

FONDAZIONE BARILLA SVELA I VINCITORI DEL CONCORSO “NOI, IL CIBO, IL NOSTRO PIANETA IN ACTION” E PREMIA I MIGLIORI PROGETTI SCOLASTICI IN TEMA DI CITTADINANZA ATTIVA E SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE E AMBIENTALE

Il concorso, partito il 14 gennaio e rivolto a docenti e classi delle scuole secondarie di secondo grado, si è posto come obiettivo quello di formare – già dai banchi di scuola - cittadini più consapevoli. I migliori progetti arrivano da Roma, Città di Castello e Chianciano Terme.

Roma, 5 giugno 2019 – Il cibo come elemento chiave per il raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs). Questo il trait d’union dei tre progetti che sono stati proclamati vincitori del concorso “**Noi, il cibo, il nostro Pianeta - In action**”, organizzato dalla **Fondazione Barilla** e rivolto a tutte le classi delle scuole secondarie di secondo grado con l’obiettivo di diffondere la cultura della sostenibilità ambientale e dei sistemi alimentari. I vincitori sono stati svelati oggi in concomitanza con l’appuntamento “*Salute, Alimentazione e Agricoltura Sostenibile: educare gli adulti di domani*” del Festival dello Sviluppo Sostenibile, svoltosi al MIUR.

Il concorso ha voluto stimolare ed incoraggiare studenti e docenti ad approfondire i temi della sostenibilità alimentare e ambientale, invitandoli a mettere in pratica quanto appreso con l’utilizzo del programma **NOI, IL CIBO, IL NOSTRO PIANETA**, inserito in un protocollo d’intesa con il MIUR.

I docenti, da soli o in collaborazione con colleghi di altre materie, insieme alla loro classe, hanno fornito un elaborato multimediale (un breve video di massimo 5 minuti o un album fotografico digitale), per illustrare quanto fatto e appreso dagli studenti.

Di seguito i dettagli dei tre progetti vincitori, che sono stati selezionati tra circa 80 progetti ricevuti:

- Il progetto realizzato dagli alunni della classe **3^AF dell’Istituto Tecnico Agrario Statale “Giuseppe Garibaldi” di Roma - “Obiettivo Fame Zero”** – si è ispirato al Goal 2 “Sconfiggere la Fame” degli obiettivi previsti dall’Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. I ragazzi, in una fase di brainstorming, si sono interrogati sulle sfide dell’agricoltura nell’area mediterranea, cercando di immaginare le possibili soluzioni per il raggiungimento dell’obiettivo di un’agricoltura sostenibile. Inoltre, gli studenti hanno potuto partecipare a dibattiti e convegni tenuti da esperti, docenti universitari e professionisti del settore agroalimentare, in particolare presso l’Isola della Sostenibilità a Roma e presso la fiera Agriumbria a Bastia Umbra, con lo scopo di dare ulteriore valore al percorso formativo svolto. Infine, il progetto è stato pubblicizzato sul giornale d’Istituto e ciò ha fornito l’occasione per visitare la redazione di un quotidiano romano ed approfondire il ruolo della stampa nel promuovere una cultura orientata alla sostenibilità.
- Il cibo come mediatore culturale è stato invece il fil rouge del progetto dal nome “*FoodLine*”, presentato dagli alunni della classe **4^AA dell’Istituto Tecnico Franchetti-Salviani di Città di Castello**. Concentrandosi sul concetto di alimentazione sostenibile, gli studenti si sono soffermati sulle diverse tradizioni culinarie e i diversi modi di pensare il cibo: da un lato per riuscire a coniugare il mangiar sano con l’impiego equo delle risorse e dall’altro per rendere il cibo intermediario e simbolo di pace.
- Il progetto “*Becoming Global Citizens*”, ideato dagli studenti della classe **5^AC dell’Istituto di Istruzione Superiore “Pellegrino Artusi” di Chianciano Terme**, ha abbracciato tutti 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile e ha puntato a sensibilizzare i ragazzi sull’impronta ecologica dell’uomo e come riuscire a ridurla. Proprio per riuscire a diffondere, al di fuori della classe, le conoscenze acquisite, gli studenti hanno allestito, nella hall dell’istituto, un corner che permettesse di fare un vero e proprio tour in realtà aumentata (attraverso la presenza di QR code), per spiegare e approfondire tutti i punti dell’Agenda 2030. I ragazzi, inoltre, basandosi sulla [Doppia Piramide Alimentare-Ambientale](#) - un modello sviluppato da Fondazione Barilla che evidenzia come gli alimenti a minore impatto ambientale sono anche consigliati dai nutrizionisti per la nostra salute - hanno creato un menù sostenibile capace di conciliare una sana alimentazione con la salvaguardia del pianeta, attraverso l’utilizzo di materie prime a basso impatto ambientale, promuovendo prodotti tipici e locali e scegliendo tecniche di cottura in grado di far risparmiare energia ed evitare lo spreco di cibo.

I vincitori sono stati premiati con un buono del valore di 300 € per la classe e un buono del valore di 300 € per il docente (o il gruppo di docenti ideatori del progetto, fino ad un massimo di tre persone) da spendersi in libri e/o materiale didattico.

BCFN PRESS OFFICE c/o INC ISTITUTO NAZIONALE PER LA COMUNICAZIONE

Simone Silvi - Senior Account Media Relations - s.silvi@inc-comunicazione.it - +39 335.10.97.279

Fulvio D'Andrea - Media Relations Consultant - f.dandrea@inc-comunicazione.it - +39 334.37.57.384