

Stimoli per l'insegnamento

Suggerimenti didattici e schede di lavoro per il film

Cibo nella pattumiera

Film documentario di Valentin Thurn

9 minuti (versione abbreviata), a partire dai 10 anni

Temi: I motivi dello spreco alimentare, sovrapproduzione di generi alimentari, spreco di generi alimentari, consumi maggiormente consapevoli

Materiale didattico: Claudia Baumgartner, PH FHNW

Livello: 2° ciclo



Produzione: Schnittstelle Köln | Thurnfilm | WDR, Germania 2010/2016

Riprese: Roland Breitschuh

Montaggio: Birgit Köster

Audio: Ralf Gromann

Colonna sonora: Pluramon

Lingue: italiano (parzialmente sottotitolato), francese (parzialmente sottotitolato), tedesco

Contenuti

Un panino su cinque viene buttato via, oltre la metà di tutti i generi alimentari finiscono nella spazzatura prima di giungere ai consumatori. Il film fa luce sulle cause e sulla proporzione degli sprechi di generi alimentari partendo dagli esempi dei supermercati e delle economie domestiche private. Partendo da quanto affermano gli esperti del commercio al dettaglio, e cioè “Prima si trattava di dar da mangiare a persone affamate; oggi si tratta di render affamate delle persone già sazie”, si analizzano le correlazioni esistenti tra la società del superfluo e lo spreco di cibo: aspettative maggiori da parte della clientela, concorrenza più agguerrita, prezzi al ribasso, date di scadenza più brevi e sovraofferta portano i supermercati a eliminare sempre più cibo, nonostante questo sia ancora commestibile. Accade lo stesso nelle economie domestiche private, anche perché i generi alimentari sono così a buon mercato, che ci si può permettere di gettarli. Oltre a ciò, lo spreco di cibo in Europa e America del Nord è in aperta contrapposizione alla fame nelle altre parti del mondo. Il film mostra in modo crudo ed essenziale questi abusi e fa appello alla nostra responsabilità di consumatori.

Il film

Il film è un breve estratto dalla pellicola cinematografica “Taste the Waste”, da cui è stata elaborata la versione abbreviata “Cibo nella pattumiera”.

Si tratta di un classico documentario investigativo, con una chiara richiesta e presa di posizione e con il desiderio d’informare l’opinione pubblica su quanto mostrato. L’obiettivo è quello di spingere le persone a riflettere e ad agire. Il film cerca di mostrare il tema nel modo più fondato, molteplice e completo, dando il maggior numero di fatti provenienti da fonti e prospettive più disparate. Per fare ciò, ricorre a tecniche tipiche del giornalismo investigativo quali interviste ad esperti oppure ad attori vari e persone coinvolte nel problema, ricerche approfondite effettuate sul campo presso i principali “luoghi con una certa importanza dove si svolge l’azione”, eccetera. Inoltre il commento espone dei fatti importanti, informazioni di base, dati scientifici e informazioni complementari spiegando le correlazioni che lo spettatore non sarebbe in grado di trovare guardando semplicemente le immagini mostrate. Il commento può essere semplicemente basato sui fatti/essere neutro oppure può giudicare/interpretare/manipolare. Dal punto di vista dell’educazione ai media è importante affrontare questo piano con gli allievi (esistono anche dei documentari *senza* alcun tipo di commento, come ad esempio “Il fiume Niger sta morendo”).

Un paio di domande sulla composizione del film e l’educazione ai media:

Come vengono trasmesse le informazioni nel film (singole opinioni/affermazioni delle persone coinvolte; opinioni di esperti; commento esplicativo; riquadri di testo; immagini)? Il film risveglia delle emozioni o riesce a coinvolgere gli spettatori? Spinge all’azione o porta piuttosto alla rassegnazione e alla passività? Come si creano delle emozioni? Come viene utilizzata la musica? Fate particolare attenzione al commento: cosa viene detto? È necessario o lo si potrebbe tralasciare? È neutro o dà dei giudizi? Qual è l’intenzione del film?

Analisi ESS

Temi	Competenze*	Principi*
<ul style="list-style-type: none">- società (individuo e società)- spazio (locale e globale)- economia (processi solidi)- tempo (ieri, oggi e domani)	<ul style="list-style-type: none">- assumersi la propria responsabilità e utilizzare i vari margini di manovra esistenti- pensare in modo critico e costruttivo- pensare in modo sistemico	<ul style="list-style-type: none">- pensare in modo sistemico- pensare in modo anticipatorio- approccio a lungo termine

*basati sulla griglia di competenze e principi di é21

SUGGERIMENTO 1 “PERCHÉ IL CIBO FINISCE NELLA SPAZZATURA?”

Obiettivi: Gli allievi riconoscono i motivi e le correlazioni riguardanti lo spreco di cibo e sviluppano in modo concreto degli approcci quotidiani per poter evitare di gettare il proprio cibo nella spazzatura. La susseguente riflessione porta ad una conoscenza approfondita.

Durata: almeno 2 lezioni

Materiale: foglietti di carta/cartoncini e carta, materiale per scrivere, sufficienti calamite, scheda di lavoro.

- **Entrata in materia da parte dell’insegnante**

Un panino su cinque viene buttato via, una patata su due viene scartata già alla raccolta. Più della metà dei generi alimentari finisce nella spazzatura prima di arrivare nelle mani dei consumatori. Ovunque nel tragitto tra produzione e consumo, il cibo viene distrutto, scartato, eliminato. I motivi sono molteplici e le persone interessate pensano di non aver alcun altro modo di agire.

- L’insegnante chiede a tutti gli allievi: *Perché si gettano nella spazzatura dei generi alimentari ancora commestibili?* Prima condivisione di pensieri e conoscenze degli allievi in classe.
- Vengono formati due gruppi con il compito di osservare due parti diverse: *scrivete con parole chiave le ragioni e i motivi elencati nel film su dei foglietti o dei cartoncini:*
Gruppo A: motivi che portano alla sovraofferta di merce
Gruppo B: motivi sul perché si getta il cibo
- **Gli allievi guardano insieme il film.**

Possibili risposte:

Gruppo A

Pressione da parte della concorrenza tra i fornitori, aspettative elevate da parte della clientela, creazione di nuovi bisogni: rendere affamate delle persone sazie, i fornitori vogliono aumentare la loro cifra d'affari, i clienti vogliono trovare sempre le scansioni dei supermercati colme di prodotti, i contratti richiedono merce fresca fino alla chiusura dei negozi, grandi superfici di vendita ...

Gruppo B

Il prodotto non si è venduto bene, troppa poca quantità per la vendita, legge risp. data di scadenza (troppo) breve, decisioni: gli articoli del giorno vanno venduti nell'arco della stessa giornata, macchie per esempio sulle fragole, grandi aspettative sull'aspetto

della merce, sovraofferta, i generi alimentari non vengono più utilizzati, i cibi possono essere venduti ad un prezzo inferiore, supposizione: la merce scaduta non sarebbe commestibile, resti del giorno precedente ...

- In classe, gli allievi discutono su quanto scritto sui foglietti e sui cartoncini, lo completano e appendono il tutto alla lavagna in modo che al centro vi sia ancora molto spazio libero. Al centro verrà disegnata una pattumiera e si scriverà “Cibo nella pattumiera”.
- Successivamente si cercheranno le correlazioni e le interdipendenze tra le varie definizioni scritte sui foglietti di carta. L’obiettivo è quello di mettere in relazione tra loro i motivi elencati alla lavagna ed è per questa ragione che si guarderà il film per una seconda volta. Agli allievi verrà chiesto di dire “Stop” nei punti del film in cui si scopre una dipendenza o una correlazione. Quando un allievo ha detto “Stop”, spiega il perché della sua scelta. Insieme si guarda la lavagna per capire se ci sono dei foglietti corrispondenti oppure se questi potrebbero essere messi in relazione con la pattumiera. Quando si evidenzia una correlazione, i foglietti vengono spostati verso il centro e si marca la stessa con delle frecce (gesso o evidenziatore) scrivendo ad esempio “è dipendente da...”, “influenza ...”, “porta a ...”. Le frecce possono andare in entrambe le direzioni e si possono anche correlare ulteriori citazioni o scrivere altri foglietti. Nasce così una mappa concettuale.
- La mappa concettuale finita viene approvata e si scambiano delle opinioni in merito.
- Successivamente, l’insegnante ritorna all’introduzione: *Un panino su cinque viene buttato via, una patata su due viene scartata già alla raccolta. Più della metà dei generi alimentari finisce nella spazzatura prima di arrivare nelle mani dei consumatori...* e invita gli allievi a cercare delle idee per evitare lo spreco di generi alimentari (sia da parte dei fornitori sia da parte dei consumatori). A questo scopo mette a disposizione il “metodo 6-3-5”: la classe viene suddivisa in 6 gruppi che si posizionano nell’aula. Tutti gli allievi ricevono un foglio di lavoro su cui scrivono il compito da svolgere:

Idee per evitare di gettare il cibo nella spazzatura

In un tempo prefissato dall’insegnante (3-5 minuti), gli allievi scrivono tre idee spontanee (brainstorming) nella prima riga. Dopo questo tempo, il foglio viene consegnato in senso orario al vicino. Ogni membro del gruppo dovrà cercare di riallacciarsi alle idee formulate in precedenza, completandole o sviluppandole ulteriormente. Le tre idee vengono scritte sulla riga successiva all’interno del tempo prefissato. Il foglio viene successivamente fatto circolare fino a quando tutti i membri del gruppo si ritrovano con il proprio foglio. Il metodo 6-3-5 prende il nome dal fatto che ci siano 6 partecipanti, 3 idee e 5 passaggi del foglio.

Le idee vengono presentate a tutta la classe e vengono discusse. *Ci sono degli approcci che sarebbero fattibili e realistici? Quali? Perché?*

- *Cosa viene gettato via oltre ai generi alimentari? Cosa si nasconde per esempio in una mela della Nuova Zelanda o in una banana del Nicaragua che vengono scartate?* (acqua, benzina per il trasporto, concime, materiale per l’imballaggio, energia elettrica per le celle frigorifere, forza lavoro ...)
- *Riflessione finale: Come può ogni persona contribuire nella sua vita quotidiana per avere meno cibo scartato e gettato nella spazzatura?* Ogni allievo scrive un’idea e consegna il foglio all’insegnante. Sull’arco di una settimana, gli allievi cercano di mettere in pratica la loro idea. Ideale sarebbe che la classe – alla fine della settimana – potesse effettuare una nuova condivisione in merito: *Ho potuto mettere in pratica la mia idea? Cosa è stato difficile, cosa è stato facile? Cosa ho ottenuto?*

Idee per andare oltre

- Concretizzare e applicare le idee per evitare lo spreco di cibo spiegate nel suggerimento appena trattato.
- Analizzare i contenitori dei rifiuti della scuola (alla ricerca di cibo gettato).
- Redigere un rapporto sul proprio comportamento, per esempio sull'arco di una settimana: cosa viene gettato? Perché?

SUGGERIMENTO 2 "SVILUPPARE DELLE IDEE PER IL FUTURO"

Obiettivi: Gli allievi affrontano in maniera multiprospettica il problema dello spreco di cibo e sviluppano delle idee per un'evoluzione positiva.

Durata: 2-3 lezioni

Materiale: fogli per lavagna a fogli mobili, carta a quadretti, materiale per scrivere

- **Entrata in materia da parte dell'insegnante**

Un panino su cinque viene gettato via, una patata su due viene scartata già alla raccolta. Più della metà dei generi alimentari finisce nella spazzatura prima di arrivare nelle mani dei consumatori. Ovunque nel tragitto tra produzione e consumo, il cibo viene distrutto, scartato, eliminato.

Perché si scartano degli alimenti ancora commestibili? Raccogliere le prime supposizioni da tutta la classe.

- **Gli allievi guardano insieme il film.**

Perché si produce e si offre così tanto cibo? Perché i consumatori acquistano più di quanto hanno realmente bisogno? I motivi dei fornitori e dei consumatori sono elencati alla lavagna e si discutono le diverse correlazioni e interdipendenze in classe.

- *Cosa potrebbero cambiare i fornitori in futuro affinché vi sia il minor spreco possibile e il cibo non finisca nella spazzatura?* Come spunto per iniziare la riflessione, l'insegnante può mettere a disposizione le seguenti documentazioni:

http://www.swissinfo.ch/ita/societa/spreco-alimentare_food-waste---la-svizzera-ha-una-responsabilit%C3%A0-particolare-/42716018

<http://www.swissinfo.ch/ita/lotta-allo-spreco-di-alimenti--vari-progetti-in-svizzera/41396446>

In un brainstorming comune sull'arco di 5-10 minuti si raccolgono il maggior numero di idee creative ed innovative che vengono scritte dall'insegnante alla lavagna. Tutti gli allievi possono esprimere liberamente le loro idee senza che le stesse vengano commentate o discusse. Le idee del brainstorming sono a disposizione di tutti per il prossimo compito.

- Vengono formati dei gruppi. Il loro compito è quello di sviluppare le proprie idee e soluzioni affinché i clienti possano fare comodamente i loro acquisti, i fornitori guadagnino dei soldi e che possibilmente non venga scartato alcun genere alimentare. I gruppi hanno carta bianca per sviluppare la loro creatività e per esempio possono inventare nuovi modelli per un negozio con nuovi prodotti o offerte, recupero o rigenerazione di generi alimentari vecchi o scaduti, superfici di vendita innovative o nuovi luoghi e molto altro: tutto quanto è già esistente e conosciuto deve essere messo in discussione. Sono a disposizione dei fogli per la lavagna a fogli mobili e fogli

a quadretti (per schizzi, sintesi e piani) e molti pennarelli. Il compito può essere organizzato in modo flessibile con più o meno informazioni ed essere adattato alla classe:

- definire il tipo del negozio (supermercato, panetteria...)
- limitarsi ad un prodotto (p.es. pane)
- limitarsi ad un fornitore (p.es. il contadino che fornisce le verdure)
- inventare una nuova macchina, un nuovo apparecchio

Tutti i gruppi presentano le loro idee o invenzioni al resto della classe. L'insegnante invoglia la classe a discutere sempre sui vantaggi e gli svantaggi, sulle possibili ripercussioni, sugli effetti e sulla fattibilità delle idee proposte.

Idee per andare oltre

- Idee da mettere in pratica nella mensa della scuola, nelle case in cui si svolgono le settimane esterne all'istituto
- Campagna con manifesti contro lo spreco di cibo (creazione, slogan)
- Fare dei legami con la ricreazione. Prendersi il tempo per guardare, toccare, sentire, osservare con tutti i sensi quel che si mangerà. Gustare con consapevolezza, fare dei confronti fra le varie ricreazioni e riprendere le domande dopo l'attività. Come si può curare la propria salute nutrendosi proteggendo nel contempo il proprio ambiente?

Impressum

Autrice: Claudia Baumgartner, PH FHNW, DFA Soletta, Chaire de théories d'éducation et d'enseignement interdisciplinaire

Redazione: Marianne Gujer, Dorothee Lanz

Traduzione e adattamento: Alessandra Arrigoni Ravasi

Concetto grafico: pooldesign

Copyright: éducation21, Berna 2017

éducation21 | Piazza Nosetto 3 | 6500 Bellinzona

Tel. 091 785 00 21 | info@education21.ch | www.education21.ch | Facebook, Twitter: education21ch, #e21ch

Metodo 6-3-5

Idea

Idea n. 1	Idea n. 2	Idea n. 3