100 classi - Rete interscolastica del Lazio per la cultura scientifica e tecnologica



CITIZENS JURY

Roma e Nettuno, 16 marzo -10 maggio 2011

COME RENDERE FELICE LA CITTÀ CHE MANGIA?



Rete interscolastica del Lazio per la cultura scientifica e tecnologica



A cura di

Francesca Conti e Federica Manzoli

formicablu srl

Raffaella Morichetti

Responsabile Progetto 100 classi

Coordinamento della Rete 100 classi

A cura di

Associazione RES Ricerca Educazione Scienza

Foto realizzate da Inviati speciali 100 classi

XXI Settimana della Cultura Scientifica e Tecnologica Roma Istituto Professionale di Stato per i Servizi Commerciali, Turistici e della Pubblicità - Teresa Confalonieri - 19 novembre 2011

L'attività presentata in questo report è stata realizzata nel quadro del Progetto "100 classi - Citizens Jury" finanziato dal MIUR con la legge 6/2000 e grazie alla collaborazione di





COME RENDERE FELICE LA CITTÁ CHE MANGIA?

Indice dei contenuti

1. Il progetto: studenti giornalisti e cittadini attivi

- 1.1 Gli inviati speciali delle 100 classi a Ecopolis
- 1.2 Gli studenti: cittadini attivi per "La città felice che mangia"
- 1.3 Le metodologie partecipative scelte per coinvolgere attivamente gli studenti
- 1.4 La Rete 100 classi per una redazione diffusa

2. L'Open Space Technology a Ecopolis - Lista dei partecipanti

- 2.1 I partecipanti
- 2.2 Argomenti di discussione dell'OST e risultati
- 2.3 Note conclusive

3. La Citizens Jury

- 3.1 Le proposte
- 3.2 I risultati finali: la selezione e le proposte al Consiglio Comunale

1. Il progetto: studenti giornalisti e cittadini attivi

1.1Gli inviati speciali delle 100 classi a Ecopolis

Fare la cronaca di eventi in diretta: è questo uno dei due principali obiettivi degli inviati speciali della Rete 100 classi. Decine di studenti di scuole superiori di Roma e Provincia, in veste di giovani reporter, hanno raccontato la manifestazione sulla sostenibilità "Ecopolis" che si è tenuta alla Fiera di Roma tra il 23 e il 25 marzo 2011. Articoli, fotografie e filmati sono sul sito www.100classi.eu e sulla pagina di Facebook delle 100 classi. Grazie a questa esperienza gli studenti hanno sperimentato l'attività di reporter del web 2.0.

1.2 Gli studenti: cittadini attivi per "La città felice che mangia"

In che modo l'alimentazione assume un ruolo centrale nella vita della città? Come rendere sostenibile la richiesta di cibo che i suoi abitanti, con le loro professioni, abitudini, esperienze, fanno nei confronti dei territori vicini e, in tempi di globalizzazione, lontani?

L'obiettivo posto nel corso dell'Open Space Technology non prevedeva risposte univoche, ma proposte provenienti da un attore fondamentale per la vita della città stessa: la scuola. Studenti, genitori, insegnanti di alcune scuole del Lazio ne hanno discusso il 24 marzo, all'interno del progetto "100 classi – Citizens Jury", promosso dalla Rete 100 classi, dall'Associazione RES e da formicablu srl, grazie al finanziamento del MIUR (legge 6/2000).

L'intero processo ha previsto un percorso articolato in diverse tappe. Il primo giorno, 16 marzo, gli studenti delle scuole partecipanti hanno seguito un laboratorio di giornalismo così da acquisire gli strumenti per documentare via via tutto il cammino di democrazia partecipativa nel quale sono stati coinvolti nei dieci giorni successivi.

Seconda tappa si è toccata il 23, quando gli studenti hanno preso parte alle conferenze sul tema dell'alimentazione organizzate durante la manifestazione Ecopolis. Il 24, sempre durante Ecopolis, sono stati invitati a partecipare a un Open Space Technology (OST).

Ultima tappa, il 10 maggio, è stata la discussione delle proposte risultate dall'OST sul modello della Citizens Jury. Una giuria di studenti si è riunita per prendere una decisione su quali delle proposte ottenute presentare ai decisori politici.

Il momento conclusivo del percorso si è realizzato nel pomeriggio di questa giornata, quando uno studente scelto durante la giuria, affiancato da altri membri, ha presentato ai decisori politici del Comune di Nettuno, presso il Consiglio Comunale della città, le proposte emergenti dai due eventi precedenti, con particolare enfasi sulle tre più votate.

1.3 Le metodologie partecipative scelte per coinvolgere attivamente gli studenti

L'Open Space Technology (OST) è una modalità di discussione libera, destrutturata, dal basso, che rappresenta l'occasione per coinvolgere attivamente le principali realtà scolastiche, sociali, economiche del territorio in un pro cesso di definizione di attività innovative per pubblici di non esperti, come è quella di fermarsi a pensare il rapporto fra la città e il suo fabbisogno di cibo.

Per ciò che riguarda il metodo, l'OST non prevede un programma dei lavori e interventi rigidamente prefissati, ma consente di dare vita a uno spazio aperto di discussione in relazione all'argomento scelto. Il suo svolgimento prevede che i partecipanti, rispetto a una domanda iniziale mossa da un moderatore che apre il dibattito e detta poche e chiare regole del gioco, siano liberi di decidere gli aspetti più specifici da approfondire, organizzando in modo del tutto autonomo gruppi di lavoro in cui definire le proprie proposte in modo aperto, semplice e diretto. Per questa ragione il metodo dell'OST si sta dimostrando un mezzo attraverso il quale è possibile introdurre le metodologie partecipative nelle scuole e un valido strumento da utilizzare per promuovere il dibattito attorno a temi di attualità.

Coerentemente alla filosofia dell'OST, l'agenda della discussione è stata dettata dai partecipanti stessi, che si sono divisi autonomamente in gruppi di lavoro: ognuno si è sentito libero di unirsi al gruppo che riteneva più interessante per discutere di ciò che riteneva più importante rispetto al tema dell'incontro.

In particolare, l'evento si è aperto con una seduta plenaria, durante la quale sono state presentate le "regole del gioco" e si è costruita l'agenda della giornata.

L'inventore di questo metodo, Harrison Howen, ha stabilito 4 principi e 1 legge alla base dell'OST (http://www.openspaceworld.org):

- il primo principio è "chiunque sia qui è la persona giusta". Qualsiasi cosa accada durante la giornata, accade fra chi partecipa e nessun altro.
- Il secondo principio è: "qualunque cosa accada è l'unica che può accadere". I partecipanti sono unici e il loro incontro è unico.
- Terzo principio è: "Quando comincia, quello è il momento giusto". È necessario che la guida dell'evento stabilisca l'inizio della discussione, ma la responsabilità di dare avvio ai lavori è data ai partecipanti.
- Quarto principio: "Quando è finito, è finito". Molto spesso un'idea creativa si partorisce in pochi minuti. Una volta che i gruppi di discussione hanno trovato i loro risultati e li hanno tradotti in un documento scritto, il loro lavoro è terminato.

La legge è stata chiamata legge dei due piedi. Dice che ogni individuo ha due piedi e deve essere pronto a usarli. La responsabilità di quello che avviene in un OST sta in ciascuno dei partecipanti. Ogni individuo è chiamato a fare la differenza durante questo evento. Chi non vuole o non se la sente, deve prendersi la responsabilità di usare i propri piedi e andare a fare la differenza in un altro posto.

Dopo avere posto le regole del gioco, la moderatrice Federica Manzoli ha invitato i partecipanti a riempire l'agenda della giornata. Ognuno è stato invitato a identificare una questione, un tema o un'opportunità in relazione alla domanda: Come rendere felice la città che mangia? Dopo avere pensato a come intitolare questo tema, questione o opportunità, i partecipanti sono stati invitati a scrivere il titolo su un foglio, con il loro nome, e ad appenderlo nella bacheca, ancora vuota, appesa al muro.

Al termine della raccolta delle proposte, i proponenti hanno spiegato poi al resto del gruppo la loro idea. A loro è stata affidata la responsabilità di condurre quel gruppo di discussione, stabilire dove e quando incontrarsi e produrre i risultati in un documento sintetico finale.

Alla fine dei lavori di gruppo, nel pomeriggio, i gruppi sono stati riuniti in una sessione plenaria per discutere insieme dei risultati e raccogliere le opinioni generali sulla giornata di lavoro. Per passare la parola da una persona all'altra, è stato usato un testimone di nome Pamela, una bambola messicana che è diventata mascotte della discussione. I risultati dell'OST sono poi stati sviluppati dagli studenti 100 classi riuniti come giuria di cittadini.

La Citizens Jury è un metodo di discussione su un determinato problema per poi rintracciarne una possibile soluzione; inizialmente i giurati ascoltano e pongono domande ai proponenti da cui ricevono informazioni aggiuntive sul tema in questione in maniera da formarsi una propria opinione. Al termine dell'evento, avviene la stesura della relazione finale con la decisione dei giurati, che entra poi nelle sedi istituzionali con le quali si collabora.

Nel caso dell'attività di quest'anno della Rete 100 classi, la Citizens Jury è stata formata dagli studenti che hanno votato le proposte da loro stessi elaborate, per sottoporle poi all'attenzione del Consiglio Comunale di Nettuno e portare a termine questo esperimento di democrazia partecipata.

1.4 La Rete 100 classi per una redazione diffusa

È una rete innovativa di scuole che lavorano insieme a distanza come redazione "diffusa", ossia distribuita sul territorio, ma connessa on-line attraverso il sito www.100classi.net. Gli studenti, coordinati da giornalisti e redattori professionisti, partecipano alle iniziative di cultura scientifica e in veste di giovani reporter visitano musei della scienza, centri di ricerca e festival e poi trasmettono le loro esperienze ai coetanei pubblicando articoli sulle pagine web del sito.

Alla Rete 100 classi dal 2002 hanno partecipato più di 100 scuole sul territorio nazionale. Con l'attività delle 100 classi, sostenute dal MIUR nel corso degli anni, è stata già costituita una redazione "diffusa" tra le scuole del Lazio e di altre regioni (Liguria, Toscana, Veneto), distribuita cioè geograficamente negli istituti partecipanti, ma connessa on-line in modo permanente. L'attività così distribuita è coordinata da una redazione centrale gestita da redattori e giornalisti professionisti che vagliano tutti i contenuti prima di consentirne la pubblicazione.

Lista dei partecipanti all'Open Space Technology

C. CAVOUR

Liceo Scientifico Statale, Roma

Istituto Tecnico Industriale Statale, Roma

Studenti:

Andreana De Vecchis, Flavia Venuti, Lucia Carsetti

CHRIS CAPPELL COLLEGE

Liceo Classico Statale di Anzio, Roma

Docenti:

Anna Lisa Fiorillo

Studenti:

Claudio Antonelli, Marco Campagna, Maurizia Castellari, Luca Ciccarelli, Elisa Mancini, Flavio Nicoletti, Gabriele Palomba, Adriano Pellegrino, Ester Tofani, Francesco Triboldi

TRAFELLI

Istituto Tecnico Industriale Statale "Luigi Trafelli" di Nettuno, Roma

Docenti:

Stefania Lommi, Carlo Orsini, Giuseppe Zecchinelli

Studenti:

Mattia Bardi, Cesare Buscaroli, Bruno Canella, Giorgio De Amicis, Gabriele Di Filippo, Sabrina Todaro, Aldo Fabiani, Andrea Ferreri, Mateusz Komadowski, Marika Meleleo, Gabriele Minotti, Andrea Monaco, Fabio Nicolò, Stefano Nicolò, Emanuele Nicolucci, Enzo Ottaiano, Marco Ottaviani, Paola Porzio, Francesco Rozzi, Alessandro Rustico, Nicole Scasciafratti, Federico Schirò, Lorenzo Sgambati, Simeon Stoyanov, Beatrice Taverniti, Paolo Verdi, Dario Vignocchi, Lorenzo Zetto.

PAMELA



ESPERTI

Giovanna Calisti - Agenzia Young 2 Young

Dott.ssa Francesca Morichetti - nutrizionista, educazione alla salute

Simone Tibollo - studente universitario, Coordinatore Redazione Web Studenti 100 classi

ORGANIZZATORI

Associazione RES

Raffaella Morichetti

formicablu

Francesca Conti, Federica Manzoli

2. L'Open Space Technology a Ecopolis

Qui di seguito sono presentati nel dettaglio la composizione dell'OST e i suoi risultati, che hanno portato alla formulazione delle proposte poi votate dalla Giuria degli Studenti e portate all'attenzione del Consiglio Comunale della città di Nettuno a conclusione delle attività dell'iniziativa.

2.1 I partecipanti

All'incontro organizzato per rispondere alla domanda "Come rendere felice la città che mangia?" hanno partecipato docenti di varie materie, genitori, studenti provenienti da scuole del Lazio, un'esperta di nutrizione e un'esperta di organizzazioni scolastiche.

Il gruppo maggiormente rappresentato è stato quello degli studenti. Grazie alla Rete 100 classi e alla piattaforma web messa a punto www.100classi.eu, è stato possibile far partecipare all'evento scuole di diverse tipologie provenienti da località distanti tra di loro.

L'attiva partecipazione di popolazioni scolastiche differenti di Roma e Provincia ha creato una nuova occasione di riflessione per la collettività che sul territorio ruota intorno alla scuola.

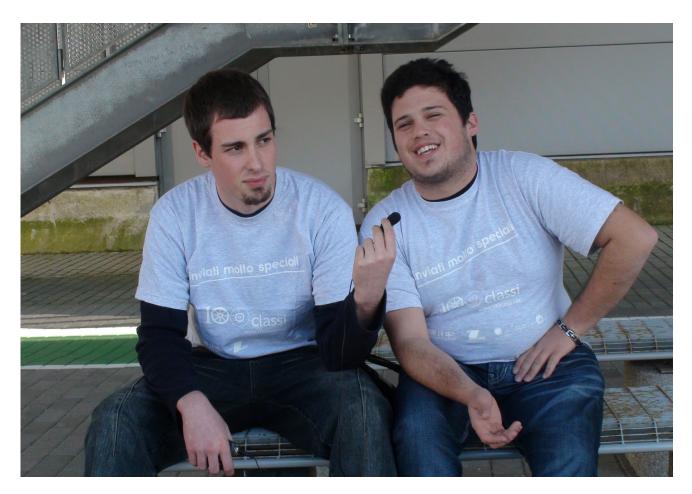
Scopo dell'iniziativa era di produrre un dialogo proficuo sul tema del cibo e la sostenibilità. Oltre ad avere raggiunto questo obiettivo partecipativo, i commenti dei partecipanti raccolti alla fine dell'incontro hanno confermato il successo dell'iniziativa.

Dal punto di vista dell'organizzazione, grazie alla Rete 100 classi e all'abilità dei suoi organizzatori, l'adesione all'iniziativa è stata alta.

Chiave fondamentale della riuscita di un OST è la presenza di voci diverse e interessate. L'Associazione RES ha garantito questa presenza.

Inoltre, la combinazione con l'attività redazionale, svolta da formicablu, - ha reso ancora più efficace l'eventor, restituendo la dovuta importanza al lavoro dei gruppi impegnati nella formulazione delle proposte. La continua documentazione dell'evento e la disponibilità quasi in diretta dell'avanzamento delle proposte ha costituito fattore motivante.





2.2 Argomenti di discussione dell'OST e risultati

L'OST è risultato una modalità di discussione innovativa e stimolante che ha rappresentato l'occasione per coinvolgere attivamente le scuole del territorio su un tema di interesse comune. Accanto agli obiettivi di partecipazione pubblica alla discussione su una tematica rilevante e di invito alla riflessione, i lavori di gruppo hanno portato proposte più o meno concrete per rispondere alla domanda di base: "Come rendere felice la città che mangia?". Dopo una fase iniziale di brainstorming e organizzazione, sono stati proposti e discussi i temi descritti di seguito, elaborati poi all'interno dei singoli gruppi che hanno lavorato fino al pomeriggio per mettere a punto, ciascuno, una proposta scritta.

Il programma è stato il seguente:

Ore 10:30 seduta plenaria iniziale e introduzione del moderatore

Ore 11:00 brainstorming, formulazione delle idee da parte dei capi-gruppo e loro presentazione, sottoscrizione delle proposte e divisione in gruppi

Ore 11:45 inizio dei lavori di gruppo

Ore 13:00 pranzo durante i lavori

Ore 14:30 conclusione dei lavori di gruppo, scrittura e stampa delle proposte

Ore 15:45-16:15 seduta plenaria finale.

I temi proposti e discussi all'interno dei gruppi sono stati:

- 1. A casa mia ... magno come dico io!!
- 2. Per risolvere la questione bisogna alzarsi e fare una buona e sana colazione
- 3. Come rendere felice la città che mangia
- 4. La città è felice se sa cosa mangiare e come mangiare
- 5. Mangiare in compagnia
- 6. Una città sazia è una città felice?
- 7. La città è felice se mangia con qualità: eliminiamo i cibi poco sani!

Di seguito i risultati di ciascun gruppo di discussione.

1. A casa mia ... magno come dico io!!

Di cosa abbiamo discusso/cosa proponiamo

Socrate diceva: "Conosci te stesso", noi aggiungiamo: "E quello che mangi".

In un mondo come quello di oggi, concentrato sull'evoluzione e il progresso della tecnologia, la vera innovazione sarebbe riscoprire la cultura, anche alimentare, da cui proveniamo: quella mediterranea.

Già più di 2000 anni fa gli antichi capirono i benefici dell'equilibrata combinazione dei cibi presenti nel bacino del Mediterraneo: frutta, verdura, cereali, olio d'oliva, poca carne e un buon vinello allungano la vita prevenendo malattie cardiovascolari. E' tutto vero, lo ha confermato l'anno scorso l'UNESCO riconoscendo la dieta mediterranea patrimonio immateriale dell'umanità.

Ora sta a noi proteggere e valorizzare questa ricchezza, partendo dai più piccoli. La scuola dovrebbe riconsiderare l'importanza di un'educazione alimentare che sia al tempo stesso parte del patrimonio culturale del singolo. Catturare l'attenzione dei bambini è più facile se si crea un coinvolgimento diretto con attività ludiche che comprendano animazioni, video e fumetti, in appositi "laboratori del gusto".

Con la creazione di "laboratori del gusto" sarebbe possibile informare i bambini sulle tradizioni gastronomiche non solo del proprio paese, ma anche di quelli stranieri. In questo modo il termine "globalizzazione" assumerebbe un nuovo significato: incontro di quei valori e di quelle semplici tradizioni che ogni cultura ha da offrire, indipendentemente dalle proposte del mercato.

Soprattutto nelle zone urbane dove il contatto con la natura è un bene in via d'estinzione è importante avvicinare i più piccoli a questa realtà, rendendoli protagonisti responsabili del mantenimento di orti organizzati nei cortili delle scuole, cosicché essi possano seguire quotidianamente la crescita di ciò che solitamente vedono solo nei supermercati. Questa attività susciterebbe una preferenza dei prodotti di cui conoscono origine e lavorazione, a sfavore dei prodotti confezionati. E' un primo passo per la formazione di futuri consumatori consapevoli e rispettosi dell'ambiente.

A questo proposito è interessante analizzare la piramide "ambientale" elaborata dal Barilla Center for Food and Nutrition, secondo cui i prodotti tipici della dieta mediterranea sono proprio quelli che hanno un minore impatto ambientale. Un esempio è quello del limitato consumo di carne che non solo dà benefici alla salute, ma riduce i consumi degli allevamenti.

Incentivando le filiere corte e la vendita diretta produttore-consumatore nei Farmers' Market si riducono l'impatto ambientale e i passaggi intermedi che pesano sul prezzo finale, per la felicità delle famiglie e dei piccoli e medi produttori

Se è vero che il cibo è essenziale per la vita dell'essere umano, un consumo responsabile diventa l'ingrediente fondamentale per la felicità della città...che mangia!

Partecipanti:

Andreana De Vecchis, Flavia Venuti, Lucia Carsetti

2. Per risolvere la questione bisogna alzarsi e fare una buona e sana colazione!

Di cosa abbiamo discusso/cosa proponiamo:

Per rendere felice la città che mangia il primo passo è quello della colazione: è il pasto più importante della giornata, dal momento che dà l'energia necessaria per affrontare una giornata, sia lavorativa sia scolastica.

Per i lavoratori, che hanno giornate senza dubbio movimentate, la colazione è essenziale per avere energia sufficiente nel proprio lavoro. Ma lo stesso vale per gli studenti che, a volte con strani orari scolastici, hanno il pranzo spostato di qualche ora. Mangiare qualcosa la mattina li aiuta ad affrontare la scuola, visto che, non avendo la mensa nell'istituto, devono sostenere il peso di una giornata solo sulla base di uno spuntino a metà mattinata.

Noi con questo slogan intendiamo sottolineare l'importanza del pasto che crediamo sia il più importante, anche rispetto alla qualità: non quindi un pasto fatto di merendine confezionate che non sono sane per l'organismo, ma di qualcosa di nutriente e sano, che dia vitalità fino al successivo spuntino.

Partecipanti:

Beatrice Taverniti, Enzo Ottaiano, Marika Meleleo, Paola Porzio

3. Come rendere felice la città che mangia

Di cosa abbiamo discusso/cosa proponiamo:

Ed eccoci qua, intorno a questo tavolo a discutere e a confrontarci per rispondere alla domanda postaci dalla simpatica Federica: come rendere felice la città che mangia? Dopo qualche battuta e risata buttiamo giù le prime idee e così abbiamo individuato una possibile risposta articolata in tre punti fondamentali:

- 1. mangiare sano
- 2. mangiare evitando sprechi
- 3. mangiare come momento di ritrovo.

Prima di tutto ci siamo chiesti: cosa vuol dire mangiare sano? Riteniamo che ciò consista principalmente nella scelta di alimenti di qualità, che rispettino il ciclo naturale e le stagioni, nell'adottare una dieta equilibrata come può essere quella mediterranea, e nel rispettare i propri ritmi biologici, ossia mangiare con regolarità senza saltare pasti.

Riguardo al secondo punto abbiamo spostato l'attenzione sui grandi sprechi alimentari. Infatti il concetto di risparmio deve essere applicato all'energia e all'economia, quanto al cibo e all'acqua, beni primari. La soluzione di questo problema risiede in ambito privato quanto in quello pubblico: infatti bisognerebbe cambiare le proprie abitudini, ottimizzando le risorse di cui disponiamo. Inoltre anche alla luce di quanto si apprende riguardo all'inquinamento dell'acqua e al malfunzionamento degli acquedotti , si potrebbero spingere le amministrazioni a prendere provvedimenti seri e immediati, migliorando il sistema idrico. Infine si dovrebbe seguire l'esempio di alcune associazioni che si occupano del recupero dei prodotti che non possono essere venduti nei supermercati per futili motivi, quali i difetti di fabbricazione delle confezioni o la scadenza imminente, per essere donati a chi ne ha più bisogno.

Il terzo punto ci è sembrato particolarmente importante, perché abbiamo osservato come il mangiare possa essere un momento di incontro, condivisione e socializzazione. In questa società individualista e sempre più frettolosa il pasto rappresenta una delle poche pause che ci sono concesse; inoltre spesso la tavola è l'unico punto di riunione della famiglia, ormai sempre più divisa dai ritmi frenetici della vita. Per cui sarebbe piacevole, se non opportuno, organizzarsi in modo tale da riuscire a consumare i pasti in compagnia di amici e parenti per il maggior tempo possibile.

Per concludere, non dimentichiamoci che il mangiare dovrebbe essere anche un piacere, non solo una necessità. E quale modo migliore se non quello di gustarsi il nostro piatto preferito in buona compagnia, sapendo di rispettare noi stessi, gli altri e l'ambiente?

Partecipanti:

Claudio Antonelli, Maurizia Castellari, Elisa Mancini, Flavio Nicoletti, Gabriele Palomba, Francesco Triboli.

4. La città è felice se sa cosa mangiare e come mangiare

Di cosa abbiamo discusso/cosa proponiamo:

La felicità è un obiettivo che parte da noi stessi e che solo noi possiamo realizzare.

Come mangiare e cosa mangiare:

da tempo la questione di "come mangiare" e "cosa mangiare" è oggetto di moltissime discussioni dibattiti e incontri culturali e nonostante ci siano molti studiosi che riflettono su questo argomento, non si è ancora arrivati a capo di questo problema.

Secondo noi si deve mangiare in modo sano equilibrando le dosi e controllando la provenienza di ogni prodotto. Per esempio in Italia sono state messe in commercio mozzarelle dalla colorazione blu e ricotte con colorazioni tendenti al rosso. Chiaramente non è di poca importanza la possibilità che il cibo sia stato inquinato da sostanze chimiche che possono dare malattie e problemi digestivi. Ecco l'importanza del controllo.

Riguardo al "cosa mangiare" bisognerebbe limitare il consumo di prodotti altamente calorici come dolci e merendine, o di alimenti pieni di coloranti o conservanti.

Parte del nostro titolo è però riferito alla felicità che può portare il mangiare. Infatti il concetto del mangiare non riguarda solo il fatto di assimilare sostanze nutritive per il nostro metabolismo; mangiare è anche un fatto psicologico, porta cioè una sensazione di benessere che rende felici.

Un fattore per la felicità a tavola è certamente la sperimentazione di cibi diversi, provenienti da diverse culture e da luoghi lontani dalla propria città, magari anche grazie a un bel viaggetto fatto in qualche paese del mondo senza dimenticarsi delle proprie tradizioni.

Ed ecco che a questo punto ci riallacciamo alla domanda iniziale : per noi la risposta è che per rendere felice una città che mangia, bisogna controllare meglio i prodotti e mangiare sano senza esagerare, limitando il consumo dei cibi non sani

Partecipanti:

Mattia Bardi, Cesare Buscaroli, Bruno Canella, Giorgio De Amicis, Simeon Stoyanov.

5. Mangiare in compagnia

Di cosa abbiamo discusso/cosa proponiamo:

Tutti noi vogliamo stare in forma ma nessuno di noi è disposto a cambiare le proprie abitudini alimentari. Di conseguenza eliminare cibi non sani non renderebbe felice l'intera città. E' importante però, sensibilizzare le persone in modo tale che abbiano la consapevolezza delle decisioni sulle proprie scelte alimentari; è necessario quindi informare le persone, ma non obbligarle a cambiare le proprie abitudini.

L'individuo è felice se è libero di scegliere. Sulla base di quello che è stato detto, abbiamo analizzato la domanda "come rendere felice la città che mangia". Una soluzione ci sarebbe: le persone sono felici quando sono in compagnia e la condivisione del pasto potrebbe essere un momento di incontro.

Secondo noi la vera felicità del mangiare non è solamente "cosa" ma anche "con chi" mangiare.

La nostra idea è quella di incentivare il consumo di cibi sani, in contesti comunitari, per esempio organizzare delle feste in modo che la gente della città, sempre indaffarata e di corsa a causa dello stress quotidiano, si possa fermare e staccare la spina per passare piccoli momenti di incontro e di comunione.

In conclusione, mangiare sano è importante ma lo è molto di più la condivisione del pasto con le altre persone.

Partecipanti:

Mateusz Komadowski, Andrea Monaco, Fabio Nicolò, Massimo Nicolò, Marco Ottaviani.

6. Una città sazia è una città felice?

Di cosa abbiamo discusso/cosa proponiamo:

Oggi ci è stata formulata una domanda in cui si richiedeva come si poteva rendere felice la città che mangia.

Noi abbiamo risposto affermando che il modo migliore per rendere felice la città che mangia è di non farle mai mancare il cibo.

Potrà sembrare banale, ma abbiamo dato questa risposta perché riteniamo che la città che mangia è quella in cui la miglior cosa da offrire è proprio il cibo.

Ed è essenziale che questo sia sano e soprattutto che abbia un buon sapore.

La presenza di molti immigrati pone il problema che non tutte le persone mangiano lo stesso tipo di cibo e, quindi, che hanno gusti differenti. Un modo per accontentare tutti è riuscire ad avere la maggior varietà di cibo presente nella città e ristoranti di varie tradizioni straniere.

Per riuscire ad avere cibi dall'estero occorre, però, spendere soldi e questo non è possibile per tutte le città. Per chi riesce a permettersi di far arrivare cibi stranieri è importante comunque che questi siano soprattutto sani.

Inoltre è importante che una città, nonostante il gran numero di immigrati, mantenga la propria cultura e il cibo tipico del luogo.

La scelta dei cittadini del luogo in cui andare a mangiare dipende, oltre che dai propri gusti e dalla qualità, anche dal costo del cibo. È importante quindi che ogni singolo cittadino possa avere la possibilità di avere informazioni sugli scambi commerciali della città. Infine bisogna che la città possa fornire accesso e distribuzione omogenea del cibo sano.

Partecipanti:

Sabrina Di Todaro, Federico Schirò, Lorenzo Sgambati, Paolo Verdi.

7. La città è felice se mangia con qualità: eliminiamo i cibi poco sani!

Di cosa abbiamo discusso/cosa proponiamo:

Uno dei bisogni primari di ogni essere vivente è il mangiare. Una sana alimentazione contribuisce a uno stile di vita salutare che permette un corretto funzionamento dell'organismo e un senso di benessere.

Molto spesso si sente parlare di alimentazione corretta; quello che è certo è che ogni persona dovrebbe assumere i singoli alimenti senza eccedere. Per esempio patatine fritte, dolciumi e bevande alcoliche che contengono molte calorie devono essere assunti con la giusta cautela, mentre frutta, verdura e cereali vari, sono consigliati da ogni nutrizionista.

Per avere un organismo efficiente bisogna anche ricordarsi di bere acqua in abbondanza.

Mangiare in modo salutare ci permette di tenere lontane la maggior parte delle malattie che compromettono e minacciano la nostra salute. Infatti le malattie legate al non alimentarsi in modo sano sono molteplici. Le più diffuse sono il diabete e le malattie cardio-circolatorie.

Un'altra faccia del mangiar male è l'obesità. Le statistiche parlano chiaro: gli Italiani stanno ingrassando!! Colpa di uno stile di vita troppo sedentario e di una alimentazione ricca di grassi. L'alimentazione equilibrata ha la finalità di garantire un rapporto adeguato di energia e di nutrienti. Per essere equilibrata deve anche essere varia; in questo modo è più probabile che vengano assunti nelle giuste quantità tutti i nutrienti di cui l'organismo ha bisogno.

Seguendo una corretta alimentazione, oltre a raggiungere un proprio benessere, si è anche più felici: questa è quindi la risposta alla domanda che ci è stata posta.

Partecipanti:

Alessandro Rustico, Andrea Ferreri, Emanuele Nicolucci, Stefano Nicolò, Gabriele Di Filippo, Dario Vignocchi, Aldo Fabiani, Gabriele Minotti



2.3. Note Conclusive

Con la sua mancanza di rigida strutturazione e attraverso la libertà di espressione e aggregazione che offre, il metodo partecipativo dell'OST ha dimostrato di essere uno strumento partecipativo efficace per sollevare problemi e stimolare soluzioni nel pubblico degli studenti delle scuole superiori.

I risultati elaborati dai gruppi di studenti sono ricchi e comprendono aree di interesse tutt'altro che scontate. Inoltre, la possibilità di discutere in un ambiente diverso dall'aula scolastica di tematiche trasversali come il "cibo" e la "città, ha portato idee e opinioni sul mondo circostante che dimostrano come occasioni "alternative" di scambio fra classi di scuole diverse portino a risultati positivi e produttivi.

Le risposte alle domanda iniziale dell'OST possono essere aggregate sotto diverse aree tematiche, che vedremo essere riprese nella seconda elaborazione delle proposte votate dalla Citizens jury:

- Salute è l'area che comprende la qualità del cibo, l'importanza di dare un equilibrio alla propria alimentazione per vivere bene in generale, quindi anche in relazione all'altro, nella grande arena sociale costituita dalla città. Salute è qui intesa perciò come benessere, che chiede varietà, controllo, naturalità del cibo.
- Rispetto per la natura la naturalità del cibo viene considerata non solo alla base della qualità e del suo riflesso sulla salute, ma come fattore di rispetto per l'ambiente. Nonostante non siano articolati esplicitamente discorsi sugli effetti della produzione moderna degli alimenti, il rispetto per l'ambiente ricopre un ruolo importante. Così anche la limitazione degli "sprechi" è considerata parte di questo rispetto, in un'accezione di sostenibilità che si dimostra molto ampia e che si vedrà avere successo nella votazione finale delle proposte (cfr. 3.2).
- Piacere il cibo è gusto, soddisfa il desiderio edonistico delle persone e facilita la condivisione:
- Condivisione è un fattore centrale negli elaborati dei partecipanti, che davanti alla qualità del cibo mettono prima di tutto l'importanza della socialità e dello scambio culturale che il cibo porta nei movimenti di migrazione dei popoli. La necessità di condivisione del cibo si dimostra infatti nella richiesta da parte dei ragazzi di riservare momenti in famiglia attorno alla tavola, fatto che dimostra una certa consapevolezza della perdita della socialità familiare rispetto a un tempo. E del suo bisogno.

Ma condivisione del cibo significa anche contatto con altre culture, non solo culinarie. Rispetto a questo argomento, i ragazzi chiedono un mantenimento delle proprie abitudini locali, così come la possibilità di accrescere la scelta della varietà di cibo, che si moltiplica con la presenza sul territorio di popoli migranti.

A loro volta, tutti questi temi sono stati discussi manifestando la necessità di sensibilizzazione, quindi di comunicazione, per far crescere la consapevolezza nei giovani loro pari.

Prima di continuare con le attività seguenti all'esperienza qui riassunta, è bene ricordare una delle principali critiche al metodo dell'OST e dei metodi partecipativi in generale: in molta letteratura (De Luzenberger, 2009) si sottolinea come sia difficile, al termine di un'esperienza partecipativa che mescola competenze e ha un limite temporale fisiologico, arrivare a proposte concrete a partire dal tema di interesse. Questo dipende decisamente dagli obiettivi che si pone un'attività di partecipazione, che se ben costruita può di certo almeno ottenere un fattore di successo in termini di sensibilizzazione dei target coinvolti e, solo in casi di domande molto puntuali, soluzioni da mettere in pratica conseguentemente.

Nel caso del nostro OST su "Come rendere felice la città che mangia", l'obiettivo di concretezza, a partire dalle proposte dei ragazzi, è stato raggiunto programmando una fase successiva di riflessione sui temi emersi nelle singole classi partecipanti. Si è poi nominata una giuria, formata dai ragazzi stessi, per votare le proposte più efficaci da presentare presso un reale Consiglio Comunale, a Nettuno, in un atto di vera e propria democrazia partecipata.

3. La Citizens Jury

Adattando il metodo delle Citizens Jury agli obiettivi del progetto delle 100 classi su "Come rendere felice la città che mangia", le bozze delle proposte uscite dall'OST sono state rielaborate nelle singole classi partecipanti e hanno portato a definire delle attività concrete da svolgere durante l'anno scolastico.

Sono nate così 10 proposte da votare per arrivare alla selezione di tre idee da presentare ai decisori politic.

3.1 Le proposte

1. Last minute market

Da un'iniziativa dell'Università di Bologna nasce questa idea con lo scopo di mettere in contatto attività commerciali, ristoranti e mense scolastiche con enti caritativi per limitare gli sprechi donando i beni invenduti. Gli istituti superiori potrebbero contribuire alla raccolta e donazione di questi beni con attività di volontariato.

Gruppo di lavoro: Andreana De Vecchis, Andrea Ferreri, Gabriele Minotti, Beatrice Taverniti, Dario Vignocchi.

2. Dall'orto alla consumazione: insieme riscopriamo i sapori tipici

Lo scopo di questo progetto è di sensibilizzare gli studenti, gli insegnanti e il personale scolastico alla "riscoperta" dei sapori tipici della costa laziale, ormai quasi persi a causa della diversa alimentazione.

Proponiamo di realizzare degli orti scolastici utilizzando coltivazioni tipiche della costa laziale. Il raccolto verrà distribuito direttamente a scuola durante uno o più eventi che saranno momenti di condivisione del lavoro svolto.

Target: insegnanti, studenti, personale scolastico

Materie: geografia (territorio laziale), biologia (coltura dei prodotti)

Periodo: anno scolastico

Materiali: vasi, terriccio, semi, attrezzi da lavoro

Costo: da definire in base alle colture

Prodotti coltivati:

erbe aromatiche: origano, basilico, rosmarino, prezzemolo, menta romana

Alberi da frutto: olivo, vite

Coltivazioni locali: pomodoro, carciofo romanesco, peperone, melanzana, zucchina romanesca, broccoletti, aglio, cipolla.

Gruppo di lavoro: Andrea Monaco, Fabio Nicolò, Massimo Nicolò, Stefano Nicolò, Marco Ottaviani, Emanuele Nicolucci, Alessandro Rustico.

3. Giornata delle specialità culinarie di tutto il mondo

Vorremmo realizzare nelle nostre scuole una giornata nella quale gli alunni possano proporre piatti tipici dei luoghi di origine da cui provengono, vista la gran quantità di studenti provenienti da diverse regioni d'Italia e del mondo. Ogni studente potrebbe contribuire alla giornata portando a scuola un piatto tipico della propria famiglia.

Target: studenti, insegnanti e genitori

Materie: storia, lingue straniere

Periodo: stagioni più utili per i vari cibi

Materiali: piatti, posate e bicchieri (plastica)

Costo: circa 100 euro a scuola

Gruppo di lavoro: Mattia Bardi, Cesare Buscaroli, Gabriele Di Filippo.

4. Visita agli stabilimenti di produzione alimentare

Si propongono visite guidate a stabilimenti di produzione alimentare, sia artigianale sia industriale, al fine di visionare e conoscere i vari processi subiti dal cibo prima di arrivare in tavola. Nel corso di un anno si potrebbero realizzare 3 uscite.

Target: studenti, insegnanti e genitori

Materie: chimica e biologia

Periodo: tutte le stagioni, in accordo con gli stabilimenti

Materiali: autobus per recarsi ai suddetti stabilimenti

Costo: spesa per viaggio in autobus

Gruppo di lavoro: Claudio Antonelli, Marco Campagna, Maurizia Castellari, Elisa Mancini, Gabriele Palomba, Flavio Nicoletti, Francesco Triboli.

5. Laboratorio del gusto

Creare nei più piccoli una maggiore consapevolezza di ciò che consumiamo, facendone loro conoscere la provenienza, i benefici e l'impatto ambientale. Partire dalla descrizione dei cibi caratteristici della dieta mediterranea per arrivare alla conoscenza della cultura gastronomica dei popoli con cui conviviamo.

Target: studenti, docente anche di nazionalità straniera

Materie: scienze, storia, geografia e tecnologia

Periodo: progetto di durata annuale

Materiale: aule con tavoli, sedie e lavagne

Costo: da definire

Gruppo di lavoro: Andreana De Vecchis, Beatrice Taverniti, Gabriele Minotti, Andrea Ferreri, Dario Vignocchi.

5A. Oggi tutti a pranzo fuori!

Collegato ai laboratori del gusto, si propone di stabilire un giorno della settimana in cui le mense scolastiche propongono menù "a tema", di volta in volta ispirati a una nazionalità e una cultura culinaria diversa.

Target: studenti di scuole elementari e medie.

Materie: scienze, storia, geografia e tecnologia.

Periodo: progetto di durata annuale.

Materiale: mensa.

Costo: da definire.

Gruppo di lavoro: Andreana De Vecchis, Andrea Ferreri, Gabriele Minotti, Beatrice Taverniti, Dario Vignocchi.

6. Stimoli per una nuova cultura alimentare

Bisognerebbe contribuire già nell'età scolastica a un nuovo orientamento culturale verso l'apprezzamento del cibo che ci circonda, per questo sarebbe utile che ogni giorno in ogni scuola almeno un pasto fosse biologico e coltivato nel territorio nostrano (no-strano)

Target: studenti, insegnanti e operatori addetti alle mense

Periodo: tutto l'anno

Materiale: cucine e mense

Costo: mensilmente € 1000.00

Materia: scienze, alimentazione

Gruppo di lavoro: Bruno Canella, Andrea Placidi, Stoyanov Simeon.

7. Una cucina biologica e rinnovabile

Mettendo a disposizione un orto in ogni scuola dove i ragazzi coltiveranno qualsiasi genere di frutta e verdura presente nella macchia mediterranea. Ma piuttosto che andare a comprare tutto, tentare di riutilizzare gli scarti domestici (concime fatto con i resti organici dei nostri pasti, raccogliere l'acqua piovana per poi utilizzarla successivamente e diminuire i consumi per l'innaffiamento, usare oggetti rotti come attrezzi da giardino).

Target: studenti aiutati dai docenti

Materie scolastiche: scienza della terra e chimica

Periodo: varia a seconda del seme

Materiali: sementi, attrezzi riciclati, piccolo appezzamento di terra. Una piccola serra per coltivare nei periodi invernali

Costo: 250-300€ a seconda dei materiali-semi.

Note: E' un progetto che punta a far (ri)scoprire la bellezza della natura e dei suoi prodotti tramite l'educazione alla coltivazione biologica e per un futuro più pulito alle nuove generazioni, le quali sono sempre più abituate agli snack e ai cibi industriali.

Gruppo di lavoro: Sabrina Di Todaro, Francesco Rozzi, Paolo Verdi, Nicole Scasciafratti, Lorenzo Zetto.

8. Costruiamo l'orto a scuola

Descrizione della proposta: sfruttare una parte del terreno circostante alla nostra scuola per coltivare prodotti biologici nel periodo scolastico che va da settembre a giugno.

Target: studenti, insegnanti e personale scolastico

Materie: biologia, calcolo, chimica e scienze

Periodo: da settembre a giugno

Materiali: semi, concime e attrezzi da lavoro

Costo: circa € 250,00 a scuola

Note: nel periodo da settembre a gennaio/febbraio si possono seminare e raccogliere vari tipi di prodotti come la cappuccina, la lattuga invernale, i broccoli. Mentre da febbraio a giugno possiamo seminare e raccogliere altri prodotti come le patate e le fave.

Gruppo di lavoro: Aldo Fabiani, Marika Meleleo, Enzo Ottaiano, Paola Porzio, Fabrizio Rozzi.

9. Caccia al tesoro per le città di Anzio/Nettuno: alla ricerca dei sapori antichi

I ragazzi, divisi in squadre, dovranno ricercare le varie parti di una ricetta antica tipica del territorio laziale, nascoste nei luoghi più importanti delle due città. Una volta trovata gli studenti dovranno tentare di cucinarla. Vince chi elabora il piatto più gustoso.

Target: studenti e insegnanti

Materie scolastiche: scienze, biologia, storia

Periodo: primaverile/ estivo

Materiale: cucine messe a disposizione dalla scuola alberghiera e vari ingredienti

Costo: variabile in dipendenza dal numero di partecipanti

Gruppo di lavoro: Claudio Antonelli, Marco Campagna, Flavio Nicoletti, Gabriele Palomba, Francesco Triboli.

3.2 I risultati finali: la selezione e le proposte al Consiglio Comunale

Le proposte così formulate sono state poi votate dagli studenti stessi. La Citizens Jury si è trasformata in Student Jury.

I risultati delle votazioni, tenute il 10 di maggio a Nettuno, sono riportati nella tabella qui sotto:

Gruppo	Titolo Proposta	Voti
3C	Last minute market	8
2	Dall'orto alla consumazione: insieme riscopriamo i sapori tipici	6
4	Giornata delle specialità culinarie di tutto il mondo	5
8	Visita stabilimenti di produzione alimentare	4
3A	Laboratorio del gusto	3
3B	Oggi tutti a pranzo fuori!	3
5	Siamo quello che mangiamo	3
6	Una Cucina Biologica E Rinnovabile	0
1	Costruiamo l'orto a scuola	0
7	Caccia al tesoro per le città di Anzio/Nettuno	0
	Totale voti	32

Le prime 3 proposte sono state presentate al Comune di Nettuno, partner del progetto, sul tema "Come rendere felice la città che mangia".

La giuria si è riunita presso l'ITIS Trafelli per completare e selezionare le proposte da presentare in un incontro organizzato il 10 maggio nella Sala Consiliare del Comune. Tutte le dieci proposte elaborate sono state illustrate alle Autorità con particolare riguardo per le prime tre, risultate le più votate dalla giuria.

All'incontro erano presenti il Sindaco Alessio Chiavetta e il Presidente della Commissione Cultura Alfio Crupi del Comune di Nettuno, l'Assessore alle Politiche dell'Agricoltura della Provincia di Roma Aurelio Lo Fazio, che hanno confermato l'interesse delle proprie istituzioni a collaborare per la realizzazione delle proposte. Particolare apprezzamento è stato espresso per il modello di intervento realizzato sul territorio che, considerando la presenza di scuole di vari comuni nella Rete 100 classi, potrà essere esteso anche ad altre realtà del Lazio.

Un evento come quello di democrazia partecipativa qui riportato conduce a due importanti conclusioni.

Da una parte la dimostrazione di come i ragazzi siano in grado di esprimere interessi, proposte, opinioni in modo a volte più articolato che nella retorica degli adulti.

Dall'altra, mantenendo l'obiettivo di contribuire alla qualità della vita all'interno degli spazi urbani, l'utilità di continuare ad aprire le scuole ad attività che vadano oltre a quella della formazione tradizionale: è proprio a una "smart school" che andrebbero dedicate maggiori risorse.

Parola di 100 classi.



QUESTO REPORT E IL VIDEO DELL'ATTIVITÀ SONO SUL SITO DELLE 100 classi

www.100classi.net