete del partenariato di progetto è ampia e composita.

- Il **Comune di Bologna** (organizzazione capofila), con l'attivazione della **Fondazione per l'Innovazione Urbana** quale fondamentale strumento operativo
- la **Città Metropolitana di Bologna** (ente territoriale partner), e le sue relazioni strutturate con associazioni e unioni di comuni del territorio più ampio
- **Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari - DISTAL dell'Università di Bologna** (partner per il supporto scientifico)
- **l'Ufficio Scolastico Regionale per l'Emilia Romagna Ufficio V – Ambito Territoriale di Bologna** (per la relazione con la scuola)
- 

in collaborazione con tre importanti realtà del terzo settore:

- **baumhaus società cooperativa sociale:** una società cooperativa di tipo A specializzata nella progettazione e produzione di percorsi di formazione innovativi per le nuove generazioni, in rete con scuole, enti di formazione, imprese, istituzioni e operatori culturali, enti pubblici.
- **Ya Basta ODV:** associazione di volontariato per la promozione della solidarietà, dell'inclusione e della cittadinanza attiva in particolare per giovani, cittadini/e migranti e persone a rischio di esclusione.
- **Slow Food Bologna APS:** sede locale del movimento internazionale Slow Food, attivo in 150 Paesi del mondo per promuovere un'alimentazione buona, pulita e giusta per tutti.

Saranno inoltre valorizzati nel progetto anche i contributi delle reti già attive e consolidate che connotano il territorio nei diversi ambiti di intervento oggetto del bando, quali per

esempio le numerose realtà attive nell'ambito del recupero alimentare e della donazione solidale (come CIVIBO e Cucine Popolari), o della gestione delle aree ortive comunali, oltre che esperienze, enti o consorzi dedicati alla promozione del territorio e delle opportunità di sviluppo economico e sociale sostenibile, come per esempio il Gruppo di Azione Locale (GAL) dell'Appennino Bolognese o le fattorie didattiche presenti sui territori.

### **Obiettivo specifico**

Il progetto intende costruire un ecosistema innovativo e sperimentale di azioni/strumenti/dati/enti/conoscenze/metodologie che faccia leva su formazione, educazione, informazione e comunicazione, advocacy e possa essere replicato altrove, adattato e contestualizzato.

Punto di partenza: il cibo come motore di rigenerazione umana; il cibo come insieme di fenomeni complessi che unisce produzione, distribuzione, logistica e spazi del consumo; il cibo come lente attraverso la quale ripensare alla gestione di spazi e tempi tra città, aree periurbane e aree rurali; il cibo come connettore tra persone e luoghi pubblici e domestici su una scala trans/locale.

### **Visione di lungo periodo**

Immaginare il cibo dal campo al piatto al livello metropolitano (dalla pianura agli Appennini) offre quindi l'opportunità di superare la frammentazione tra saperi, policy e spazi, mettendo in campo un approccio sistemico utile alla costruzione di una città biodiversa dal punto di vista culturale e ambientale, una città plurale, solidale, inclusiva.

A partire dal modo in cui produciamo e consumiamo il cibo, è possibile costruire una cittadinanza globale che sia in grado di re-immaginare il futuro in chiave rigenerativa e sostenibile. Una cittadinanza attivata che abbia conoscenze critiche e strumenti per disegnare una food policy, per migliorare i servizi di ristorazione pubblica, a partire da quella scolastica, per affrontare le sfide del domani, prima tra tutte la transizione ecologica.

### **LINEE DI AZIONE E IMPATTI ATTESI**

Come linee di azione, il progetto intende abilitare/mobilitare gli attori/stakeholder individuati attraverso: percorsi innovativi di formazione (professionale, per adulti, per formatori) ed educazione; iniziative di advocacy (per ingaggiare i cittadini verso la creazione di una food policy); seminari di informazione (per operatori del settore dei media) e campagne di comunicazione che uniscono: i laboratori esperienziali, di community organizing alla gamification, all'universo digitale; l'approccio sistemico al design thinking, al transition thinking e allo user experience design; la future literacy, l'analisi dei futuri emergenti alla conoscenza del passato e del presente nella sua complessità.

L'impatto di lungo periodo è quello di costruire, a partire da una pratica globale e rigenerativa come quella della nutrizione, il senso di appartenenza a una comunità più ampia e a una comune umanità, attraversando le sfere della politica, dell'economia, della società, della cultura e armonizzando le dimensioni locale, nazionale e globale.

**Educazione e Formazione:** I modelli proposti per innovare la sfera educativa e formativa nell'ambito della filiera agroalimentare saranno trasmessi ai diversi soggetti della comunità educante, attraverso **percorsi educativi e formativi rivolti a giovani, docenti, genitori, stakeholder della filiera.**

Anche per il mondo educativo della prima infanzia e scolastico, i percorsi possibili intorno al cibo offrono molteplici e diverse chiavi di lettura, che consentono una grande trasversalità e collegamento verticale e orizzontale tra discipline curriculari ed attività extracurriculari, in grado di coinvolgere famiglie e comunità locale. Verranno attivati a tal proposito ai vari livelli dei coordinamento pedagogici per i servizi 0-6 degli enti locali, le reti di docenti e dirigenti sui diversi livelli di scuola attraverso l'Ufficio scolastico regionale ed i suoi servizi di eccellenza, come per esempio il Servizio Marconi T.S.I., la rete dei Food Heros costruita negli ultimi anni grazie ai contributi dei fondi interministeriali delle mense biologiche ricevuti dal Comune di Bologna.

Per assicurare una continuità e replicabilità dei percorsi attivati, le azioni di formazione saranno sempre agite a più livelli, coinvolgendo oltre ai target specifici a cui si rivolgono, anche il personale educativo e in senso più ampio la comunità educante, con l'obiettivo di trasferire non solo contenuti ma anche metodi didattici e nuove modalità di engagement e coinvolgimento, di valutazione dei risultati e dell'impatto, in un processo di partecipazione attiva nella costruzione degli apprendimenti. Verranno quindi raccolte schede metodologiche di processo per ogni percorso didattico formativo, volte a garantire la diffusione e la replicabilità degli interventi e progettati sistemi di distribuzione efficaci presso i pubblici interessati.

I percorsi verranno rivolti a tre target principali:

1. bambini e bambine della scuola d'infanzia e primaria, con percorsi esperienziali dedicati a laboratori del gusto, scelte alimentari consapevoli, cibo, spreco, sostenibilità e cittadinanza
2. ragazze e ragazzi, preadolescenti ed adolescenti, con diversi background economici e sociali, per una maggiore consapevolezza del cibo come strumento di costruzione di una cittadinanza inclusiva e sostenibile per tutti.
3. famiglie e cittadini/e con diversi background economici, sociali e culturali, per renderli maggiormente protagonisti all'interno della filiera del cibo, acquisendo saperi e strumenti per compiere scelte consapevoli, sostenibili e trasformative.

In questa linea d'azione sono previsti:

- **Laboratori esperienziali:** per la fascia 5-10 anni, declinati per le diverse fasce d'età, volti a stimolare ed agire scelte alimentari salutari, consapevoli e solidali, durante i diversi momenti della quotidianità
- **Corsi di educazione sul Food Design - Eco Design Lab** nelle scuole secondarie di primo grado e negli spazi di educazione non formale: laboratori di educazione alla transizione ecologica e di co-progettazione su sostenibilità ambientale, educazione alimentare, progettazione spaziale, per sviluppare modelli innovativi ed eco-sostenibili di filiere dell'alimentazione, dai luoghi della produzione agli spazi pubblici dedicati al consumo di cibo. I laboratori combinano principali metodologie educative come il Design Lab digitale tramite Minecraft adottato da Ya Basta ODV per l'educazione.
- **Academy sul futuro della filiera alimentare** e sui nuovi profili professionali rivolta a ragazzi/e delle scuole secondarie di secondo grado e della formazione professionale della città metropolitana di Bologna. Curata da baumhaus, questo percorso, interamente dedicato alla **filiera alimentare del futuro**, vuole coinvolgere, in collaborazione con l'Ufficio Scolastico Regionale e la Città Metropolitana, un gruppo di circa 24/30 ragazzi, iscritti agli istituti di istruzione

secondaria di 2° grado e agli enti di formazione professionale della Città Metropolitana di Bologna. L'Academy vuole ibridare la trasmissione di competenze tecniche e professionali con lo sviluppo di competenze trasversali attraverso un'attività di project work. Nell'ambito del percorso, saranno coinvolte professioniste del settore, esperte in *Ecologia Urbana e Sociale; Agricoltura Urbana; Storia e geografia delle produzioni locali; Culture del Cibo Globale; Global Awareness; Nuovi Modelli di economia sociale e locale; Campaigning; Introduzione allo Sviluppo sostenibile; Guerrilla Marketing; Scenari futuri del sistema alimentare; Diritti del lavoro e attivismo nella filiera agroalimentare; Project Work (dal concept alla realizzazione).*

- *L'Academy sarà l'occasione anche per collegare il mondo della scuola alle famiglie, alle imprese, ai cittadini, sollecitando ragazze e ragazzi a progettare e realizzare interventi, eventi, challenges, rivolti ad un pubblico di pari e di adulti, dove loro saranno i protagonisti e gli attori chiave in grado di trasferire saperi e conoscenze, coinvolgere target trasversali difficilmente raggiungibili, educando a loro volta una comunità allargata e valorizzando in tal modo le skills acquisite, accrescendo senso di autorealizzazione e responsabilità personali.*
- **Orientamento e mentorship** per giovani in transizione, curato da baumhaus, in collaborazione con Città Metropolitana. Il progetto vuole mettere a disposizione per 50 ragazzi interessati a un futuro formativo e/o professionale nella filiera agro-alimentare, un modulo breve di orientamento individualizzato della durata di 8 ore, finalizzato alla co-costruzione di una strategia di cambiamento e all'esplorazione delle opportunità professionali del settore. Si vuole intendere l'attività di orientamento come un percorso che da un lato faccia emergere talenti e aspirazioni e dall'altro aumenti la consapevolezza delle opportunità lavorativa e/o imprenditoriali, attraverso il confronto con professionisti e piccole imprese del territorio.
- **Seminari e formazioni specifiche** rivolti ai docenti della città metropolitana che aggiornino le competenze tecniche e metodologiche, che tengono fortemente conto anche del punto di vista delle nuove generazioni sul tema del consumo critico e dell'educazione al gusto. A supporto di questi seminari verranno realizzati toolkit su metodologie, contenuti e tecniche di rilievo utilizzate.
- Esempi di percorsi formativi specifici per il personale degli enti territoriali :
  - insegnanti dei servizi 3-6 e delle scuole primarie, per costruire approcci e strumenti didattici finalizzati all'insegnamento dell'educazione alla cittadinanza sin dall'infanzia, replicare laboratori del gusto, riconoscere le filiere e il territorio, e come sperimentare occasioni di service learning per coinvolgere le famiglie e la comunità più ampia
  - personale dei quartieri su strumenti e metodi di engagement, partecipazione, co-progettazione della cittadinanza
  - personale dedicato ai servizi di refezione scolastica degli enti locali, unioni e associazioni di comuni, per rilevazione dei bisogni, attivare processi partecipati in funzione della qualificazione dei servizi in grado di integrare policy e obiettivi 2030 e valorizzare sistemi agroalimentari locali
  - formazione a docenti ed educatori dei centri giovanili presenti sul territorio della città metropolitana per formare gli insegnanti con un approccio multidisciplinare che integri **contenuti e metodologie** sperimentate nelle



attività educative/formative proposte a bambini/e, ragazzi/e coinvolte nei percorsi laboratoriali.

Attenzione particolare verrà rivolta allo strumento digitale **Minecraft** e alle potenzialità di utilizzo nello sviluppo di percorsi formativi capacitanti. Per favorire la disseminazione sul territorio di metodologie, anche digitali, che favoriscano il protagonismo delle nuove generazioni e contemporaneamente permettano di esplorare tematiche relative al tema della cittadinanza globale attraverso un approccio ludico, intuitivo e accessibile.

**Informazione.** In un'epoca contrassegnata dall'infodemia, è sempre più evidente la necessità da parte di una pubblica amministrazione di trasmettere informazioni vere e fondate per alimentare correttamente l'opinione pubblica (nell'accezione di Sartori intesa come un pubblico o una molteplicità di pubblici i cui stati mentali diffusi interagiscono con flussi di informazione sullo stato della cosa pubblica).

Questa Azione intende partire da una fotografia della situazione attuale e delle modalità di accesso al cibo salutare di studenti/famiglie del territorio per comprendere gli elementi di fragilità sistemici nell'accesso ad un cibo salutare e di qualità e ragionare su quali leve ulteriori è possibile attivare a livello informativo, divulgativo per favorire una sempre maggior consapevolezza al consumo etico e sostenibile.

**Indagine su spazi e possibilità** di accesso al cibo salutare e di qualità, una ricerca partecipativa sulla cucina di strada e i nuovi modelli di consumo urbano.

**Ciclo di seminari rivolto ai giornalisti** e a tutti i professionisti dell'informazione. Questo ciclo di seminari rientra nella cd. formazione professionale continua dei giornalisti (FPC), un obbligo previsto dall'art. 3, comma 5, lett. b), del decreto-legge 13 agosto 2011, n. 138 convertito con modificazioni dalla legge 148/2011 e dal combinato disposto degli artt. 20 e 20-bis, comma 1, della legge 3 febbraio 1963, n. 69, per tutti gli iscritti all'Albo (elenco Professionisti ed elenco Pubblicisti).

**Advocacy.** La città metropolitana, intesa come ecosistema di attori pubblici, privati e cittadinanza, viene attivata attraverso pratiche di co-progettazione territoriale (attraverso diverse metodologie (user experience design, design thinking, transition thinking, systemic approach, futuri emergenti) partendo dal cibo come sistema complesso di relazioni culturali, sociali, economiche. L'obiettivo è quello di:

- ❖ adottare una food policy che contempli nuovi modelli produttivi, culturali e sociali legati al cibo (dalla pianura, ai colli bolognesi fino agli Appennini) per arginare fenomeni quali lo spopolamento, l'abbandono della terra, la mancanza di opportunità lavorative, la perdita di biodiversità, il degrado del suolo. La food policy intende costruire una filiera sostenibile del cibo dal campo al piatto; tra le linee strategiche figurano:

l'analisi delle opportunità legate alle filiere produttive locali in relazione alla creazione di una rete integrata con i servizi di ristorazione pubblica, a partire da quella scolastica, in tema di forniture di produzioni biologiche e di prodotti di eccellenza locale, all'integrazione con gli spazi urbani vocati alle esperienze di comunità (case di quartiere, spacci solidali, orti urbani, orti scolastici) coinvolgimento e sviluppo delle forme di rappresentanza e partecipazione già previste nell'ambito dei servizi di ristorazione pubblica (quali per esempio le

Commissioni Mensa Scolastiche e Cittadina), al fine di ampliare le occasioni di co-progettazione ed evoluzione qualitativa del sistema integrato dei processi di erogazione, dalle forniture alla educazione alimentare.

la successiva definizione di una strategia metropolitana per l'alimentazione sostenibile e di qualità negli spazi della ristorazione pubblica collettiva e, in particolare, nelle mense scolastiche (Public Food Procurement)

la valorizzazione delle Case di Quartiere come presidi sul territorio della food policy. Nei prossimi anni esse ricopriranno un ruolo sempre più strategico nella sperimentazione di un welfare di comunità capace di intercettare e mettere in rete bisogni e risposte di diversi target sociali e culturali. Il tema dell'accesso a un'alimentazione sana e sostenibile nella filiera produttiva riguarda da un lato una necessaria riorganizzazione della gestione dei servizi delle case di Quartiere quanto la costruzione, intorno a questa istanza, di una comunità intergenerazionale che ne ospita presidi di produzione, vendita (mercati, shop permanenti, Gruppi di Acquisto Solidale) e spazi di riflessione e incontro con produttrici e produttori locali, esperte/i, cittadine/i che richiederanno supporto per partecipare all'implementazione e al miglioramento della qualità dei servizi pubblici e privati a cui accedono, o non riescono ad accedere, in termini di approvvigionamento alimentare e giustizia ambientale.

**Comunicazione.** Per raggiungere la cittadinanza e i diversi target individuati, l'intero progetto sarà anticipato, sostenuto e raccontato anche ex-post attraverso una strategia di comunicazione a cui sarà affiancata una strategia dedicata ai canali digitali. La comunicazione in generale mixerà linguaggi, strumenti, materiali e canali sia analogici che digitali. Sono previsti:

**Eventi di socialità culinaria e contest di sensibilizzazione** itineranti sul territorio, curati da Ya Basta con il supporto della rete, su sostenibilità ed eticità del cibo aperti alla cittadinanza, con il coinvolgimento di:

- a) noti Chef che lavorano tra sostenibilità e produzioni a impatto zero
- b) esperienze virtuose di ristorazione sociale e inclusiva di altre città del territorio nazionale
- c) piccoli produttori e artigiani alimentari

**Laboratori di cucina di comunità** sulla cucina e la filiera alimentare sostenibile curati da Ya Basta, in rete con professionisti del settore. Le attività coinvolgeranno persone adulte con particolare attenzione al coinvolgimento di donne migranti residenti sui territori. Le attività saranno organizzate all'interno di Community Center dotati di cucina presenti sul territorio della città metropolitana e si concentreranno sul fornire all'3 partecipanti informazioni utili su:

food safety, sostenibilità ambientale e sociale delle produzioni, potere di acquisto, elementi ed ingredienti delle diverse cucine, etc.

Per ogni laboratorio si prevede una formazione pratica fino a 40 ore per apprendere tecniche di trasformazione del cibo (preparazione di pasta fresca, panificazione e pizza, dolci, cucina dei diversi paesi, cucina con prodotti di recupero).

La metodologia interattiva ed operativa prevede adattamento alla composizione del gruppo dei/delle partecipanti al fine di valorizzare le competenze culturali e la



massima comprensione dei concetti espressi.

**Campagne rivolte agli attori della comunità educante** sul tema del cibo e del consumo del pasto a scuola, con interventi dedicati ai “docenti”, e in parallelo ai “genitori”, con l’obiettivo di condividere linguaggi e mappare i diversi fabbisogni. materiali divulgativi sia digitali che analogici