

Prot. _____

Circ. n. 1445

Ai proff. Di Maria G. e Seminara S.
Agli/alle alunni/e delle classi 4^H/E e 4^N/E
Ai C.d.C. 4^H/E e 4^N/E
Alle famiglie
Ai/Alle Collaboratori/trici del D.S.

Oggetto: Buono fino in fondo “dona valore a ciò che resta”

Si comunica che il nostro Istituto aderisce alla campagna di sensibilizzazione contro lo spreco alimentare. L'iniziativa si inserisce nel quadro delle azioni volte alla promozione di una cultura del cibo fondata su sostenibilità, consapevolezza e responsabilità collettiva, attraverso attività educative, laboratoriali e momenti di approfondimento tematico rivolti agli studenti e alle studentesse.

Le classi e i docenti in indirizzo saranno impegnati in questo percorso come seguente schema:

^Lunedì 27/04/2026 dalle ore 10.00 alle ore 11.00, incontro, in aula Sergio Moro, con i responsabili del percorso e i docenti Di Maria e Seminara

^Lunedì 11/05/2026 dalle ore 08.00 alle ore 11.00, presso la cucina Catering, preparazione e realizzazione elaborati. Durante le fasi di realizzazione degli elaborati verranno effettuate delle video-riprese e foto documentali. **Dalle ore 11.30 alle ore 12.30** presentazione elaborati e spiegazione degli stessi presso l'aula Sergio Moro (partecipazione totale di entrambe le classi e i docenti ITP)..

Al termine del percorso gli/le alunni/e verranno licenziati/e.

Le ore impegnate saranno decurtate dal monte ore F.S.L.

Si allega alla presente il documento del percorso.

Responsabile del procedimento

Prof. Megna Gaetano

Referente F.S.L.



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Vito Decoraro



BUONO *Fino In Fondo*

DONA VALORE A CIÒ CHE RESTA



Finanziato a valere
sull'Avviso 1/2023 - Legge 20
Dicembre 2022, n.197



Città di Palermo
Assessorato alle Attività Sociali e Socio - Sanitarie

CAMPAGNA DI COMUNICAZIONE

Curata da:





Campagna di sensibilizzazione contro lo spreco alimentare – Comune di Palermo

1. Premessa e visione

Il progetto Buono Fino In Fondo nasce per promuovere una nuova cultura del cibo e della solidarietà nella città di Palermo.

Attraverso la comunicazione, la città si racconta come comunità consapevole, responsabile e attiva, capace di trasformare lo spreco in valore e il bisogno in opportunità di partecipazione.

Buono Fino In Fondo non parla solo di alimenti, ma di persone, dignità e futuro. È un progetto che vuole far emergere la parte migliore della città: quella che prende a cuore il cibo, le persone e l'ambiente.

2. Obiettivi generali

- Sensibilizzare i cittadini sul valore del cibo e sull'importanza di ridurre gli sprechi;
- Diffondere buone pratiche di recupero e redistribuzione solidale;
- Valorizzare le reti di enti, associazioni e imprese impegnate nella solidarietà alimentare;
- Promuovere senso civico, partecipazione e responsabilità collettiva della città.

Buono Fino In Fondo – Dona valore a ciò che resta è un progetto di sensibilizzazione promosso dal Comune di Palermo, nato con l’obiettivo di contrastare lo spreco alimentare attraverso attività educative, divulgative ed esperienziali rivolte a diverse fasce d’età.

Il progetto si fonda sull’idea che il cibo non sia soltanto una risorsa materiale, ma anche un valore culturale, sociale ed educativo. Attraverso laboratori interattivi, momenti di confronto e attività di formazione, Buono Fino In Fondo mira a promuovere comportamenti più consapevoli e responsabili, favorendo una nuova cultura del recupero e della sostenibilità.

Proposta di articolazione dell’evento

Nell’ambito delle attività previste dal progetto “Buono Fino In Fondo – Dona valore a ciò che resta”, si propone la realizzazione di un evento strutturato in due momenti distinti ma complementari: una fase laboratoriale interattiva e una fase conclusiva di carattere divulgativo e istituzionale.

L’iniziativa è finalizzata a coniugare apprendimento esperienziale, valorizzazione delle competenze degli studenti e approfondimento tematico sul contrasto allo spreco alimentare.



PARTE I – Attività laboratoriale interattiva

La prima parte dell'evento prevede il coinvolgimento attivo degli studenti della scuola in un laboratorio di progettazione e realizzazione gastronomica.

Gli studenti, suddivisi per gruppi classe, saranno chiamati a:

- ideare un menù completo di tre portate (antipasto, primo e secondo);
- utilizzare esclusivamente o prevalentemente ingredienti comunemente considerati “scarti” o eccedenze alimentari;
- attribuire a ciascun piatto un nome tematico, coerente con il messaggio del progetto;
- redigere una breve descrizione del menù, esplicitando il processo creativo, la scelta delle materie prime e il valore simbolico dell'elaborazione.

L'attività avrà una duplice finalità:

1. stimolare la creatività e la capacità progettuale degli studenti;
2. dimostrare concretamente come il recupero alimentare possa tradursi in qualità gastronomica, valore culturale e responsabilità sociale.

Al termine della fase laboratoriale, è prevista una presentazione pubblica dei menù elaborati, durante la quale gli studenti illustreranno:

- l'idea di partenza;
- il percorso di trasformazione degli ingredienti;
- il significato attribuito ai nomi scelti per i piatti.

Questa fase rappresenta il momento centrale di apprendimento attivo e di valorizzazione del ruolo degli studenti come protagonisti del progetto.

PARTE II – Sessione divulgativa e istituzionale

La seconda parte dell'evento si configura come una conferenza conclusiva, finalizzata a contestualizzare l'esperienza laboratoriale all'interno di una riflessione più ampia sul tema dello spreco alimentare e della sostenibilità.

Sono previsti interventi da parte di:

- rappresentanti dell'Assessorato alle Attività Sociali e Socio-Sanitarie, con funzione di apertura istituzionale e inquadramento del progetto nell'ambito delle politiche pubbliche;
- esperti esterni sul tema della sostenibilità, del recupero alimentare e del valore culturale della cucina;
- studenti e docenti coinvolti nel laboratorio, in qualità di testimoni diretti dell'esperienza formativa.

La sessione divulgativa avrà l'obiettivo di:

- rafforzare il messaggio educativo del progetto;
- evidenziare il valore sociale del recupero alimentare;
- promuovere un dialogo tra istituzioni, scuola e territorio;
- valorizzare il contributo formativo dell'Istituto Alberghiero.

Finalità complessiva dell'evento

L'evento si inserisce nel più ampio percorso del progetto "Buono Fino In Fondo", con l'obiettivo di:

- promuovere una cultura del recupero alimentare;
- favorire comportamenti consapevoli tra i giovani;
- rafforzare il coordinamento tra istituzioni e sistema educativo;
- trasformare l'esperienza pratica in strumento di divulgazione.

Attraverso l'integrazione tra laboratorio e conferenza, l'iniziativa intende coniugare dimensione operativa e approfondimento teorico, valorizzando il ruolo della scuola come luogo privilegiato di sensibilizzazione e formazione.

Conclusione

Il progetto “Buono Fino In Fondo – Dona valore a ciò che resta” si inserisce nel quadro delle azioni volte alla promozione di una cultura della sostenibilità e della responsabilità collettiva, con particolare riferimento al contrasto dello spreco alimentare.

Attraverso un approccio integrato che coniuga attività esperienziali, momenti divulgativi e coordinamento tra istituzioni e sistema educativo, l’iniziativa intende contribuire alla diffusione di comportamenti consapevoli e alla valorizzazione del cibo come bene culturale, sociale ed economico.

La progressiva estensione delle attività a differenti fasce d’età e contesti formativi rappresenta un elemento qualificante del progetto, finalizzato a garantire continuità, coerenza e impatto nel tempo.

In tale prospettiva, “Buono Fino In Fondo” si configura come uno strumento operativo a supporto delle politiche di sensibilizzazione e prevenzione dello spreco alimentare, favorendo la costruzione di una rete territoriale orientata alla diffusione di buone pratiche e alla promozione di una cittadinanza responsabile.