

# La dimensione culturale della sostenibilità



## Qual è il ruolo della cultura nelle sfide globali che stiamo affrontando?

Nel 2015, le Nazioni Unite hanno definito 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile e 169 sotto-obiettivi, raccolti nell'Agenda 2030. Questo ha permesso a tutti i Paesi di avere più chiaro il traguardo da raggiungere, in termini di azioni concrete e di tempo a disposizione.

La cultura si riflette in modo diretto e indiretto su tutti gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile, con particolare attenzione per le sfide legate all'istruzione di qualità (SDG 4), alle città sostenibili (SDG 11) e al lavoro dignitoso (SDG 8).

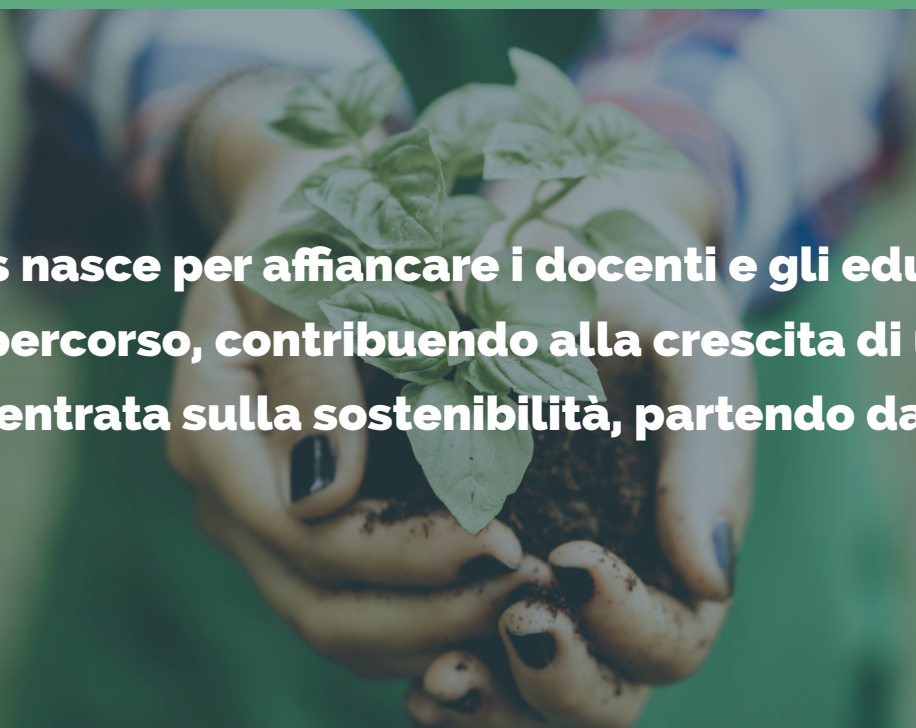


**La cultura è un presupposto irrinunciabile di tutta l'Agenda 2030 in quanto moltiplicatore di risultati, grazie alla sua capacità di trasferire saperi e attivare le persone a ragionare in termini di collettività.**

**Per promuovere la cultura è importante valorizzare l'educazione, in modo da offrire alle nuove generazioni quel grado di conoscenza e di consapevolezza capace di rendere possibile un cambiamento.**



**Seeds nasce per affiancare i docenti e gli educatori in questo percorso, contribuendo alla crescita di una cultura incentrata sulla sostenibilità, partendo dal cibo.**



# Imparare dal cibo

**Perché il cibo è l'elemento da cui partire per affrontare le sfide globali sulla sostenibilità?**

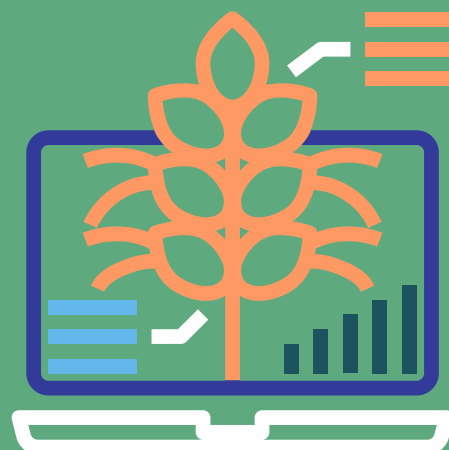
**La risposta è proprio in un principio che Fondazione Barilla ritiene fondamentale: il cibo non è una commodity, perché racchiude un valore universale che può essere interpretato in senso nutrizionale, culturale, ambientale, sociale ed economico.**

**Quello del cibo è un tema che può aiutare i ragazzi a comprendere in modo semplice e intuitivo la sostenibilità nel suo complesso.**

Nel creare un percorso educativo con i più giovani, il cibo è uno strumento che aiuta a capire e a visualizzare il **legame tra salute e sviluppo sostenibile**, poiché ciò che fa bene alle persone, fa bene anche alla **comunità** e al **pianeta**. Ricorda il valore delle **risorse** e il concetto di **circularità**, ad esempio attraverso l'attenzione a ridurre gli sprechi alimentari e a riutilizzare gli scarti.

Suggerisce l'importanza del ruolo di ogni soggetto nella realizzazione di un sistema più sostenibile, in virtù delle sue **scelte quotidiane**.

Il cibo diventa così un'opportunità per ragionare su quanto **sia complesso e ricco il tema della sostenibilità**, attraverso le diverse dimensioni del vivere comune.





**Su questo si concentra  
l'attività di Seeds, area  
interamente dedicata ai  
temi legati all'educazione  
allo sviluppo sostenibile  
attraverso il cibo.**

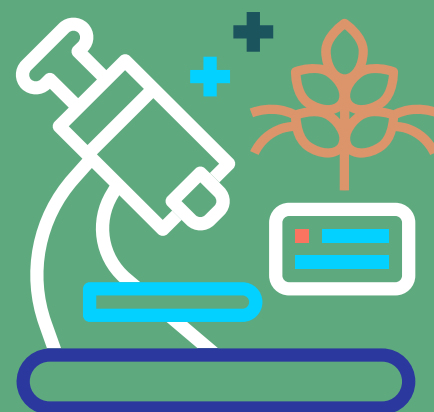
**Partendo dal cibo, infatti, si possono costruire strumenti e percorsi educativi che pongono le basi per un apprendimento concreto e costante, che continua ad alimentarsi con nuove esperienze, conoscenze e opportunità di condivisione.**

# Dalla conoscenza al cambiamento

Dall'indagine commissionata a Ipsos Italia, emerge che i ragazzi sono sensibili e attenti verso il tema della sostenibilità, ma mostrano una limitata conoscenza degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite e non conoscono il legame tra sostenibilità e cibo. Ecco perché è importante offrire ai giovani nuovi stimoli e nuovi strumenti per comprendere la complessità di questi temi e capire quale ruolo possono ricoprire nelle sfide globali.

In termini educativi, accrescere le **competenze** nell'ambito della **sostenibilità alimentare e ambientale** significa, innanzitutto, offrire ai ragazzi conoscenze adeguate per comprendere **l'entità e le implicazioni delle sfide nutrizionali, sociali, economiche ed ambientali** che caratterizzano il nostro tempo.

È importante osservare che non si tratta solo di acquisire un maggior numero di nozioni, ma di utilizzare i contenuti e le specifiche abilità acquisite per **sviluppare una serie di competenze trasversali**, come ad esempio le capacità decisionali, l'approccio sistemico, critico e creativo, le competenze collaborative e relazionali, permettendo di raggiungere, innanzi tutto, tre importanti obiettivi.



Il primo è aiutare i bambini e i ragazzi a **crescere come cittadini consapevoli** e ad **acquisire comportamenti responsabili** per loro stessi e per l'ambiente.

Il secondo è renderli **agenti attivi del cambiamento** e quindi capaci di individuare in modo autonomo le occasioni migliori per coinvolgere in questo processo la famiglia, la classe, gli amici, il territorio e l'intera comunità.

Il terzo, infine, è **diventare adulti responsabili**, come cittadini e, possibilmente, come professionisti nel settore della sostenibilità alimentare e ambientale.



**Educare al valore universale del cibo diventa, quindi, il primo passo per promuovere un circolo virtuoso che parte da un'azione formativa e che continua a crescere, coinvolgendo sempre nuove persone e arricchendosi di nuove competenze, in un percorso continuo di apprendimento.**

**Lavorare in questa direzione con le giovani generazioni assume, quindi, un ruolo sociale particolarmente rilevante, perché significa sostenere chi potrà creare un impatto positivo a lungo termine.**

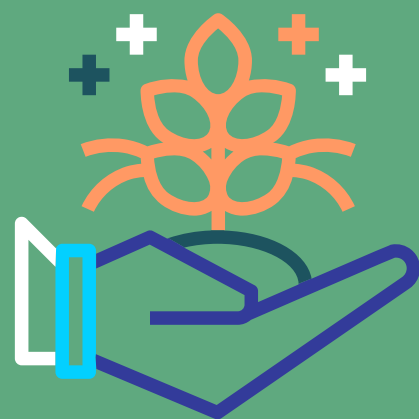
In questo contesto, la **scuola svolge un compito importantissimo**, con insegnanti ed educatori in prima linea. Ecco perché Seeds si avvale di **collaborazioni e partnership** di grande rilievo per realizzare **strumenti e percorsi educativi transdisciplinari** con cui affiancare gli **insegnanti** e gli **educatori** nel proprio lavoro con i **giovani**, e i ragazzi nel loro percorso di crescita e di studi.

Si tratta di **materiali scientificamente sostenuti e costantemente aggiornati**, che offrono ai docenti consigli per condurre percorsi educativi di valore.

# Gli insegnamenti su cibo e sostenibilità

---

**Seeds offre ai docenti e agli educatori strumenti concreti per sostenere il loro lavoro e la loro capacità di favorire il cambiamento.**



**01**

**Rendere prioritario nelle scuole  
il tema della sostenibilità  
attraverso il cibo**

**02**

**Aggiornare docenti e formatori  
sul tema della sostenibilità  
alimentare**

**03**

**Offrire nuovi percorsi di  
aggiornamento e condivisione  
per gli insegnanti**



# 01



## Rendere prioritario nelle scuole il tema della sostenibilità attraverso il cibo

**Il progetto, inserito in un protocollo di intesa con il Ministero dell'Istruzione, nasce nel 2018 per portare il tema della sostenibilità alimentare e ambientale nelle scuole di ogni ordine e grado.**

Il progetto riassume i punti chiave legati al cibo e ai sistemi alimentari, per aiutare a comprenderne la complessità e i suoi diversi fattori, come la salute, la sicurezza alimentare, la cultura e l'ambiente.

---

## Noi, il cibo, il nostro Pianeta

**All'interno del progetto  
possiamo trovare:**

- **contenuti, risorse e materiali** per la formazione online dei docenti e **strumenti didattici** digitali per le lezioni con gli studenti, completi di attività laboratoriali che favoriscono un apprendimento più dinamico e coinvolgente, promuovendo l'introduzione dell'insegnamento con metodologia CLIL (Content and Language Integrated Learning);

---

- **premiazione dell'eccellenza**, attraverso il concorso "Noi, il cibo, il nostro Pianeta - In action!" che, in collaborazione con Tuttoscuola, premia docenti e scuole impegnate a formare i giovani sui temi della sostenibilità alimentare, secondo gli strumenti proposti proprio dai tool didattici del programma.

## Il progetto si è tradotto anche nella mostra esperienziale **“Noi, il cibo, il nostro Pianeta: Alimentiamo un futuro”**

Il percorso multimediale suddiviso in cinque aree tematiche si è avvalso di modalità di coinvolgimento interattive e immersive per spiegare ai ragazzi i paradossi del cibo e gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite, passando attraverso la cultura del cibo, il rapporto tra cibo e città, il valore della dieta mediterranea e l'impatto delle scelte alimentari sull'ambiente.

La mostra, lanciata in occasione di Parma 2020 – Capitale Italiana della Cultura, ha dedicato percorsi guidati e laboratori agli studenti di ogni ordine e grado scolastico.



### **We, the food, the Planet**

Noi, il cibo, il nostro Pianeta diventa **un'esperienza di gioco digitale**, interattiva, che consente di dialogare con il nostro Pianeta per riflettere e comprendere l'importanza dei nostri comportamenti per un futuro più sostenibile, che parte dal cibo.

Tramite **quiz e giochi interattivi** i ragazzi possono scoprire problematiche globali e soluzioni concrete per una cittadinanza attiva orientata alla transizione ecologica.



**Infine, tutte le iniziative sono affiancate da un'attenta attività di monitoraggio che permette di raccogliere i feedback dei docenti e osservare i risultati ottenuti.**



# 02



## Aggiornare docenti e formatori sul tema della sostenibilità alimentare

In qualità di ente formatore riconosciuto dal Ministero dell'Istruzione, Fondazione Barilla ha strutturato un programma di aggiornamento basato sul modello di blended learning, che unisce l'apprendimento online e in presenza.

L'obiettivo è quello di valorizzare e promuovere la **crescita professionale dei docenti** in un percorso di LifeLong Learning, aiutandoli a trattare la sostenibilità alimentare e ambientale attraverso:

- una **conoscenza specifica e approfondita** dei temi;
- il rafforzamento delle **competenze progettuali, valutative, organizzative e relazionali**;
- l'uso più consapevole delle **nuove tecnologie**.

## S.O.F.I.A.



**I percorsi di aggiornamento sviluppati da Seeds sono disponibili sulla piattaforma ministeriale S.O.F.I.A. e consentono ai docenti di ottenere crediti formativi.**

# 03



## Offrire nuovi percorsi di aggiornamento e condivisione per gli insegnanti



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

### **Skilled – Key competences for building sustainability knowledge through food**

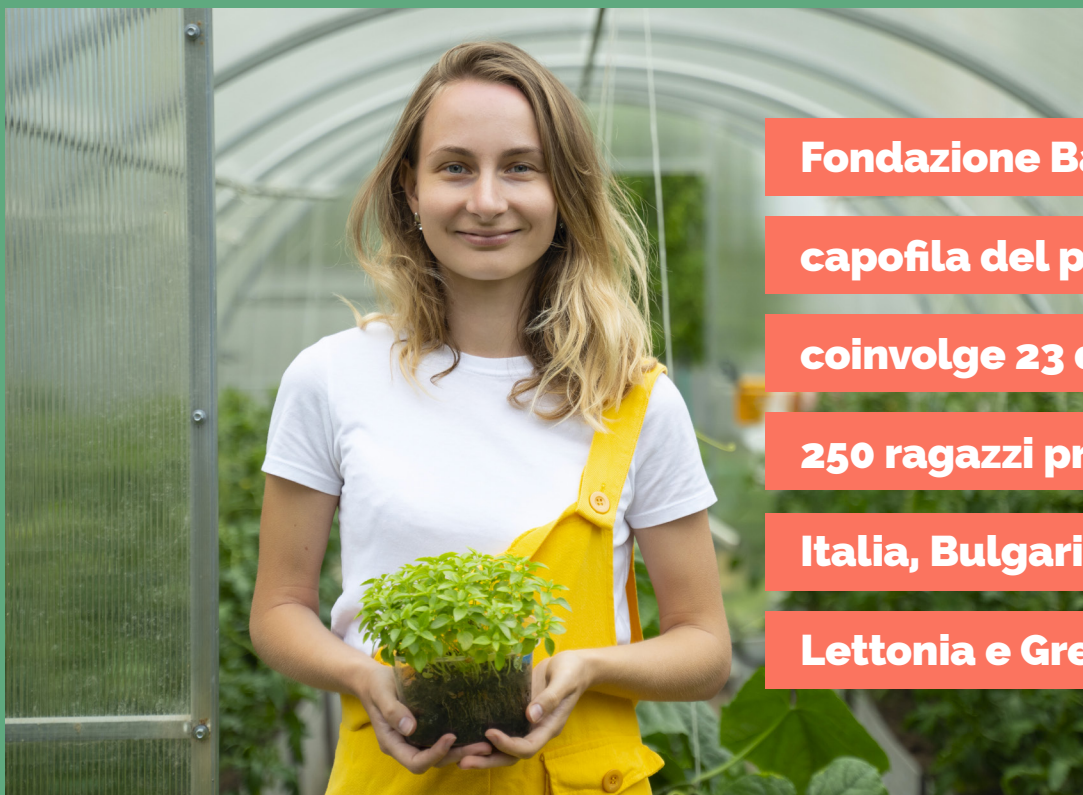
Skilled è un **progetto internazionale Erasmus+** nato con l'obiettivo di costruire un set di competenze certificate per **l'insegnamento della sostenibilità alimentare e ambientale**.

Il cibo, infatti, permette di parlare con le giovani generazioni di molti temi, tra cui la cittadinanza globale, la gestione delle risorse, le diversità culturale e l'importanza della partecipazione nelle comunità locali.

All'interno di questa ricchezza di contenuti e competenze, si avverte la mancanza di un approccio comune. Skilled nasce proprio per rispondere a questa esigenza e per garantire quindi uno standard qualitativo costante e condiviso nell'insegnamento della sostenibilità attraverso il cibo.



**Il progetto ha durata triennale ed è  
iniziato nel 2020.**



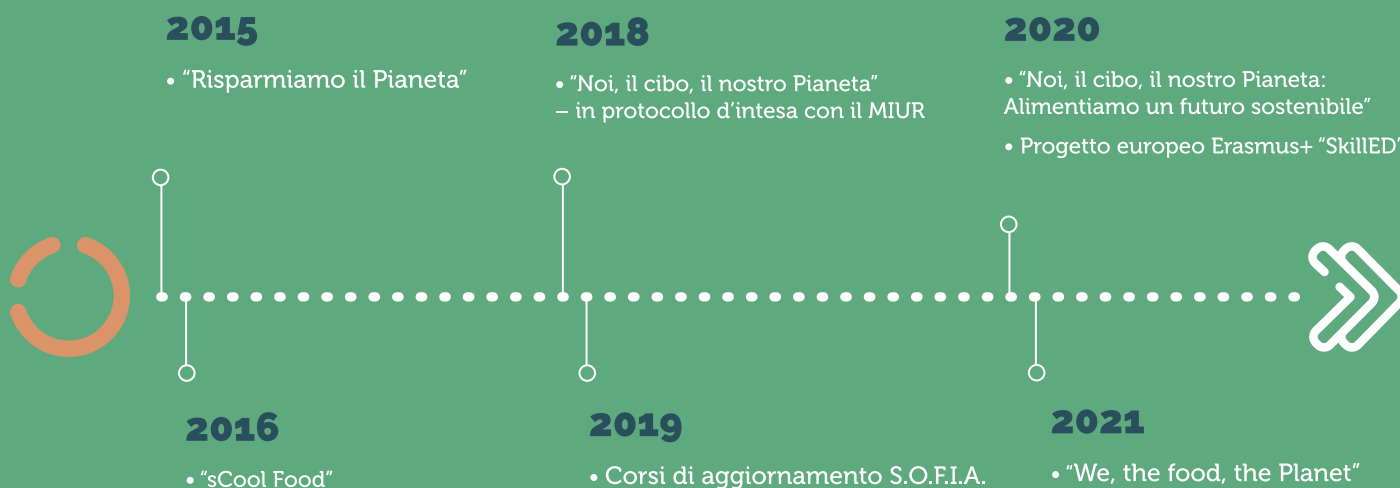
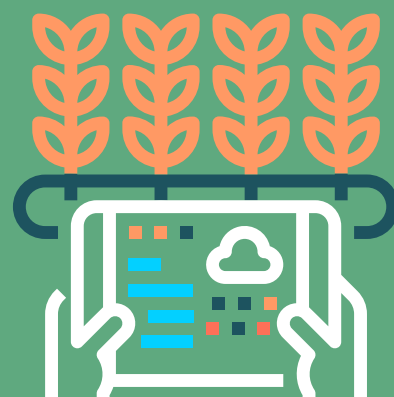
**Fondazione Barilla è  
capofila del progetto, che  
coinvolge 23 docenti e oltre  
250 ragazzi provenienti da  
Italia, Bulgaria, Spagna,  
Lettonia e Grecia.**



**Per imparare la complessità  
dei sistemi alimentari**

## Il nostro percorso

L'impegno per educare alla sostenibilità attraverso il cibo e per contribuire al raggiungimento degli Obiettivi dell'Agenda 2030 è caratterizzato da un percorso ricco di esperienze importanti, di cui è importante ricordare le tappe più significative.



## Partner

Un viaggio lungo, ricco e significativo  
che si è avvalso della collaborazione di  
importanti partner.



act:onaid



CIVICAmente®



TUTTO SCUOLA

