

---

# Green Club “ECOCUOCO”

---

IPSSEOA Colombatto di Torino



POLITECNICO  
DI TORINO

INNOVATION  
DESIGN  
LAB



ci basta  
un pianeta



# Il progetto originario

---

Il nostro progetto prevede una interazione tra gli studenti dell'ultimo anno del nostro Istituto con allievi del terzo anno delle scuola primarie



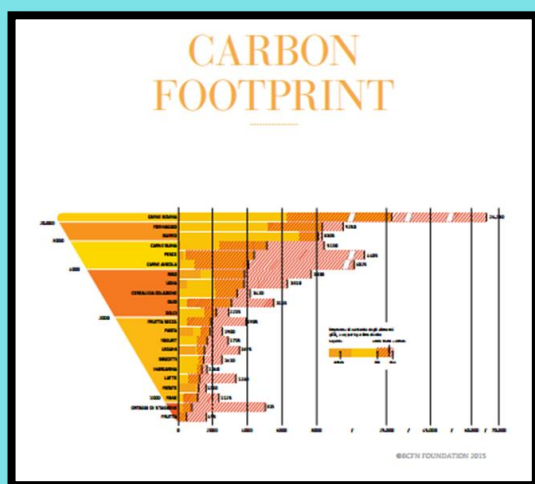
---

**«L'esempio è la più alta forma di insegnamento»**  
**Gualtiero Marchesi**

I componenti del Green Club hanno organizzato delle lezioni sul modello peer to peer sul tema del cibo sostenibile, dello spreco alimentare, della stagionalità dei prodotti ortofrutticoli, della scelta di prodotti locali

# Costituzione del Green Club e formazione degli studenti

All'inizio dell'anno si è costituito il Green Club, composto da allievi delle diverse classi quinte di Enogastronomia ad indirizzo cucina



Gli studenti hanno potuto seguire una formazione iniziale volta a trasmettere i valori della sostenibilità, in particolare per ciò che concerne il cibo e l'alimentazione

# L'educazione alimentare

Con i nostri docenti di **Scienza dell'alimentazione** abbiamo affrontato le tematiche di un'alimentazione sana ed equilibrata, analizzando il fabbisogno nutrizionale dei bambini in età scolare e dei più comuni errori che vengono commessi da genitori e bimbi.



# Gli strumenti utilizzati

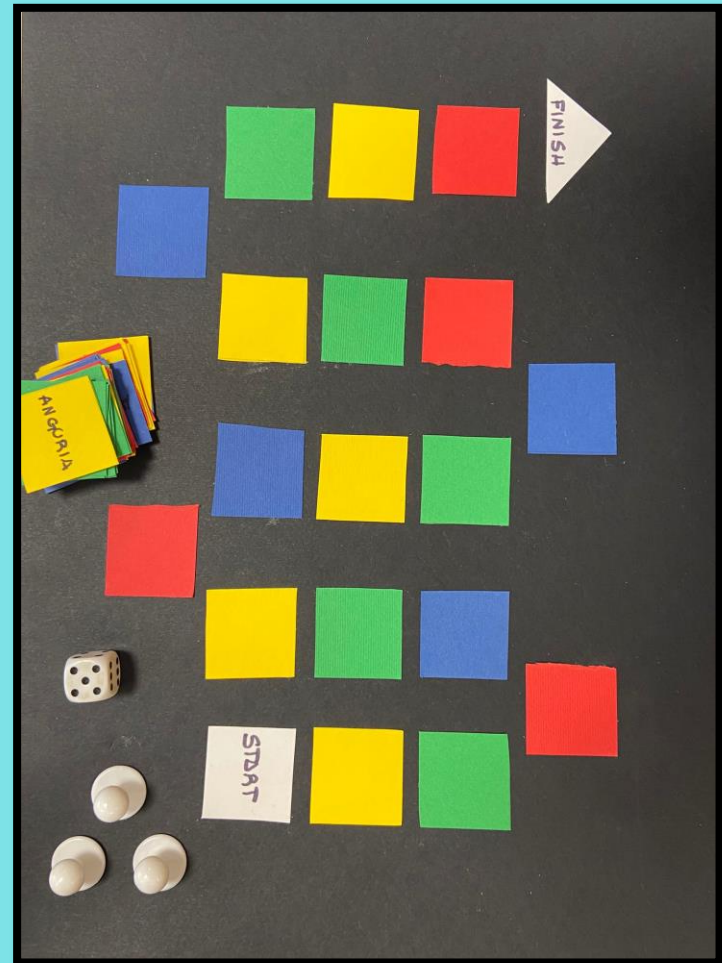
Per raggiungere l'obiettivo della sensibilizzazione dei piccoli studenti è previsto l'utilizzo di questi strumenti:

- Storytelling di educazione alimentare
- **Giochi di ruolo e da tavolo**
- **Mappe concettuali**
- Realizzazione di cartellonistica informativa
- ***Gare a squadre con quiz multimediali***
- **Ricette di cucina di facile realizzazione**

# I giochi

Ideati da noi, ispirati a giochi famosi, ma che affrontano i temi del cibo sostenibile, della stagionalità, del riconoscimento dei frutti e delle verdure meno note, ma ugualmente importanti

**“Tutti i bambini sanno che il gioco è il più nobile del lavoro.”**

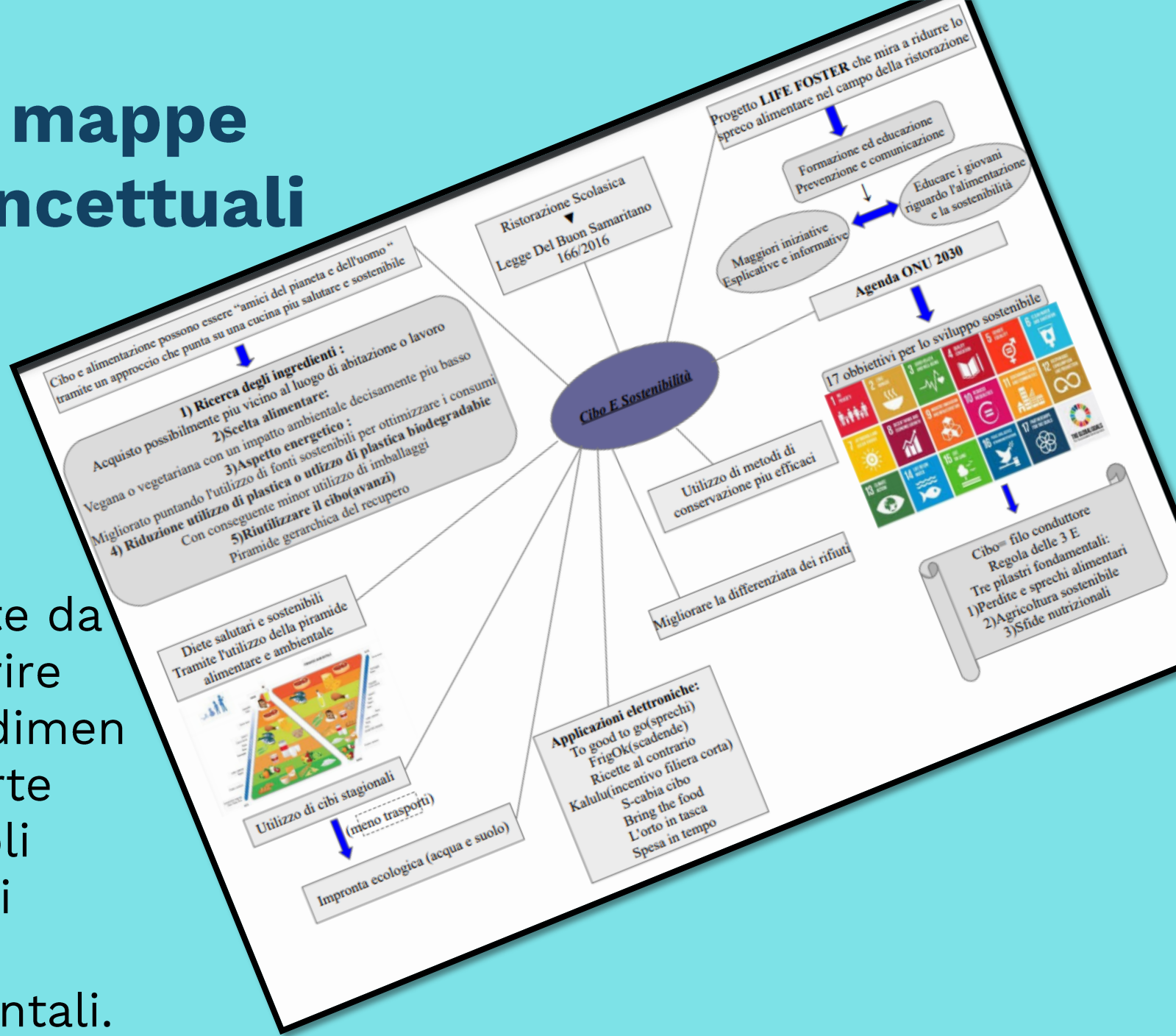


# I giochi

PRIMAVERA	ESTATE	AUTUNNO	INVERNO



# Le mappe concettuali



Realizzate da per favorire l'apprendimento da parte dei piccoli allievi dei concetti fondamentali.



# I cartelloni

Da appendere in aula per ricordarci tutti i giorni che la sostenibilità ambientale è fatta di piccoli passi oggi per poter continuare a camminare in futuro

## Se guardiamo la terra, guardiamo noi stessi...

**SOSTENIBILITA' E STAGIONALITA'**

PER SOSTENIBILITA' SI INTENDE RISPETTARE IL PIANETA PER MANTENERE IL BENESSERE.

LA MIGLIOR SCELTA E' QUELLA DI NON ACQUISTARE PRODOTTI PROVENIENTI DALL'ESTERO.

*"Se guardiamo la terra, guardiamo noi stessi."*

**AUTUNNO**

VERDURA	FRUTTA
ZUCCA	CASTAGNE
FUNGHI	MELAGRANO
PEPERONI	NOCCIOLE
AGLIO	OLIVE
RUCOLA	NOCI
BIETE	MANDORLE
CIPOLLA	UVA
PATATE	CACHI
CAROTE	KIWI
CAVOLO	MELA

**INVERNO**

VERDURA	FRUTTA
CAVOLO	ARANCE
CARCIOFI	KIWI
VERZA	MANDARINI
CAVOLEFIORE	MELA
RABBIOTTO	LIMONE
BROCCOLI	NOCI
AGLIO	MANDORLE
PATATE	CACHI
SPINACI	PERO
BIETOLE	LITCHI

**PRIMAVERA**

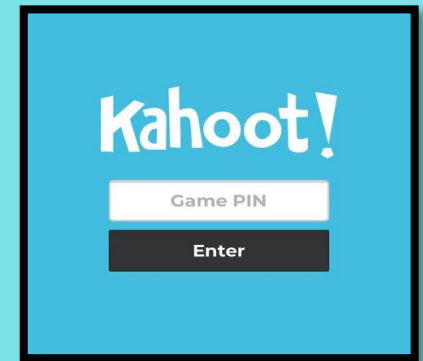
VERDURA	FRUTTA
PISELLI	FRAGOLE
ASPARAGI	ALBICOCCA
LATTUGA	PESCHE
ZUCCHINE	CILIEGIE
GETRIOLI	NEPOLE
FRAGIOLINI	MORE
FAVE	LAMPONI
RUCOLA	RIBES
CIPOLLA	LIMONI
SEGGANO	MELA

**ESTATE**

VERDURA	FRUTTA
MELANZONA	MELONE
ZUCCHINE	ANGURIO
GETRIOLI	PESCHE
CIPOLLOTTI	LAMPONI
LATTUGA	FICHI
PEPERONI	GUSONE
RUCOLA	PRUGNE
SEGGANO	MELA
BURRABASTOLA	LIMONI
POMODORO	ALBICOCCA

# I quiz su kahoot

Il gioco e la tecnologia affascinano grandi e piccini. Cosa c'è di più coinvolgente che una competizione a squadre su Kahoot per riflettere su valori sostenibili?



# Le ricette da fare a casa

Abbiamo messo a punto e testato più di una decina di ricette semplici e gustose, che utilizzano ingredienti sostenibili che spesso non sono amati dai bambini



# Le ricette da fare a casa

Facili da preparare anche a casa, tengono conto degli aspetti nutrizionali ma anche dell'appetibilità per i bambini



## Nuggets di ceci con crema di zucca

Ingredienti x 4 persone:

Ceci in scatola sgocciolati 400g, 2 Uova, 2 cucchiai di pangrattato, 1 cucchiaio di Grana Padano, Scamorza, 1/2 panino, Olio EVO, Latte, Rosmarino, Sale

Procedimento:

Sgocciolare i ceci dalla scatola, frullarli fino a ridurli in crema. Aggiungere il 1/2 panino ammorbidito nel latte e strizzato bene, un uovo, il grana, un pizzico di sale e il rosmarino tritato. Formare quindi delle polpette con l'aiuto di un cucchiaio e al centro aggiungere un pezzetto di scamorza, richiudere e arrotolare. Poi impanare prima nell'uovo e nel pangrattato, spennellare con l'olio EVO e cuocere in forno a 180 °C per 15' oppure in padella a fuoco dolce.

Servire calde accompagnando con una crema di zucca densa, magari profumata con la curcuma



# QUESTA CAVOLO DI PANDEMIA



La pandemia e i rischi connessi hanno sospeso le attività aggiuntive nelle scuole e quindi non siamo riusciti a portare a termine il nostro progetto, anche per noi è stato difficile incontrarci e lavorare insieme

MA...

la rinnovata sensibilità verso le tematiche dell'Agenda ONU 2030 ci ha portato ugualmente lontano!

# AGENDA 2030

## ORGANIZZAZIONE DELLE NAZIONI UNITE

### OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE



# Il progetto Colombatto Solidale



**La situazione economica e sociale causata dalle pandemia ci mostra come sempre più persone e famiglie siano in difficoltà**

# Il progetto Colombatto Solidale



**Non c'è nulla di più gratificante che mettere a disposizione le proprie competenze per aiutare persone in difficoltà**





# La riduzione dell'impatto ambientale: il recupero delle eccedenze



**La materie prime utilizzate sono per la gran parte frutto di un recupero di eccedenze alimentari che altrimenti verrebbero gettate e da donazioni da parte di aziende amiche**



AL CAAT CON L'ASSOCIAZIONE  
SOLIDARIETA' ALIMENTARE

# Il contributo di tanti



**Il resto è  
acquistato dalla  
scuola grazie ai  
fondi ricavati  
dalla vendita per  
Natale dei  
panettoni solidali  
prodotti dagli  
allievi del corso di  
dolciaria**



# La rete che si è creata

**Abbiamo avuto il patrocinio del Comune di Torino. Per il trasporto dei pasti ci siamo avvalsi della collaborazione della Protezione Civile e per la distribuzione abbiamo costituito una rete con associazioni benefiche**



# I menu ideati di volta in volta

**Sulla base dei  
prodotti raccolti,  
ogni venerdì  
pomeriggio si  
progetta un menu  
diverso in grado di  
soddisfare tutti**



## MENU DI SABATO 23 GENNAIO

Flan morbido alle erbe  
Bocconcini di tacchino e patate  
o polpette croccanti di soia  
Sfogliatella salata alle zucchine  
Peperone gratinato al pomodoro  
Cavolfiori viola al vapore  
Mousse di mascarpone con  
biscotto morbido al cioccolato  
Pane con lievito madre  
Mandarini  
Acqua

# 3000 pasti completi

Ad oggi, abbiamo prodotto e consegnato più di 3000 pasti completi, nutrizionalmente equilibrati e sostenibili, con anche un po' di dolcezza...



# La continuità del nostro progetto



**Il progetto ha avuto un successo tale da «costringerci» a proseguire almeno fino a Pasqua e poi....**



# Il progetto Colombatto Solidale



Per noi è stata un'esperienza entusiasmante e coinvolgente, abbiamo avuto l'opportunità di lavorare finalmente **insieme** per uno scopo concreto e nobile





Vogliamo ringraziare a nome di tutti gli studenti che hanno partecipato a questo progetto, la Città Metropolitana di Torino, il nostro Dirigente Scolastico, prof.ssa Viscomi e i docenti tutti, che ci hanno coinvolti e supportati nel vivere questa avventura!

---

# Green Club “ECOCUOCO”

---

IPSSEOA Colombatto di Torino

GRAZIE PER L'ATTENZIONE



POLITECNICO  
DI TORINO

