

## La tavola leggera, ovvero come ridurre gli impatti ambientali della ristorazione

### Svolgimento degli interventi

#### 1° INCONTRO

a) *Luogo dell'incontro:* in aula

b) *Durata dell'incontro:* 1,30 ore – 2 ore

c) *Descrizione dell'incontro:* l'educatore divide la classe in n. 3/4 gruppi, a seconda del numero di ragazzi presenti. A ciascun gruppo viene assegnato lo stesso materiale, un cestino didattico.

Senza troppe spiegazioni viene richiesto a ciascun gruppo di apparecchiare la tavola e preparare un menù con quello che hanno a disposizione (per menù si intende un antipasto, un primo, un secondo, un contorno, un frutto, un dolce, una bevanda).

Ciascun gruppo avrà a questo punto preparato una tavola imbandita! Ma non sapevano che ad ogni oggetto scelto corrispondeva un punteggio!

I prodotti – piatti meno impattanti e più sostenibili (posate e tovaglioli riutilizzabili, prodotti locali a km 0, acqua in caraffa, etc.) possiedono un punteggio più basso, i prodotti – piatti più impattanti e meno sostenibili (posate usa e getta in plastica, acqua in bottiglia, prodotti esotici non equo solidali, etc.) possiedono un punteggio più alto.

Ciascun prodotto è provvisto anche di una speciale scheda tecnica a disposizione dell'educatore e della classe per analizzare e conoscere le specificità dei differenti prodotti di uso e consumo.

A questo punto viene spiegato ai gruppi che bisogna trovare chi ha apparecchiato la tavola nel modo più sostenibile e vedere chi ha ottenuto il punteggio minore!!!

Nel vedere il punteggio dei singoli prodotti – piatti si inizierà a motivare quel punteggio fornendo una sintetica spiegazione e osservando la scheda tecnica. I singoli punteggi dei prodotti verranno segnati su una speciale scheda didattica già preparata che verrà consegnata ai singoli ragazzi. L'incontro si conclude con il punteggio complessivo dei singoli gruppi – tavoli e con l'analisi dei singoli prodotti – piatti che sono stati utilizzati.

**d) Riassunto dell'incontro:**

- svolgimento del gioco “apparecchia la tavola”;
- assegnazione dei punteggi ai singoli prodotti/alimenti;
- compilazione della scheda;
- discussione da parte dell'educatore sull'impatto dei prodotti/alimenti scelti;



Provincia autonoma  
di Trento



Agenzia provinciale  
per la protezione dell'ambiente  
Settore informazione e monitoraggio



Rete trentina di  
educazione ambientale  
per lo sviluppo sostenibile



## La tavola leggera, ovvero come ridurre gli impatti ambientali della ristorazione

### Svolgimento degli interventi

#### 2° INCONTRO

a) *Luogo dell'incontro:* in aula

b) *Durata dell'incontro:* 1 ora e 45 minuti

c) *Descrizione dell'incontro:* in tale incontro si insisterà e ci si concentrerà sull'impatto ambientale degli alimenti. Secondo le competenze dell'educatore le richieste dell'insegnante si potranno toccare argomenti che riguardano:

- 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;
- etc.

Si cercherà di spiegare ai ragazzi l'importanza della stagionalità dei prodotti.

Si valuteranno le ripercussioni sull'ambiente derivanti da tecniche di produzione differenti .

Si mostrerà il vantaggio ambientale – ed economico – derivante da una filiera corta.

**d) Riassunto dell'incontro:**

- lezione frontale con l'ausilio del power-point sui differenti impatti di carattere alimentare;
- eventuale visione dei video inseriti nel power point;
- gioco delle stagioni (immagini sul power point).



Provincia autonoma  
di Trento



Agenzia provinciale  
per la protezione dell'ambiente  
Settore informazione e monitoraggi



Rete trentina di  
educazione ambientale  
per lo sviluppo sostenibile



## La tavola leggera, ovvero come ridurre gli impatti ambientali della ristorazione

### Svolgimento degli interventi

### 3° INCONTRO

a) *Luogo dell'incontro:* in aula

b) *Durata dell'incontro:* 1 ora e 30 minuti

c) *Descrizione dell'incontro:* in tale incontro ci si concentrerà su tutti quegli altri aspetti che non sono alimenti ma che fanno parte di un servizio di ristorazione (anche sulle tavole della propria casa!): piatti, posate, acqua, tovaglia, tovaglioli, etc.

Si riprenderà in mano la scheda didattica del primo incontro e si cercherà di capire meglio cosa comporta una nostra semplice scelta in termini ambientali: che impatto ambientale c'è nello scegliere un tovagliolo usa e getta o uno di stoffa, dell'acqua in caraffa o dell'acqua in bottiglia, etc.

Nell'incontro si presenterà il marchio "Ecoristorazione Trentino". Una volta che i ragazzi avranno capito i differenti impatti ambientali che possono essere presenti su una tavola e che è possibile ridurli con alcune semplici scelte sarà possibile fare capire che esistono sul territorio dei ristoratori che già fanno queste scelte. Per aiutare il consumatore a sceglierli e quindi "premiarli" è stato creato uno speciale marchio che si può trovare fuori dal locale: il marchio "Ecoristorazione in Trentino!"

In tale incontro si fornirà e si illustrerà inoltre ai ragazzi una scheda di verifica semplificata che servirà per l'incontro successivo, assegnando loro il compito di essere "osservatori" attenti che devono verificare se le azioni del progetto Ecoristorazione sono state rispettate dall'esercizio nel quale si recheranno.

d) *Riassunto dell'incontro:*

- lezione frontale basata sugli impatti non alimentari, riprendendo la scheda assegnazione punteggi del primo incontro;
- con l'ausilio del power point sintetica spiegazione del progetto Ecoristorazione in Trentino;
- illustrazione e spiegazione delle scheda di verifica semplificata;
- anticipazione dell'incontro successivo.



Provincia autonoma  
di Trento



Agenzia provinciale  
per la protezione dell'ambiente  
Settore informazione e monitoraggi



Rete trentina di  
educazione ambientale  
per lo sviluppo sostenibile



## La tavola leggera, ovvero come ridurre gli impatti ambientali della ristorazione

### Svolgimento degli interventi

#### 4° INCONTRO

a) *Luogo dell'incontro:* al ristorante, in pizzeria o in agriturismo

b) *Durata dell'incontro:* 2 ore

c) *Descrizione dell'incontro:* e ora rechiamoci al ristorante, pizzeria, agriturismo più vicino per gustare un vero pranzo in una struttura a marchio "Ecoristorazione Trentino"!

Finito il percorso sarà utile fare vedere ai ragazzi come un pranzo a minore impatto ambientale non ha nulla da invidiare a un pranzo che è meno sostenibile. Si potranno gustare i prodotti della nostra terra e si potranno così conoscere più da vicino, e in modo concreto, le strutture che hanno scelto di prestare più attenzione all'ambiente.

Sarà inoltre utile relazionarsi in modo diretto al ristoratore per meglio capire il processo che lo ha portato all'ottenimento della certificazione. Durante il pranzo l'educatore si soffermerà brevemente a descrivere le scelte che sono state fatte in quell'esercizio in materia di sostenibilità ambientale, riferendosi alle portate dei cibi, alle bevande, a come viene gestita la riduzione dei rifiuti e come vengono acquistati prodotti verdi. Insomma: un buon pranzo didattico per concludere tutti insieme in allegria! E i buon esempi visti..portiamoli a casa nelle tavole di tutti i giorni!!

Durante tale incontro, con l'ausilio della scheda di verifica semplificata, i ragazzi potranno osservare direttamente quali azioni del progetto eco ristorazione trentino sono presenti nell'esercizio.

d) *Riassunto dell'incontro:*

- pranzo didattico;
- compilazione della scheda di verifica semplificata da parte di ciascun partecipante;
- illustrazione delle singole pietanze portare dal ristoratore;
- dialogo con il ristoratore riguardo il processo che ha portato alla assegnazione del marchio;
- foto ricordo – da fare autografare ai ragazzi -da affiggere nella bacheca dell'esercizio

**Volendo si può decidere di non realizzare il pranzo convenzionato presso la struttura prescelta e limitare il percorso a n. 3 interventi, in tal caso la scheda di verifica semplificata verrà comunque consegnata ai ragazzi incentivandoli a sperimentarla la prossima volta che si recheranno presso un ristorante, agritur o pizzeria.**



Provincia autonoma  
di Trento



Agenzia provinciale  
per la protezione dell'ambiente  
Settore informazione e monitoraggi



Rete trentina di  
educazione ambientale  
per lo sviluppo sostenibile

