

Project “Exploring Traditional Tuscan Peasant Dishes”

CHALLENGE/SFIDA

Instead of proposing a food education project to be carried out in class (frontal lesson), where we educators provide the answer or suggestion for solving a problem, we wanted to involve and empower children to express their judgment and evaluation of the dishes proposed in the school canteen menu.

The ultimate goal is to:

- introduce and invite children to discover tastes and flavors of the past
- reduce the consumption of red meat
- reduce waste
- propose dishes that can also be replicated at home

Aniché proporre un progetto di educazione alimentare da svolgere in classe (lezione frontale), dove siamo noi educatori a dare la risposta o il suggerimento per la risoluzione di un problema, abbiamo voluto coinvolgere e responsabilizzare i bambini nell'esprimere un giudizio e una valutazione sui piatti proposti dal menù della mensa scolastica.

L'obiettivo finale è di:

- avvicinare e invitare i bambini alla scoperta di gusti e sapori del passato
- ridurre l'uso delle carni rosse
- ridurre gli sprechi
- proporre pietanze ripetibili anche in famiglia

KEY PARTNERS/PARTNERS CHIAVE

Collaboration with:

- students and families
- school staff
- municipal administration, kitchen staff
- parents who are members of the canteen committee

Collaborazione con:

- alunni e famiglia
- personale scolastico
- amministrazione comunale, personale di cucina
- genitori componenti della commissione mensa

USER RELATIONS/RELAZIONI CON GLI UTENTI

The project is aimed at children attending primary school and, through them, also at their parents.

Our objectives are:

- user satisfaction, children eat with pleasure
- a unique meal suitable for all who, for ethical or religious reasons, do not eat meat and animal derivatives
- reduction of scraps and waste

Il progetto è rivolto ai bambini che frequentano la scuola primaria e tramite loro anche ai genitori.

Gli obiettivi sono:

- soddisfazione dell'utente, i bimbi mangiano con gusto
- un pasto unico e proponibile a tutti coloro che per motivi etici o religiosi non mangiano carne e derivati animali
- riduzione di scarti e sprechi

KEY ACTIVITIES/ATTIVITA' CHIAVE

- children eat what they know and what they like
- children eat what they themselves have requested

To reduce food waste in the school canteen, it is necessary to raise children's awareness by involving them as active participants in a process where their opinion and suggestions will help achieve the final goal. To do this, it is necessary to create curiosity by explaining what they will eat, welcome their ideas, proposals, and observations to be shared with teachers and parents, using the members of the canteen committee as intermediaries. The educational intervention is easily replicable in schools.

- i bimbi mangiano ciò che conoscono e ciò che a loro piace
- i bimbi mangiano ciò che loro stessi hanno richiesto

Per ridurre lo spreco a mensa è necessario rendere i bimbi consapevoli, coinvolgendoli come protagonisti attivi di un percorso dove la loro opinione ed il loro suggerimento sarà di aiuto per il raggiungimento dell'obiettivo finale. Per far ciò è necessario creare curiosità spiegando cosa mangeranno , accogliere le loro proposte, suggerimenti e osservazioni da condividere con insegnanti e genitori, utilizzando come tramite i componenti della commissione mensa. L'intervento educativo è facilmente replicabile nelle scuole.

IMPACT/IMPATTO

- encourage tasting
 - create a positive relationship with food
 - involve students through play
 - highlight respect for local cultures and traditions
-
- stimolare all'assaggio
 - creare un rapporto positivo con il cibo
 - coinvolgere gli alunni attraverso il gioco
 - evidenziare il rispetto delle culture e delle tradizioni locali