

# LA TAVOLA LEGGERA

## OBBIETTIVO

Far comprendere come dietro un semplice pranzo o una cena, in famiglia o al ristorante, si nascondono azioni, gesti e scelte che possono avere pesanti ripercussioni nei confronti dell'ambiente nel quale viviamo. Un singolo prodotto si trascina spesso dietro una lunga scia di rifiuti invisibili, dei quali non ci accorgiamo

## SCUOLA PRIMARIA SECONDO CICLO, SECONDARIA PRIMO E SECONDO GRADO, FORMAZIONE PROFESSIONALE

### Primo incontro

- ✓ Attività in gruppi "La tavola imbandita" con l'utilizzo del cestino didattico (contenente il necessario per preparare la tavola e diversi menù)
- ✓ Compilazione di una speciale scheda tecnica con cui si potranno analizzare e conoscere le specificità dei differenti prodotti di uso e consumo
- ✓ Discussione

### Secondo incontro

Possibilità di approfondire i seguenti argomenti:

- ✓ L'impatto degli allevamenti intensivi
- ✓ La pressione su specie a rischio di estinzione
- ✓ Le "food miles"
- ✓ La perdita di biodiversità
- ✓ L'importanza dei prodotti locali
- ✓ L'importanza del biologico
- ✓ La stagionalità dei prodotti
- ✓ Le differenti tecniche di produzione
- ✓ La filiera corta



### Terzo incontro

- ✓ Analisi e discussione degli impatti non alimentari, riprendendo la scheda assegnazione punteggi del primo incontro
- ✓ Sintetica spiegazione del progetto della Provincia autonoma di Trento per la sostenibilità del comparto ristorativo "Ecoristorazione Trentino"
- ✓ Illustrazione e spiegazione della scheda di verifica semplificata, incentivando i ragazzi a sperimentarla presso un ristorante, agriturismo o pizzeria
- ✓ Possibilità di fare una spesa in un **supermercato convenzionato**

### Materiali di supporto

- ✓ Kit didattico "La Tavola Leggera"
- ✓ Presentazioni in Power point