

A SCUOLA DI SOSTENIBILITÀ

Pubblicato il 22 Maggio 2023 di redazione



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)



Da Slow Food Lombardia e Slow Food Cremonese su bando di Fondazione Cariplo, il progetto **Educhiamo al Futuro**, per imparare in classe la civiltà di domani.

Spesso accade che il momento storico superi con larga falciata ciò che viene insegnato in classe, quando invece dovrebbe essere proprio la scuola a preparare le generazioni a vivere e indirizzare il presente verso l'orizzonte di cui saranno protagonisti.

Promosso da **Slow Food Lombardia** con **Slow Food Cremonese** su bando di **Fondazione Cariplo**, il progetto **Educhiamo al Futuro** – partito a febbraio e che terminerà a maggio ma con una coda a settembre con una Festa dell'orto- sta coinvolgendo circa **1400 studenti** di tre istituti comprensivi del territorio cremonese in moduli didattici esperienziali legati dal filo comune della biodiversità alimentare e ambientale, della conoscenza degli alimenti e del corretto uso delle fonti energetiche e dell'acqua.

«Tramite laboratori in aula e sul campo e momenti di formazione per i docenti, il progetto intende diffondere le buone pratiche sperimentate positivamente in altre scuole, connettere temi e territori per preparare al cambiamento», spiega **Claudio Rambelli** di Slow Food Lombardia, ideatore dell'iniziativa. «Questo avviene dando strumenti per mettere in atto nel proprio contesto di vita quanto appreso durante esperienze che mirano a generare una coscienza consapevole del ruolo che ognuno ha nella tutela dell'ambiente».

I **1400 depliant** che saranno distribuiti nei prossimi giorni nelle scuole aderenti hanno lo scopo di sensibilizzare alunni e famiglie sui temi della sostenibilità energetica e alimentare intesa come il frutto di uno sforzo collettivo e precoce, attuato singolarmente attraverso piccoli gesti.

Riduzionismo e Complessità, storia dell'ambientalismo, cambiamento climatico, biodiversità e salute delle api sono tra le tematiche discusse all'interno di workshop e seminari rivolti al corpo docente, col quale vengono elaborati incontri e attività da proporre alle classi.

Docente dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, giornalista e autrice di numerose pubblicazioni, **Cinzia Scaffidi** ha condotto 12 ore di formazione interdisciplinare su sistemi di produzione, ecologia, cultura, clima e transizione ecologica. Curata da **Alessandra Zambelli** – tecnologa alimentare, formatrice per Slow Food nell'ambito della ristorazione scolastica nonché responsabile dell'Enaip di Busto Arsizio – la formazione specifica per i docenti che seguono gli Orti

rappresenta un momento di confronto su territorialità e stagionalità, lotta agli sprechi in correlazione con i lavori nell'orto e ai menu della mensa. Le attività legate alla Biodiversità del Fiume, Energia dal Fiume e Orti sono condotte da Educatori Ambientali coordinati da **Annalisa Guaraldo**, laureata in Scienze Ambientali e Forestali, mentre gli interventi didattici "dire, fare, mangiare" sono condotti da **Formatori e Cuochi di Slow Food**.

