



**RETE SOCIALE – CULTURA DELLA SALUTE – ARTE – QUALITA’
CI IMPEGNIAMO PER ESSERE IN SALUTE**

COMUNICATO STAMPA

DIAMO VALORE AL CIBO. CIPES Toscana APS propone ai cittadini un laboratorio sul buon uso del cibo e la riduzione dello spreco alimentare

Giovedì 29 maggio 2025, dalle 9:30 alle 16:00, presso il Circo-lo Teatro del Sale, via de' Macci 111r – Firenze, si terrà l'evento **DIAMO VALORE AL CIBO. Laboratorio sul buon uso del cibo e la riduzione dello spreco alimentare, promosso da CIPES Toscana APS** (Centro Interculturale per la Promozione e l'Educazione alla Salute della Toscana-APS). L'iniziativa rappresenta l'azione 2025, dell'XI edizione del Progetto “Meno spreco più risorse per tutti. Impegniamoci nella sostenibilità alimentare” che ha il patrocinio della Direzione Generale dell'Ufficio Scolastico Regionale Toscana. L'incontro propone un **approccio transculturale all'Agenda 2030**

dell'ONU, anche se si focalizza sugli obiettivi    2 riduzione della povertà e della fame, 3 salute e benessere e 4 educazione e istruzione di qualità, e, per questo motivo, è a pieno titolo inserito nella **nona edizione del Festival dello Sviluppo Sostenibile promosso da ASVIS “La sostenibilità ci riguarda da vicino. Molto da vicino”** (www.asvis.it). Il Festival, con centinaia di eventi, mira a promuovere un cambiamento culturale coinvolgendo la popolazione sui temi della sostenibilità economica, sociale e ambientale.

Il 29 maggio ci occuperemo della sostenibilità alimentare che può essere realizzata da noi tutti con le azioni quotidiane del nutrirsi e nutrire gli altri. Proprio per questo abbiamo colto l'invito di Giulio Picchi di fare comunità, nella comunità alla quale apparteniamo, e proporre un evento che ci accomuni in questo intento, proprio al **Circo-lo Teatro del Sale**, un luogo caro ai fiorentini, che propone il **SALE Sant'Ambrogio in Festival** che si terrà a **Firenze dal 29 maggio al 1° giugno 2025** (www.teatrodel.sale.com).

Un Festival che vuole stimolare la partecipazione e mantenere viva l'attenzione della comunità riguardo al messaggio che lo **chef Fabio Picchi** (deceduto nel 2022) ci ha voluto lasciare e che, per noi, dà il titolo a questa iniziativa. Fabio Picchi, in un intervento, nel progetto CIPES rivolto alle scuole, ha detto: **“nutrirsi o dar nutrimento è una cosa molto complessa ma anche straordinariamente bella”** ricordando di dare valore al cibo e quindi di evitare lo spreco; impegno assunto da CIPES Toscana fin dal 2014.

A tal proposito sorprende l'ultima rilevazione dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher – Campagna Spreco Zero (settembre 2024): una buona parte della dieta mediterranea degli italiani finisce direttamente nel bidone della spazzatura. Rispetto alla rilevazione del 2023 **lo spreco domestico alimentare pro capite, riferito ad una settimana (sempre la stessa, in termini di rilevazione), è cresciuto del 45%**, da 469,4 a 683,3 grammi a testa; questo ci allontana ancor più dall'obiettivo 12.3 dell'Agenda ONU che prevede invece un dimezzamento entro il 2030.

La giornata si aprirà con la proiezione del video in cui Fabio Picchi si rivolge agli insegnanti ed ai ragazzi, impegnati nei progetti di sostenibilità alimentare e con la lettura di qualche sua ricetta poetica capace di nutrire corpo e anima.

Il **laboratorio** vedrà i partecipanti protagonisti in una revisione delle proprie abitudini alimentari (da: quali alimento metto in tavola, la spesa, il frigorifero, gli avanzi, i rifiuti...) al fine di individuare azioni di miglioramento per un buon uso del cibo e la riduzione degli sprechi, certi che la giusta distribuzione delle risorse sia un dovere per tutti. Sarà possibile anche confrontarsi con i Dietisti per esporre dubbi e ricevere informazioni.

Dopo il buffet, realizzato dal Circo-lo Teatro del Sale, ci sarà una conversazione con i partecipanti sulla Piramide Alimentare Toscana (PAT) e sulle modalità per realizzare la sostenibilità alimentare; attraverso la PAT, la Toscana è stata l'unica regione che ha voluto dare un messaggio chiaro ai propri cittadini, quali alimenti scegliere per la salute e la sostenibilità, valorizzando i prodotti tipici locali (www.regione.toscana.it).

Non solo tratteremo l'importanza delle scelte individuali, ma, proprio attraverso il racconto dei ragazzi e insegnanti di una scuola, capiremo quali azioni intraprendere quando ci rivolgiamo alla ristorazione collettiva. La riduzione dello spreco non riguarda solo le mense scolastiche ma anche i ristoranti e **la classe V G del Liceo Vittoria Colonna di Arezzo, insieme con la prof.ssa Maria Cecilia Volpi**, attraverso l'approccio pedagogico del *service learning* - cioè facendosi carico di un problema della comunità: lo spreco al ristorante - ha realizzato il progetto “Doggybag. Please! Solo il futuro avanza”, premiato da CIPES per ben due anni scolastici consecutivi.

Gli studenti hanno individuato dieci ristoranti in Arezzo, hanno fatto un'indagine fra ristoratori e clienti e hanno donato le *doggybag*, realizzate da loro, per portare a casa eventuali avanzi. Il progetto sarà introdotto dalla **prof.ssa Alessandra Papa** dell'Ufficio Scolastico Regionale Toscana, da sempre impegnata con le scuole nello sviluppo di una coscienza critica e una cittadinanza partecipata da parte degli studenti e commentato da **Giulio Picchi, Direttore Artistico del Cibreo-Teatro del Sale**.

Sarà importante partecipare per:

- condividere la cultura della sostenibilità alimentare
- rendersi consapevoli dell'importanza delle azioni individuali e collettive relative al buon uso del cibo
- impegnarsi per realizzare un cambiamento culturale e di abitudini quotidiane.

Ingresso con registrazione obbligatoria, tramite e-mail cipestoscana@gmail.com, entro il 22 maggio 2025; è prevista una quota di 30 euro da versare al momento dell'adesione.

Per informazioni cipestoscana@gmail.com.

Firenze, 5 maggio 2025

CON RICHIESTA DI DARNE NOTIZIA

(Programma allegato)



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 Francesco Corrieri, III se CdL 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.

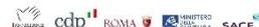
11.45 LETTURA DI RICETTE POETICHE DI FABIO PICCHI E RIFLESSIONI FINALI

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:



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



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



4 L'EDUCAZIONE DI QUALITA' 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