

# IPSSEOA Bernardo Buontalenti Firenze per Erasmus+ ENVIRECA 2021

La nostra transizione ecologica:

il *fil rouge* che unisce la progettualità del nostro Istituto

ovvero

lo story telling di un istituto di scuola secondaria di secondo grado



# Bernardo Buontalenti

La nostra Scuola:  
vocazione all'educazione  
e  
formazione all'accoglienza

# Verso una nuova consapevolezza

i percorsi progettuali del passato recente dei vari dipartimenti -in particolare del dipartimento delle materie professionalizzanti dell'indirizzo alberghiero e del dipartimento di Lingue straniere con gli Erasmus+ Vet-

**evidenziano** che il **FIL ROUGE** della chiave da concierge, logo del nostro istituto, ha virato decisamente al **VERDE**

Il nostro breve story-telling parte da:

**Erasmus+ strategic partnership, fra 5 paesi:**

Italia, Turchia, Portogallo, Romania, Bulgaria

**Tematiche:** sana alimentazione, importanza di uno stile di vita dinamico e cibo biologico e/o a km 0.

**Finalità:** sviluppo e condivisione di conoscenze fondamentali su ingredienti e stili alimentari, produzione locale, tradizione culinaria dei vari paesi,

**Output:** - **ricettario** multilingue multimediale

-**convegno** in cui sia studenti che esperti hanno relazionato su alcuni **prodotti peculiari** di ogni paese e sul tema della **mela**, un ingrediente comune a tutti.



per consolidare la progettualità Erasmus+ si è passati attraverso l'organizzazione di numerose occasioni di mobilità all'estero per lo sviluppo delle competenze professionali dei nostri studenti

Le opportunità educative offerte si esplicitano anche attraverso

**Compiti di realtà e collegamento al mondo del lavoro:**

### **LA SIMULAZIONE D'IMPRESA**

Essa si concretizza mediante la realizzazione di una Start up per il settore dell'ospitalità:

una strategia fondamentale per i tre indirizzi per maturare le competenze chiave verso l'uscita nel mondo del lavoro.

Ecco l'idea di **SIMULBIO 4.0**

# Le mobilità ERASMUS+ VET

- Internazionalizzare la formazione degli studenti dei 3 settori cucina, sala, accoglienza turistica
- Creare occasioni di esperienze sul campo attraverso stage, tirocini formativi denominati prima
- Alternanza scuola-lavoro e oggi PCTO -percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento-
- Gli studenti di classi quarte e quinte svolgono da 1 a 4 mesi di stage tirocinio formativo professionale all'estero



Erasmus+

# SIMULBIO 4.0

## IMPRESA FORMATIVA SIMULATA E DIMOSTRAZIONE DI BIOPLASTICHE

In collaborazione con APAB e Regione Toscana per la realizzazione di attività di *green economy, lotta per il cambiamento climatico, rispetto dell'ambiente*

**Finalità:** Simulazione di Impresa come pratica innovativa e replicabile

**Attori:** docenti e discenti dei tre indirizzi HORECA

- accoglienza turistica - cucina - sala e vendita



# Gli aspetti principali:

- sensibilizzare verso il tema della sostenibilità ambientale
- presentare le procedure corrette di smaltimento dei rifiuti
- produrre esempi di produzione bio con scarti
- svolgere percorsi sull'auto-imprenditorialità
- simulare in rete la commercializzazione di servizi e/o prodotti inseriti in un contesto virtuale di portata europea
- verificare sul campo con attività in azienda

# Simulbio 4.0

Le tecnologie in cucina:

lo scarto alimentare diventa nuova materia ed è Bioplastica.

- Esperimenti di produzione di materiali biodegradabili ecosostenibili con scarti alimentari
- Uso di tecnologie innovative in cucina: le stampanti 3D per il riutilizzo dei prodotti alimentari di scarto
- Dalla **cucina** l'uso di vegetali e caglio per realizzare prodotti in bioplastica che si usano per una mise en place sostenibile e colorata (ad esempio: sottobicchieri color arancio dalle carote...

(seguì videoclip)

**Altro esempio di cooperazione fra scuole e condivisione di buone pratiche**  
**Typical mEATing**

in collaborazione con la Landeshotelfachschule "Cesare Ritz",  
scuola provinciale professionale alberghiera di Merano

Finalità:

- condivisione e scambio di esperienze didattiche e formative,
- rafforzamento dei soft skills trasversali alla disciplina,
- esercizio del public speaking, incontro e confronto, anche se virtuale, tra compagni di varie regioni
- conoscenza e valorizzazione dei prodotti tipici del territorio.

La sostenibilità passa anche dalla conoscenza dei prodotti a KM 0.

# Inclusività e Green

## Progetto riservato agli alunni con disabilità

### Finalità:

- accompagnare gli studenti disabili nel percorso formativo verso la conoscenza e consapevolezza delle problematiche ambientali
- educare a scelte di rispetto dell'ambiente e all'importanza del contributo di ognuno al rispetto dell'ambiente.

E' stato creato un angolo verde o **green box** composto da piante aromatiche coltivate e curate dagli studenti con handicap ed utilizzate poi per le ricette da tutti i compagni nei laboratori di cucina.

**Una km 0 scolastico!**

# L'economia circolare

**Finalità:** progettare e realizzare modelli economici alternativi sostenibili

Quindi abbandonare la filosofia del " PRENDI, PRODUCI, USA E GETTA " ma adottare il nuovo **concetto di eco- efficacia** perché:

**generare circolarità consente ai materiali di mantenere il proprio status di risorse nel tempo.**

Questo crea una **sinergia** tra sistemi economici ed ecologici, un rapporto dunque positivo tra ecologia ed economia, la **green economy**.

La **sostenibilità** è il principio cardine sul quale si fonda.

L'auspicio è **sensibilizzare** verso le buone pratiche da adottare sul sistema del nostro pianeta e sui cambiamenti che influenzeranno le scelte formative e lavorative del futuro.

**Un esempio virtuoso... Scarto zero**



# Progetto di economia circolare

A cura della classe Ve sala e vendita

**Istituto Bernardo Buontalenti**

Partecipanti:

Annunziata Andrea Viola

Berti Anastasia

Fantechi Duccio

Presentatrice:

Berti Anastasia



# Tre sfide, un unico obiettivo...

Rendere gli scarti delle risorse per migliorare il mondo



## Prima sfida...

- « l'arte del riciclaggio »
- La prima sfida è stata lanciata da una chef che sta sperimentando il tema dello **scarto Zero**, la quale ci ha proposto di presentare un menù sulla base di quattro ingredienti, cercando di utilizzare tutte le componenti di questi.
- Ecco quello che abbiamo pensato...



## La scoperta del «Km -1»

- **Antipasto** : Segato di carciofi con mele, accompagnato da un'emulsione di mele
- **Primo**: Zuppa di fregola alla triglia
- **Secondo**: Triglia sfilettata con cipolle di Certaldo sotto sale, accompagnata da una salsa chutney alla mela
- **Dolce**: tarte tatin con sorbetto alla mela verde
- **Vino**: Vermentino di Gallura Superiore
  - Grechetto Val d'Arbia
  - Chardonnay

Seconda sfida...

- **«il miglior rifiuto è quello che non viene prodotto»**
- Un esperto nutrizionista ci ha proposto di realizzare due tipi di Hamburger il cui ingrediente di base è il fungo *Pleurotus Hostreatus*: uno vegano ed uno vegetariano, la cui impanatura deve essere senza glutine

# Ecco il primo: Hamburger Vegetariano

- Ingredienti

200g di funghi pleorotus

200g di farina di ceci

100g di parmigiano

1 carota

½ cipolla per il battuto

1 spicchio d'aglio

Sale, pepe, olio evo, erba cipollina ( q.b.)

# Ecco il secondo: Hamburger Vegano

## ●Ingredienti

200g di funghi pleorotus

200g di farina di ceci

1 carota

1 cipolla

1 spicchio d'aglio                      per il battuto

1 costa di sedano

Sale, olio evo, pepe, prezzemolo (q.b.)

1 cucchiaio di curry

Impanatura per celiaci

Terza sfida...

● **«Non esistono rifiuti ma risorse»**

motto della Circular Farm

● Lorenzo Sciadini, esperto di economia circolare, ci ha proposto, attraverso un foglio Excel, di calcolare la quantità di rifiuti che produciamo.

**Solo se tutti facciamo la nostra parte  
possiamo progredire!**



Cambiano i contenuti delle lezioni

la CHIMICA

ci aiuta nella transizione,

un esempio di lezione



Da scarto a risorsa





# I ragazzi studiano le varie tecniche e conoscono esempi di Start up che lavorano nel settore

Sono state elaborate numerosissime tecniche per il riutilizzo degli scarti alimentari.

Esse possono essere divise in due categorie:

- Le tecniche che riutilizzano gli scarti a livello di produzione/industria.
- Le tecniche che riutilizzano gli scarti a livello di distribuzione e consumo.

Un'altra modalità di riutilizzo degli scarti è la produzione di biogas: i biogas sono una miscela di vari tipi di gas, composti principalmente da metano, prodotti dalla fermentazione batterica in anaerobiosi (assenza di ossigeno) dei residui organici.

Alternativamente, la fermentazione aerobica di materiali organici porta al cosiddetto compost, cioè una sorta di terriccio ricco di sostanze nutritive utilizzato in agricoltura.

## Alcuni esempi di riutilizzo di scarti a livello di produzione

- Scarti di produzioni orticole: vengono destinati agli allevamenti zootecnici, alcuni per il consumo immediato, altri (p. es. bucce di pomodoro o scarti di mais) possono essere conservati in silos.
- Scarti di produzioni frutticole: vengono avviati alla distillazione o lasciati sul terreno come fertilizzanti.
- Scarti della produzione lattiero-casearia: prevalentemente siero di latte utilizzato nell'alimentazione animale.
- Scarti della zootecnia: produzione di farine per l'alimentazione animale.



**EatLimmo** è una startup che converte semi, pelle e polpa di mango scartati in una polvere che può essere utilizzata come emulsionante nei prodotti da forno, sostituire lo zucchero o la pectina in marmellate o come conservante per carne lavorata.

**WholeVine** converte scarti e sottoprodotti dell'uva (dalle bucce ai vinaccioli) in differenti prodotti: olio, farina, biscotti, oltre a coloranti naturali, integratori e perfino carta



**3 parole chiave per ripartire:  
Erasmus+ KA122**

**GGG**

3 parole chiave per un nuovo progetto Erasmus+

**Sostenibilità, Accessibilità, Inclusività**

... e si riprende il discorso Erasmus+

Il progetto **GGG** sul verde....

# GGG Grow Green Generation

## Finalità:

- Lavorare sugli **obiettivi sostenibili globali n. 5** equità di genere e **n. 15** Vita sulla Terra
- Conoscere la **geografia**, per capire il **territorio** e il suo **clima** affinché per una minore impatto sull'ambiente e azioni di recupero più efficaci
- Dalla **mappa** alla **meteorologia**, nel rispetto di ambiente naturale e comunità umane
- Riscoprire il senso di appartenenza ai **luoghi** e le loro **diversità e ricchezze**
- Acquisire **competenze professionali Green**, in cucina, sala e accoglienza turistica, attraverso il progetto **SIMULBIO 4.0**

# Conclusioni.

## Perché il progetto ENVIRECA

- importanza di dedicare progetti a scuole professionali, per favorire la crescita socio-culturale di allievi più svantaggiati
- sostegno, formazione, educazione per studenti immigrati, provenienti da paesi con usi e costumi lontani, nei quali ancora l'ambiente non è tematizzato
- lotta all'abbandono scolastico, tramite la motivazione e la progettualità di queste esperienze formative.

**“ Il learning by doing ”** è assoluta forza propulsiva di crescita e formazione, il tirocinio è strategia vincente e esperienza formativa insostituibile

E' necessario agire per questi giovani, per creare figure professionali future per le quali i temi fondanti di rispetto e sostenibilità siano conosciuti, acquisiti, fatti propri per poter diventare un domani facenti parte del loro bagaglio professionale.

Auguriamo  
quindi un bel futuro roseo,  
anzi, VERDE  
a  
ENVIRECA e a tutti i partner del progetto

Grazie per l'attenzione!