



PROMOSSO DA



CON IL PATROCINIO DI



RETE SOCIALE – CULTURA DELLA SALUTE – ARTE – QUALITÀ

Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Toscana



Realizzato da Francesca Corrieri, III su GdL Dietistico, Università degli Studi di Firenze

XI edizione - Progetto e concorso per le scuole
Meno spreco più risorse per tutti. Impegniamoci nella sostenibilità alimentare

giovedì 29 maggio 2025 ore 9.30 – 16.00

Circo-lo Teatro del Sale – Via de' Macci, 111r – Firenze

Laboratorio per cittadini sul buon uso del cibo e la riduzione dello spreco alimentare

DIAMO VALORE AL CIBO

Dal 2014 CIPES Toscana è impegnata nella diffusione della cultura e di pratiche relative alla sostenibilità e alla riduzione dello spreco alimentare. L'obiettivo è quello di sviluppare la consapevolezza del cittadino e le sue abilità rispetto alle abitudini quotidiane che favoriscono il buon uso degli alimenti, riducendo così lo spreco e creando un atteggiamento di solidarietà verso gli altri. È importante che il problema dello spreco di risorse sia condiviso da tutti, che ciascuno si assuma la responsabilità nel favorire la ricerca del bene comune.

Quest'anno l'evento è organizzato col Circo-lo Teatro del Sale in occasione del **SALE Sant'Ambrogio in Festival (Firenze 29 maggio – 1giugno 2025)** dedicato al ricordo del suo fondatore e chef Fabio Picchi, che più volte è intervenuto agli eventi di premiazione dei migliori progetti delle scuole toscane e che, attraverso il suo esempio e le ricette poetiche, capaci di nutrire l'anima, ci ha trasmesso l'amore per il cibo e l'importanza di non sprecare.



-9.30 INTRODUZIONE

L'AGENDA 2030 DELL'ONU E IL PROGETTO CIPES TOSCANA Brunella Librandi Pedagogista - Presidente CIPES Toscana APS

DIAMO VALORE AL CIBO proiezione del video con la lettura del Canto degli Elementi (da Papale papale) e l'intervento di Fabio Picchi
Presenta Giulio Picchi Direttore Artistico del Cibreo – Teatro del Sale

LA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE Fabio Cecchi Dietista e Naturopata Consigliere CIPES Toscana APS– Luisa Setti Dietista- Studio Elle

L'ECONOMIA CIRCOLARE Antonio Molisso Medico Vice-Presidente CIPES Toscana APS

-10.15 IL LABORATORIO "BUON USO DEGLI ALIMENTI E RIDUZIONE DELLO SPRECO" Coordina Matteo Leonetti Dietista e Cuoco

Obiettivo: sviluppare la consapevolezza e le abilità della persona rispetto alle abitudini quotidiane che favoriscono il buon uso degli alimenti, riducono lo spreco e creano un atteggiamento di solidarietà verso gli altri

Metodologia del laboratorio: ogni partecipante, aiutato da alcuni esercizi di autoconsapevolezza contenuti nella cartella di CIPES Toscana, ripercorrerà a tappe le proprie abitudini alimentari in modo da individuare i punti critici dove si può determinare lo spreco. I partecipanti, una volta definite le iniziative di miglioramento delle proprie abitudini, potranno confrontarsi con i Dietisti che assumeranno il ruolo di facilitatore.

Tappe: le scelte alimentari influenzano la salute e la sostenibilità; la spesa – la stagionalità di frutta e verdura - la lettura delle etichette alimentari; il frigorifero e la dispensa; porzioni e utilizzo degli avanzi; la raccolta differenziata dei rifiuti.

Al termine del percorso ci sarà una riflessione e sarà distribuito del materiale informativo.

11.45 LETTURA DI RICETTE POETICHE DI FABIO PICCHI E RIFLESSIONI FINALI

12.30 CONCLUSIONE DEL LABORATORIO

PARTNER

PARTNER ISTITUZIONALI

MEDIA PARTNER

IN COLLABORAZIONE CON



12.30 – 14.30 BUFFET AL CIRCO-LO TEATRO DEL SALE

14.30 LA SCUOLA E IL PROGETTO CON I RISTORANTI *Presenta Alessandra Papa Direzione Generale dell'Ufficio Scolastico Regionale*
PROGETTO "DOGGYBAG. PLEASE! SOLO IL FUTURO AVANZA" - I PREMIO CONCORSO CIPES TOSCANA APS a.s. 2021-22 e 2022-23
LICEO ECONOMICO SOCIALE "VITTORIA COLONNA" (AREZZO)

Maria Cecilia Volpi Insegnante e la classe V G

Interviene: Giulio Picchi Direttore Artistico del Cibreo – Teatro del Sale

15.15 QUALI AZIONI PER RIDARE VALORE AL CIBO E RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Conversazione con i partecipanti – Coordina Brunella Librandi Presidente CIPES Toscana APS

LA PIRAMIDE ALIMENTARE TOSCANA *Fabio Cecchi Dietista e Naturopata*

L'ALIMENTAZIONE E LA SALUTE *Antonio Molisso Medico vice Presidente CIPES Toscana APS*

AZIONI PER RIDURRE LO SPRECO *Matteo Leonetti Dietista e Cuoco*

16.00 CONCLUSIONE



Riferimenti per gli obiettivi dell'Agenda 2030 dell'ONU:



RIDURRE LA FAME ATTRAVERSO LA SOLIDARIETÀ *Leonardo Carrai Presidente Emerito Banco Alimentare Toscana*



SALUTE E BENESSERE ATTRAVERSO L'ALIMENTAZIONE *Gian Franco Gensini Socio Emerito CIPES Toscana APS*



L'EDUCAZIONE DI QUALITÀ' L'UNESCO E LA CURA DELLA CASA COMUNE *Paolo Orefice Professore Emerito di Pedagogia – Direttore della Cattedra Transdisciplinare dell'UNESCO – Università degli Studi di Firenze – Socio Onorario CIPES Toscana APS*

CULTURA DELLA SALUTE E COMPETENZE CHIAVE

CIPES Toscana è impegnata nello sviluppo della cultura, dei comportamenti favorevoli alla salute e allo sviluppo sostenibile. È impegnata inoltre nel sottolineare l'importanza di far emergere e capitalizzare l'apprendimento realizzato, in modo da favorire lo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza (Raccomandazioni UE, 2006; UE 2018) promosse dalla scuola in modo formale, dall'associazione in modo non formale e informale.

Le competenze chiave: Comunicazione nella madrelingua - Comunicazione nelle lingue straniere - Competenza matematica e di base in scienza e tecnologia - Competenza digitale - Imparare ad imparare - Competenze sociali e civiche - Spirito di iniziativa e imprenditorialità - Consapevolezza ed espressione culturale

NOTE ORGANIZZATIVE

L'incontro è aperto a tutti i giovani, a tutti i rappresentanti della società civile interessati a favorire la salute e la sostenibilità alimentare.

La partecipazione prevede l'iscrizione obbligatoria; una quota di 30 euro (comprende laboratorio e buffet); inviare l'adesione entro e non oltre il 22 maggio 2025 a cipestoscana@gmail.com e attendere la conferma. I posti sono limitati e verrà presa in considerazione la data di adesione. Per motivi organizzativi, coloro che aderiscono partecipano a tutta la giornata, compreso il buffet; non è consentita una presenza parziale. A fine evento, verrà rilasciato un attestato a chi ne farà richiesta.

RIFERIMENTI

Centro Interculturale per la Promozione e l'Educazione alla salute della Toscana – APS - e-mail: cipestoscana@gmail.com – cell. 334 9092877 – Relazioni Esterne Dott. Antonio Molisso