



LEGAMBIENTE CIRCOLO RIVIERA DEL BRENTA

Via Brenta bassa, 13 - 30031 Dolo (VE) - tel. 3453421353 - C.F. 90081430275

CONCORSO D'IDEE PER LO SVILUPPO DI COMUNITÀ SOSTENIBILI 2020/2021

La proposta originaria è stata modificata in sede di co-progettazione con il CSV in considerazione della situazione Covid-19, della riduzione di budget avvenuta (da € 20.000 a € 17.000) e dell'inserimento di un ulteriore partner. In particolare sono state eliminate le attività relative a: Corsi/laboratori di orticoltura; Attività di convivialità e condivisione; Iniziative nelle scuole. Il budget è stato rivisto in conseguenza.

1. DATI ASSOCIAZIONE CAPOFILA

Denominazione associazione: ETS Legambiente Circolo Riviera del Brenta APS, iscritta al Registro nazionale delle A.P.S. a far data dal 25/09/2019 (come da allegata comunicazione del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, n. 103) e in attesa di iscrizione per presa d'atto al relativo Registro regionale.

Codice Fiscale associazione: 90081430275

Indirizzo sede legale: Via Brentabassa 13, Dolo (VE)

Indirizzo sede operativa: Via Brentabassa 13, Dolo (VE)

Numero iscrizione al Registro Regionale (indicare se Odv o Aps): VE0243 Registro OdV (in attesa di cancellazione dal Registro OdV e iscrizione al Registro APS a seguito avvenuta iscrizione al Registro nazionale APS)

Nome e Cognome del Legale Rappresentante: Roberta Bovo

Indirizzo mail del legale Rappresentante: legambienterivierabrenta@gmail.com

Cellulare /tel. fisso del Legale Rappresentante: 3453421353

2. REFERENTE PER LA PROPOSTA PRESENTATA

(Nominativo e contatti del referente per eventuali comunicazioni)

Cognome e nome:



- Destro Fabrizio

Indirizzo mail: legambienterivierabrenta@gmail.com

Cellulare /tel. fisso: 3477781300

- Gallo Gianni

Indirizzo mail: legambienterivierabrenta@gmail.com

Cellulare /tel. fisso: 3485280343

3. TIPOLOGIA D'AZIONE

Si presenta una proposta nella seguente area d'intervento (barra l'opzione):

1. PROMOZIONE DEL VOLONTARIATO TRA DIVERSE GENERAZIONI
2. INCLUSIONE DELLE PERSONE CON DISABILITÀ
3. CULTURA DEL DONO
4. CAMBIAMENTO CLIMATICO

4. NOME DELLA PROPOSTA

(Potrà essere modificato in fase di coprogettazione)

CIBO PER IL CLIMA (provvisorio)

5. RETE DI PARTENARIATO

Indicare **almeno altre tre associazioni (Odv o Aps)**, iscritte ai rispettivi Registri Regionali del Veneto, che abbiano manifestato l'interesse a partecipare come partner alle fasi di coprogettazione e realizzazione dell'azione pilota, compilando gli allegati n.3 "Manifestazione di interesse al partenariato" e n.4 "Informativa privacy partner".

(In caso di ulteriori partner aggiungere righe al modulo).

1. APS Legambiente Veneto Orientale Circolo "Pascutto-Geretto" (San Stino di Livenza)
2. APS Circolo Acli Cazzago (Pianiga)
3. OdV Il Bosco di San Stino (San Stino di Livenza)
4. APS Il Portico (Dolo)
5. OdV Ekos Club (Venezia)

6. AMBITO TERRITORIALE

Comuni della Città Metropolitana di Venezia, in particolare della Riviera del Brenta e del Veneto Orientale.

7. ANALISI DEL CONTESTO

In questo periodo di sofferenza e clausura conseguenti alla pandemia, abbiamo cercato di capire se e come sia possibile mettere assieme l'attenzione verso le persone che vivono i problemi oggi con uno sguardo più lungo al pianeta, dalle cui condizioni probabilmente originano molti dei problemi attuali e, se non si interviene prontamente e in modo efficace, anche quelli futuri. Ci siamo chiesti, cioè, quali azioni possono essere messe in campo, oggi e localmente, per contrastare il cambiamento climatico e il degrado della natura che proiettano la loro ombra cupa sul futuro delle prossime generazioni.

La nostra proposta mette al centro i comportamenti e le scelte alimentari delle persone, ossia quelle che hanno forse la maggiore responsabilità nella perdita di biodiversità, nel degrado degli ecosistemi, nei cambiamenti climatici, tutti fattori causa di instabilità sociale, impoverimento, sofferenza. Vediamo perché con alcuni numeri significativi.

Le attività di agricoltura, silvicoltura e altri usi del suolo rappresentano circa il 13% di CO₂, il 44% di metano (CH₄) e l'82% di protossido di azoto (N₂O) delle emissioni da attività umane a livello globale nel periodo 2007-2016, pari al 23% delle emissioni antropogeniche. Se si includono le emissioni associate alle attività di pre e post produzione nel sistema alimentare globale, si stima che si possa arrivare al 37% delle emissioni nette totali di gas ad effetto serra (Fonte IPCC Climate Change and Land 07 August 2019).

Inoltre la produzione di cibo causa circa il 32% dell'acidificazione globale e il 78% dell'eutrofizzazione delle acque del pianeta (fonte Reducing food's environmental impacts through producers and consumers J. Poore T. Nemecek *Science* 2018: 360(6392) pp. 987-992).

Un kg di carne rossa determina la produzione di 25,3 kg di CO₂, il consumo di 18.800 litri di acqua e di 346 mq di territorio contro i 5 kg di CO₂, i 9.060 litri di acqua ed i 61 mq per un kg di carne suina oppure i 4,0 kg di CO₂, i 4080 litri di acqua ed i 44 mq per un kg di carne avicola. La FAO prevede un aumento del 76% della quantità totale di carne consumata dalla metà del secolo (raddoppio nel consumo di pollame, aumento del 69% della carne bovina e del 42% nella carne suina), quindi un ulteriore forte aumento delle emissioni dei gas climalteranti.

Da una Indagine ANCC-Coop del 2019 risulta che in Italia vi siano due fenomeni che possono aggravare la situazione perché in crescita: la riduzione del tempo medio giornaliero passato a cucinare da 60 a 36

minuti (in 20 anni, 1998 – 2018) e la crescita annuale della vendita di carne, compresa quella bovina. Da più parti si ritiene strategico contrastare questi due fenomeni per ridurre l'impatto sul clima.

Anche la questione dello spreco alimentare assume oggi notevole rilevanza. Risulta infatti che nel 2019 in Italia tale fenomeno equivalga a 15 miliardi di euro (quasi 1 punto del PIL nazionale): 12 miliardi di cibo già prodotto e gettato, più 3 miliardi per lo spreco di filiera e distribuzione. Il cibo buttato pesa 700 grammi pro capite, di cui i tre quarti nelle nostre case. I motivi sono banali: cibo scaduto (per il 63%) ed eccessivo acquisto di prodotti alimentari (per il 58%). Dalla ricerca risulta anche che sei italiani su dieci confidano nella capacità della scuola di sensibilizzare i giovani e che ci sia una connessione precisa fra spreco alimentare, salute dell'ambiente e dell'uomo. (Rapporti 2019 e 2020 Osservatorio Waste Watcher e Ministero Ambiente)

Le scelte alimentari hanno impatto anche sulla biodiversità. L'agro-biodiversità (diversità biologica agricola) fornisce agli esseri umani cibo e materie prime e una serie di cosiddetti "servizi ecosistemici", tra cui la preservazione di suolo, acqua, fertilità e impollinazione, essenziali per il benessere umano. Inoltre essa offre a specie e comunità la capacità di evolvere, aumentando la resistenza a eventi meteorologici estremi, parassiti e patogeni. Le epidemie degli ultimi decenni e l'attuale pandemia raccontano quanto sia essenziale questa funzione della biodiversità. L'agricoltura e l'alimentazione, tuttavia, dipendono oggi da poche piante e animali: solo 150 specie delle 7000 disponibili come nutrimento umano sono coltivate nel mondo e solo 3 (mais, grano e riso) garantiscono circa il 60% del fabbisogno di proteine e calorie nella dieta umana. Negli ultimi cento anni si è verificata una perdita enorme di agro-biodiversità: quasi il 75% della diversità genetica di specie coltivate è andato perso a causa dell'omogeneizzazione agroindustriale del cibo. La tutela dell'agro-biodiversità è di fondamentale rilevanza anche per aumentare la resistenza agli stress ambientali ed economici, avvicinando produttori e consumatori in filiere corte, ecologiche, locali, solidali e di piccola scala che generano minori perdite e sprechi. Diversificando la richiesta di prodotti agricoli e variando la dieta con più legumi e verdure si arricchisce il suolo e si migliora il benessere nutrizionale e sanitario, contribuendo a determinare un minor impatto ambientale e una maggior resilienza antropica di fronte alle principali sfide ambientali. (Fonte: ISPRA e Università di Roma³, Tutelare l'agrobiodiversità con le filiere alimentari corte, ecologiche e locali).

Bisogna infine ricordare che il 76% della plastica è usata nel nostro Paese per gli imballaggi del food/beverage e che ogni settimana ciascuno di noi, a causa delle microparticelle di plastica disperse nell'ambiente, assume, assieme al cibo, 5 grammi di plastica, il corrispondente in peso di una carta di credito. (Fonte Indagine ANCC-Coop 2019). Trattare il tema delle scelte alimentari consente, quindi, di affrontare anche il problema dell'inquinamento da plastica e quello della presenza onnipervadente dei derivati del petrolio.

Occorre però considerare che verosimilmente per i prossimi mesi, le misure di contenimento del coronavirus prevederanno il permanere delle misure di "distanziamento sociale" e quindi alcune azioni

probabilmente potrebbero avere difficoltà a realizzarsi compiutamente. Si intende, con questo progetto ed in questo anno così difficile e con vincoli ancora pressanti, creare tutte le condizioni per una azione incisiva da sviluppare nei prossimi anni. Infatti lo scopo di questo progetto non è solo di arrivare ad alcune realizzazioni rivolte al destinatario finale ma creare tutte le condizioni utili a creare una linea di intervento che si auto-manterrà nel corso degli anni successivi, una volta che questo progetto sarà terminato.

La rapidità con cui procede il cambiamento climatico obbliga a tenere conto che il tempo è un elemento cruciale. Quindi, pur nei limiti del momento, si ritiene fondamentale avviare sin da ora un progetto che affronti soprattutto la principale causa modificabile dei cambiamenti climatici.

Il miglioramento della conoscenza e l'acquisizione di consapevolezza e, di seguito, di competenze ed abilità dei singoli e delle comunità, così come il cambiamento delle condizioni ambientali e sociali, sono il frutto di un intervento complesso di lungo periodo che ha bisogno di una fase di preparazione approfondita che proponiamo sia avviata con questo progetto.

8. DESCRIZIONE SINTETICA DELL'IDEA PROGETTUALE E DELLA STRATEGIA

Il progetto propone di affrontare la questione alimentare non solo per la sua grande responsabilità nei cambiamenti climatici ma anche perché si ritiene più facile, nel breve periodo, riuscire a modificare alcuni comportamenti alimentari (es. riduzione delle carni rosse verso carni bianche ed un maggior consumo di legumi cereali e frutta) piuttosto che quelli relativi al consumo personale di combustibili fossili (es. cambiamento della mobilità, riduzione dei consumi per riscaldamento e rinfrescamento degli edifici). Si aggiunge, a questo proposito, che è ancora poco conosciuto tra la popolazione quanto la filiera alimentare pesi in termini climatici e come il cittadino consumatore possa, introducendo alcuni significativi adeguamenti alimentari in modo fattibile e senza stravolgere le proprie consuetudini, determinare un grande vantaggio per il clima e l'ambiente in generale, ma anche per la salute.

Il progetto propone azioni e attività capaci di coinvolgere la popolazione in genere, ma, avendo un occhio rivolto al futuro, specificamente i genitori e i docenti, ossia quanti possono non solo modificare i propri comportamenti attuali, ma determinare anche quelli delle future generazioni, garantendo in tal modo una forte sostenibilità nel tempo del progetto stesso. La proposta si declina nei seguenti elementi:

1. organizzazione di corsi/laboratori di cucina sostenibile;
2. realizzazione di un percorso comunicativo di sensibilizzazione e promozione di una corretta alimentazione sostenibile, salutare e relazionale;
3. organizzazione di corsi/laboratori di orticoltura;

4. organizzazione di momenti di convivialità e sperimentazione di quanto appreso nei corsi/laboratori di cucina;
4. organizzazione di iniziative nelle scuole per promuovere l'alimentazione che migliora la salute e l'ambiente e per contrastare lo spreco alimentare;
5. diffusione di piante e arbusti favorevoli alle api ("autostrada per le api") e alla biodiversità vegetale e realizzazione di una giornata dedicata al tema "le api, la biodiversità";
6. creazione di una rete di stoviglioteche per evitare l'uso di plastica usa e getta;

Come già detto, la tipologia delle attività e le modalità del loro svolgimento saranno condizionate dall'evoluzione della situazione determinata dal Covid-19. Esse saranno comunque condotte nel massimo rispetto delle normative in vigore e, quindi, potranno subire le necessarie modifiche per adeguarvisi. Tali modifiche saranno naturalmente concordate e approvate dal CSV.

Azione 1. Organizzazione di corsi/laboratori di cucina sostenibile.

L'obiettivo, di questa parte del progetto è la predisposizione del percorso per la realizzazione stabile di corsi/laboratori di cucina sostenibile e salutare. Verrà organizzata la formazione di un gruppo di cooking leader intergenerazionali, i quali saranno poi responsabili delle diverse attività. È prevista anche la produzione di un ricettario di preparazioni sostenibili e salutari.

Una delle azioni principali è l'organizzazione di corsi/laboratori di cucina sostenibile e salutare. Indicativamente il corso tipo potrebbe prevedere 9 incontri, 3 teorici interattivi, della durata di 1 ora e mezza, con discussioni di gruppo (Alimentazione e clima, alimentazione e salute, come scegliere gli alimenti) e 6 pratici, della durata di circa 2 ½ ore, con la realizzazione di piatti sostenibili (a basso impatto ambientale in termini di CO₂, consumo di territorio e di acqua) e salutari da tenersi presso cucine presenti nel territorio (pro loco, parrocchie, associazioni, ecc.), con attenzione all'utilizzo delle piante aromatiche e delle erbe spontanee e al recupero degli avanzi per affrontare la questione dello spreco alimentare. I tre incontri teorici sono interattivi e basati sulla discussione in piccolo gruppo, perché con questo tipo di modalità si ricorda il 70% di quanto viene condiviso mentre con le lezioni frontali e quindi il solo ascolto il ricordo è limitato al 20 % di quanto presentato. Con analoga motivazione di maggiore efficacia, il corso/laboratorio è soprattutto pratico, perché "fare" permette di ricordare il 90% contro il 50% (del solo ascoltare e vedere qualcuno che cucina) che è la classica modalità con cui vengono realizzati i corsi di cucina. (Fonte Cone of learning Edgar Dale). Si mira alla costituzione di gruppi intergenerazionali sotto la guida dei cooking leader per favorire la circolazione delle esperienze e la contaminazione culturale tra più giovani e meno giovani. Ogni incontro pratico termina con la cena conviviale ed il consumo delle pietanze cucinate per sviluppare il senso di comunità. Verrà preparato un ricettario di cucina sana e sostenibile da consegnare a tutti i partecipanti.

Azione 2. Realizzazione di un percorso comunicativo di sensibilizzazione e promozione di una corretta alimentazione sostenibile, salutare e relazionale

Vi è una grande attenzione ai temi collegati al cibo ma vi è ancora una ridotta conoscenza dell'impatto che le scelte alimentari hanno sul clima. E' importante quindi aumentare la conoscenza e la consapevolezza delle persone e della comunità.

Pertanto si intende realizzare le seguenti iniziative:

- un percorso comunicativo costituito da una serie di roll up e pannelli informativi sul tema "alimentazione e clima" da utilizzare, come una mostra itinerante in occasione di incontri pubblici, sagre, mercati ecc.;
- la realizzazione filmata di alcune ricette che verranno prodotte nei corsi di cucina o di brevi filmati informativi per "attivare" le persone;
- l'effettuazione di proiezioni filmate (es. di un film/corto sui danni ambientali causati da allevamenti intensivi/monocoltura)

Un convegno in rete (webinar) realizzato in collaborazione con Legambiente Veneto e Legambiente Nazionale concluderà questa fase del progetto diffondendo le buone pratiche acquisite. Si è scelto di fare una video conferenza perché, data l'ampia esperienza legata all'emergenza COVID, questa è una modalità diventata molto abituale. In questo modo si possono raggiungere molte più persone, ed in coerenza con le finalità del progetto senza determinare ricadute ambientali (es. consumi legati agli spostamenti dei partecipanti). Il webinar verrà organizzato in modo da dare molto spazio alla partecipazione attiva delle persone usando modalità che riproducono le principali caratteristiche di modelli partecipati (ed es. barcamp, open space o altro).

Azione 3. Corsi/laboratori di orticoltura.

I corsi/laboratori di orticoltura si baseranno sulle tecniche della permacultura e dell'agricoltura conservativa finalizzate al miglioramento della fertilità del suolo, alla riduzione delle emissioni della CO2 provocate dalle lavorazioni agricole industriali tradizionali, all'incremento della biodiversità, alla coltivazione e raccolta di prodotti sostenibili e salutarissimi. Si cercherà di coinvolgere nei corsi/laboratori coloro che non hanno un proprio orto privato da coltivare, ma magari operano nei cosiddetti "orti sociali", e di dedicare attenzione a quanti, vivendo in appartamento, potrebbero giovare nel realizzare un orto in terrazza. È prevista anche la produzione di un piccolo manuale di orticoltura sulla terrazza. Si realizzerà anche una interlocuzione con le Pubbliche Amministrazioni per favorire l'individuazione di aree per la realizzazione di orti sociali.

Azione 4. Attività di convivialità e condivisione.

I corsi/laboratori di cucina e di orticoltura sono strettamente legati tra loro in quanto i prodotti della coltivazione possono essere utilizzati nei corsi di cucina e diventare cibo da condividere tra orticoltori e cuochi nel corso di momenti di convivialità. Verranno organizzate gite in bicicletta per promuovere la mobilità sostenibile e visite di ambienti ricchi di biodiversità (parchi, boschi, oasi), occasioni per far apprezzare la qualità dei momenti passati in compagnia all'aria aperta recuperando abitudini e piaceri spesso dimenticati. Durante tali "scampagnate" lo scambio delle conoscenze e delle esperienze derivanti dalla frequenza dei corsi costituirà un momento di arricchimento culturale intergenerazionale e di sperimentazione di nuovi piatti e preparazioni. Saranno, anche, proposte visite presso aziende biologiche o a basso impatto per sostenere e conoscere realtà economiche sostenibili ed innovative.

Azione 5. Iniziative nelle scuole per un'alimentazione sostenibile e salutare e contro lo spreco alimentare.

Corsi/laboratori didattici per insegnanti finalizzati ad arricchire il percorso formativo degli studenti della scuola dell'infanzia e primaria sui temi della produzione degli alimenti e dell'alimentazione e finalizzati alla produzione di semplici materiali rivolti ai genitori per diffondere quello che i bambini hanno imparato all'interno delle loro famiglie. Collaborazione con le scuole (professionali ad indirizzo alberghiero per sensibilizzare il futuro personale della ristorazione al tema del cambiamento climatico, collegato alla produzione di cibo, e delle sue disastrose conseguenze. Costruire assieme a loro di un percorso che aumenti le conoscenze, la consapevolezza, le competenze e le abilità nella realizzazione e promozione di alimenti sostenibili. Incontri teorico-pratici con genitori e operatori scolastici da cui far emergere proposte per la riduzione dello spreco alimentare, anche attraverso il recupero e il riutilizzo degli alimenti con il coinvolgimento di associazioni che operano nel campo della solidarietà e dell'assistenza alle persone bisognose.

Azione 6. Iniziative a favore delle api e della biodiversità.

Le api sono, da sempre, preziose e fondamentali non solo per la produzione del miele usato nell'alimentazione, ma anche per la salvaguardia della biodiversità. È noto che l'ape contribuisce all'impollinazione del 75-80% delle piante superiori a fiore, sia di quelle coltivate (circa 200 specie in tutto il mondo) sia di quelle selvatiche (oltre 350mila). Le api, incentivando la produzione di semi, contribuiscono inoltre a velocizzare il ripristino della vegetazione anche in ambienti molto deteriorati e, quindi, a limitare calamità naturali come alluvioni e frane, erosione e desertificazione. (Convegno "L'ape e la salvaguardia della biodiversità", Bologna 11/4/2017). Il progetto propone la diffusione di erbe e arbusti per incrementare la biodiversità e avviare la creazione di vere e proprie "autostrade per le api", nonché la realizzazione di una giornata dedicata al tema "le api e la biodiversità". L'individuazione degli spazi in cui seminare e piantare sarà effettuata, in collaborazione con i Comuni,

dai cittadini stessi, possibilmente coinvolgendo le associazioni attive sul territorio, che opereranno con i volontari per realizzare l'iniziativa.

Realizzazione dell'"autostrada per le api" e di "hotel per gli insetti" da inserire in parchi, boschi, riserve naturali, orti, cortili scolastici, giardini privati e terrazzi, fattorie didattiche, agriturismi. Questi corridoi, infatti, rappresentano un rifugio per le specie più deboli e più vulnerabili ai cambiamenti ambientali: api solitarie, forficole (forbicine), calabroni, coleotteri, coccinelle ecc. Questi insetti sono importanti sia per mantenere la biodiversità, sia perché garantiscono un supporto all'impollinazione entomofila e proteggono le coltivazioni dagli attacchi di molti parassiti. Inoltre, la presenza di "hotel degli insetti" da una parte è un modo rendere visibile il problema della riduzione della biodiversità dall'altra può essere utilizzata per la didattica da parte di insegnanti, associazioni e famiglie.

Si prevedono anche:

- interventi rivolti alla popolazione per promuovere la costruzione di "hotel degli insetti" (informazione, realizzazione di laboratori, realizzazione di dimostrazioni pratiche, ecc.);
- la realizzazione di corsi/laboratori didattici per insegnanti

Inoltre, considerata la specifica sensibilità sul tema della biodiversità e della salvaguardia della natura, delle fattorie didattiche e degli agriturismi del territorio, definire assieme un programma che adatti alle loro specifiche esigenze sia il progetto "autostrada delle api" che il progetto "hotel degli insetti". Questo anche per sostenere la presenza di questi presidi socioeconomici del territorio così colpiti dalla crisi del coronavirus.

Azione 7. Creazione di una rete di stoviglioteche.

La finalità della Stoviglioteca è quella di evitare l'uso di plastica usa e getta, estremamente impattante a livello ambientale, e sensibilizzare i cittadini alla buona pratica del riuso. "Il principio di funzionamento è ridurre lo spreco attraverso il riuso e la condivisione", Le associazioni rendono disponibili dei kit preparati fino a un max di 50 persone, numero che dovrebbe coprire le esigenze di chi sta organizzando compleanni, cerimonie e feste scolastiche o private.

Ciascun kit comprende un numero opportuno di stoviglie sulla base della richiesta e fino a un massimo di 50 persone. Allo scopo si ritiene utile costituire una riserva iniziale così composto: 100 piatti, 50 bicchieri lavabili, 4 caraffe, 4 vassoi, 4 ciotole, 50 set di 4 posate ciascuno (forchetta, coltello, cucchiaio e cucchiaino), il tutto in materiale riutilizzabile.

Le stoviglioteche stanno avendo un grande successo e sta crescendo la richiesta di una loro presenza diffuso nel territorio. Anche queste però stanno avendo ed avranno un periodo transitorio di sofferenza legate alle limitazioni previste per il controllo dell'epidemia da coronavirus. Si prevede comunque la loro realizzazione per poter essere pronti con questa opportunità, che oltre ad avere lo scopo di ridurre il consumo di plastica, riduce i costi per la realizzazione di compleanni e cerimonie e, in questo modo,

speriamo possa anche aiutare la ripresa delle occasioni sociali, oggi fermate dalle misure contro l'epidemia.

9. IL PROGETTO SI CARATTERIZZA PER UN ELEVATO LIVELLO DI INNOVAZIONE SOCIALE

La maggior parte delle persone non è a conoscenza del peso delle scelte alimentari sui cambiamenti climatici e di quali vantaggi possano dare alcuni anche piccoli cambiamenti nelle proprie abitudini alimentari. Inoltre, il partecipare a corsi/laboratori e attività conviviali come quelli proposti, in cui “si impara facendo assieme agli altri” è una occasione di conoscenza e di socializzazione significativa tra le persone di una comunità, di sperimentazione di un modo di stare bene assieme utile e divertente. Per migliorare l'azione sociale si cercherà di garantire il coinvolgimento di persone diverse per età, cultura ed ambienti sociali di provenienza. Cucinare e coltivare l'orto assieme funziona nel creare coesione; infatti questa è oggi anche una diffusa attività esperienziale usata per mettere alla prova i team: “Team building”.

Le attività proposte nelle scuole e quelle finalizzate alla tutela della biodiversità e delle api vanno incontro ai bisogni sociali e, soprattutto, ambientali in quanto si caratterizzano come interventi che coinvolgono i cittadini e le associazioni in un fare concreto che ha come scopo il miglioramento duraturo dell'ambiente e la generazione di nuovo benessere.

Inoltre, si utilizzeranno metodi partecipativi per coinvolgere attivamente le persone, la comunità e i principali portatori di interessi toccati dal progetto (es. EASW, Word Cafè, ecc.).

10. OBIETTIVI GENERALI

Siamo consapevoli del fatto che occorre mettere in campo tutte le azioni utili a modificare la produzione di gas clima alteranti in modo da aggredire da ogni direzione la situazione di degrado degli ecosistemi terrestri, ben evidenziata dai cambiamenti climatici in atto, e dai fenomeni violenti e distruttivi che ne sono la conseguenza e dalla crescente perdita di biodiversità. Siamo anche convinti di quanto sia indispensabile iniziare a fare da subito nuove cose che vadano in tale direzione. Il coinvolgimento delle associazioni, della popolazione, delle scuole vuole a far sì che i cambiamenti che potranno verificarsi nei convincimenti e nei comportamenti delle persone siano come semi che generano altri semi diffondendo le “buone pratiche” in nuovi territori e, nel tempo, permetteranno di migliorare il destino delle future generazioni.

Obiettivi generali: obiettivi per lo sviluppo sostenibile 2030 (SGDs)

Si ritiene che ogni programmazione di azioni debba fare riferimento ai 17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile (SDGs - Sustainable Development Goals) dell'ONU che sono già il riferimento elettivo ed

esplicito di tutte le principali politiche, strategie ed azioni delle istituzioni: Europa, Italia, Regione Veneto e molte amministrazioni comunali.

In particolare quindi , una volta che il nostro progetto si sarà realizzato ed avrà centrato i propri obiettivi specifici esso può avere un impatto sul lungo periodo sui seguenti obiettivi generali:

- obiettivo 2: sconfiggere la fame: porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione, promuovere un'agricoltura sostenibile;

2.3 garantire sistemi di produzione alimentare sostenibili e implementare pratiche agricole che aumentino la produttività e la produzione, che aiutino a mantenere gli ecosistemi, che rafforzino la capacità di adattamento ai cambiamenti climatici, condizioni meteorologiche estreme, siccità, inondazioni e altri disastri e che migliorino progressivamente il territorio e la qualità del suolo.

2.5: mantenere la diversità genetica di semi, piante coltivate e animali da allevamento e domestici e le loro specie selvatiche affini ..

- obiettivo 3: salute e benessere: assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età

3.4 ridurre la mortalità prematura da malattie non trasmissibili attraverso la prevenzione

- obiettivo 4: istruzione di qualità: fornire un'educazione di qualità, equa ed inclusiva, e opportunità di apprendimento permanente per tutti

4.7: assicurarsi che tutti gli studenti acquisiscano le conoscenze e le competenze necessarie per promuovere lo sviluppo sostenibile, attraverso l'educazione per lo sviluppo sostenibile e stili di vita sostenibili, i diritti umani, l'uguaglianza di genere, la promozione di una cultura di pace e non-violenza , cittadinanza globale e l'apprezzamento della diversità culturale e del contributo della cultura allo sviluppo sostenibile

- obiettivo 8. lavoro dignitoso e crescita economica: incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti;

8.3: Promuovere politiche orientate allo sviluppo che supportano le attività produttive, la creazione di lavoro dignitoso, l'imprenditorialità, la creatività e l'innovazione e incoraggiare la formazione e la crescita delle micro, piccole e medie imprese, anche attraverso l'accesso ai servizi finanziari

8.4: migliorare progressivamente, l'efficienza globale delle risorse, dei consumi e della produzione e slegando la crescita economica dal degrado ambientale

- obiettivo 11: città e comunità sostenibili: rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili;

11.3: migliorare l'urbanizzazione e la capacità inclusiva e sostenibile per una pianificazione e gestione partecipative, integrate e sostenibili dell' insediamento umano in tutti i paesi

11.4: Rafforzare gli sforzi per proteggere e salvaguardare il patrimonio culturale e naturale del mondo

- **obiettivo 12. produzione e consumo responsabile: garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo**
 - 12.3: dimezzare l'ammontare pro-capite globale dei rifiuti alimentari e ridurre le perdite di cibo lungo le catene di produzione e fornitura, comprese le perdite post-raccolto
 - 12.8: fare in modo che le persone ricevano in tutto il mondo le informazioni rilevanti e di sensibilizzazione per lo sviluppo sostenibile e stili di vita in armonia con la natura
 - 12.b: Sviluppare e implementare strumenti per monitorare gli impatti di sviluppo sostenibile per il turismo sostenibile, che crea posti di lavoro e promuove la cultura e i prodotti locali

- **obiettivo 13. lotta contro il cambiamento climatico: promuovere azioni, a tutti i livelli, per combattere il cambiamento climatico;**
 - 13.1: rafforzare la resistenza e la capacità di adattamento ai rischi legati al clima e disastri naturali
 - 13.2: integrare le misure di cambiamento climatico nelle politiche, strategie e pianificazione "locale e della comunità"
 - 13.3: migliorare l'istruzione, la sensibilizzazione e la capacità "globale" in materia di mitigazione dei cambiamenti climatici

- **obiettivo 15. utilizzo sostenibile della terra proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre, gestire sostenibilmente le foreste, contrastare la desertificazione, arrestare e far retrocedere il degrado del terreno, e fermare la perdita di diversità biologica;**
 - 15.5: intervenire d'urgenza e in modo significativo per ridurre il degrado degli habitat naturali, arrestare la perdita di biodiversità e, entro il 2020, proteggere e prevenire l'estinzione delle specie minacciate

Il nostro progetto si propone di:

- promuovere la partecipazione intergenerazionale alle attività (azione 1 e 3 corsi/laboratori; azione 4 attività di convivialità e condivisione) favorendo la socializzazione e lo scambio culturale tra le persone;
- diffondere i comportamenti di contrasto ai cambiamenti climatici e favorevoli alla salute in campo agro-alimentare (azione 1 e 3 corsi/laboratori; azione 5 iniziative nelle scuole per un'alimentazione sostenibile e salutare e contro lo spreco alimentare; azione 6 iniziative a favore delle api e della biodiversità, azione 2 diffusione (webinar) partecipativa di questa esperienza e di buone pratiche);
- favorire la conoscenza delle aree naturalistiche e dell'importanza della biodiversità (azione 3 attività di convivialità e condivisione; azione 2 diffusione (webinar));
- contrastare la riduzione della biodiversità (azione 6 iniziative a favore delle api e della biodiversità);
- promozione della mobilità sostenibile (azione 4 attività di convivialità e condivisione).

OBIETTIVI SPECIFICI

Le persone e la comunità hanno una maggiore conoscenza e consapevolezza dell'importanza di una alimentazione sostenibile per contrastare il cambiamento climatico hanno acquisito nuove competenze che le hanno portato a migliorare le proprie abitudini alimentari.

Le persone e la comunità hanno modificato le condizioni ambientali che consentono migliori condizioni di vita degli insetti ed hanno, in questo modo, acquisito maggiore consapevolezza dell'importanza di intervenire per proteggere la biodiversità minacciata dai cambiamenti climatici.

12. ELENCO E DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ

(Suddivisione qualitativa e quantitativa dell'azione pilota in diversi interventi)

(vanno elencate le singole specifiche attività mediante le quali vengono attuate le azioni)

Azione 1. Corsi/laboratori di cucina.

- 1.1 - Formazione di un gruppo di cooking leader intergenerazionali.
- 1.2 - Individuazione di cucine/locali per lo svolgimento dei corsi/laboratori di cucina e delle cene.
- 1.3 - Organizzazione di corsi/laboratori di cucina.
- 1.4 - Realizzazione della cena conviviale alla fine di ogni incontro pratico.
- 1.5 - Produzione di un ricettario di preparazioni sostenibili e salutari.

Azione 2. Corsi/laboratori di orticoltura.

- 2.1 - Individuazione degli spazi/locali per lo svolgimento dei corsi/laboratori di orticoltura.
- 2.2 - Organizzazione di corsi/laboratori di orticoltura.
- 2.3 - Produzione di un piccolo manuale di orticoltura sulla terrazza.

Azione 3. Attività di convivialità e condivisione.

- 3.1 - Organizzazione di picnic con i corsisti e i loro parenti/amici.

Azione 4. Iniziative nelle scuole per un'alimentazione sostenibile e salutare e contro lo spreco alimentare.

- 4.1 - Individuazione di scuole e docenti dell'infanzia e primaria per la realizzazione delle iniziative previste.
- 4.2 - Organizzazione di corsi/laboratori didattici per insegnanti sull'alimentazione sostenibile e salutare.
- 4.3 - Realizzazione di incontri teorico-pratici con genitori e operatori scolastici per la riduzione dello spreco alimentare.

Azione 5. Iniziative a favore delle api e della biodiversità

- 5.1 - Individuazione assieme ai Comuni, alle associazioni e ai comitati di cittadini di aree dove diffondere erbe e arbusti per incrementare la biodiversità.
- 5.2 - Organizzazione delle iniziative di diffusione di erbe e arbusti (autostrade per le api).
- 5.3 - Realizzazione di “hotel per gli insetti”.
- 5.4 - Realizzazione di iniziative di informazione, dimostrazioni pratiche e laboratori per incentivare la costruzione e la diffusione di “hotel per gli insetti”.
- 5.5 - Realizzazione di corsi/laboratori didattici per insegnanti sugli “hotel per gli insetti”
- 5.6 - Organizzazione della “Giornata delle api e della biodiversità” % Villa e Parco Angeli-Ferretti a Dolo.
- 5.9 - Collocazione di “hotel per gli insetti” in boschi e parchi (es. Bosco di San Stino, Parco di Villa Angeli-Ferretti)

Azione 6. Creazione di una rete di stoviglioteche.

La finalità della Stoviglioteca è quella di evitare l'uso di plastica usa e getta, estremamente impattante a livello ambientale, e sensibilizzare i cittadini alla buona pratica del riuso. “Il principio di funzionamento è ridurre lo spreco attraverso il riuso e la condivisione”, Le associazioni rendono disponibili dei kit preparati per una media di 50 persone, numero che dovrebbe coprire le esigenze di chi sta organizzando compleanni, cerimonie e feste scolastiche o private. Ciascun kit comprende 100 piatti, 50 bicchieri, 3 caraffe, 3 vassoi, 4 ciotole, 50 set di 4 posate ciascuno (forchetta, coltello, cucchiaio e cucchiaino), il tutto materiale riciclabile e lavabile in lavastoviglie.

- 6.1 - Acquisto dei kit di stoviglie adatte ad evitare l'utilizzo di plastica “usa e getta”.
- 6.2 - Utilizzo dei kit di stoviglie per le iniziative previste dall'Azione 4.

Azione 7. Percorso comunicativo e videoconferenza finale.

Oltre a tutto il necessario materiale per l'informazione e la promozione delle attività, si intende realizzare un percorso comunicativo costituito da una serie di roll up e pannelli informativi sul tema “alimentazione e clima” da utilizzare, oltre che in occasione delle attività, come una mostra itinerante in occasione di incontri pubblici, sagre, mercati ecc.

Una videoconferenza finale concluderà il progetto ripercorrendone le tappe e inserendo le iniziative intraprese in una cornice scientifica e culturale tale da evidenziare i forti nessi e le interdipendenze tra temi affrontati e, quindi, l'unitarietà dell'intero progetto stesso.

- 7.1 - Produzione e stampa di una serie di roll up e pannelli informativi sul tema “alimentazione e clima”.
- 7.2 - Organizzazione della videoconferenza finale del progetto.
- 7.3 - Proiezione di documentari e film sui temi ambientali toccati dal progetto.

13. BENEFICIARI

Il progetto è rivolto ad una pluralità di soggetti, ciascuno dei quali ne è beneficiario in maniera diversa a seconda dei suoi bisogni e delle sue caratteristiche, che rappresentano uno spettro completo della società attuale.

Tanto per esemplificare, i corsi/laboratori di cucina si rivolgono a coloro che sono responsabili delle scelte alimentari della spesa e della cucina delle famiglie, mentre quelli di orticoltura sono rivolti a quanti, avendo del terreno da coltivare o anche solo una terrazza, possono trovare modalità diverse e più sostenibili di produzione di prodotti per la loro alimentazione.

I corsi /laboratori di cucina si potrebbero tenere sia nelle sedi adeguatamente attrezzate di associazioni, parrocchie, pro loco, ma anche in agriturismi, che potrebbero in tal modo partecipare alle iniziative promuovendo contemporaneamente la loro attività. Il lockdown causato dal pericolo di diffusione del Covid-19 ha sicuramente compromesso l'attività economica degli agriturismi e delle strutture ricettive legate al territorio; pertanto sarà uno degli obiettivi del progetto contribuire al loro rilancio. Ciò potrà avvenire non solo coinvolgendoli nelle attività previste dall'Azione 1 "Corsi/laboratori di cucina sostenibile e salutare", ma anche in quelle previste dall'Azione 3 "Corsi/laboratori di orticoltura", dall'Azione 4 "Attività di convivialità e condivisione", dall'Azione 6 "Iniziativa a favore delle api e della biodiversità".

~~L'Azione 5 "Iniziativa nelle scuole per un'alimentazione sostenibile e salutare e contro lo spreco alimentare." ha come beneficiari finali le famiglie, ma siccome l'iniziativa prevede il coinvolgimento della scuola, sarà interessato anche il personale scolastico, insegnanti e non docenti, nelle attività di contrasto dello spreco alimentare e per un'alimentazione sostenibile e salutare.~~

14. CRONOPROGRAMMA

(Calendarizzazione delle varie azioni - Segnare con una "x" le caselle relative alla durata di ciascuna azione)

Azione	08/20	09/20	10/20	11/20	12/20	1/21	2/21	3/21	4/21	5/21	6/21	7/21
1			X	X	X	X	X	X				
2		X	X	X	X	X	X	X	X	X		
3								X	X	X	X	
4		X	X	X	X	X	X	X	X			
5		X	X	X	X	X	X	X	X	X		
6				X	X	X	X	X	X			
7							X	X	X	X	X	X

15. MODALITÀ DI COINVOLGIMENTO DEI PARTNER

I partner parteciperanno fin dall'inizio alla progettazione collaborando all'individuazione dei bisogno e degli interventi per soddisfarli. Di volta in volta saranno coinvolti nelle iniziative previste dal progetto in quanto sede di attività specifiche (corsi/laboratori di cucina e di orticoltura, di collocazione di piante/siepi o "hotel per le api", momenti di convivialità e condivisione.

16. MODALITÀ DI COINVOLGIMENTO DI EVENTUALI ALTRI SOGGETTI COLLABORATORI E / O COFINANZIATORI

È intenzione dei proponenti coinvolgere associazioni ed enti pubblici, ma anche soggetti privati, nelle diverse fasi e azioni in cui si articola il progetto. In particolare crediamo di poter coinvolgere:

1. AULSS 3 Veneziana - Dipartimento di Prevenzione - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
2. Slow Food
3. ENAIP Dolo
4. Fiab Riviera del Brenta
5. Istituto Professionale Musatti (Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera)
6. Comune di Dolo, Comune di San Stino
7. Istituti Comprensivi della Riviera del Brenta e del Veneto Orientale
8. Agriturismi della Riviera del Brenta e del Veneto Orientale

17. IMPATTO DEL VOLONTARIATO

I volontari delle associazioni partner sono indispensabili per la realizzazione del progetto. Essi sono prioritariamente responsabili del rapporto con gli enti e tra le associazioni, sono attivi per ottenere il coinvolgimento di comuni, ASL, scuole, agriturismi ed altri soggetti pubblici o privati fondamentali per lo sviluppo delle azioni. Rappresenteranno inoltre soggetti significativi per attivare, nelle loro realtà associative, o nei loro contesti familiari e di lavoro le iniziative, le conoscenze e le competenze che il progetto intende diffondere nella popolazione generale.

18. PIANO DI COMUNICAZIONE E DIFFUSIONE DEI RISULTATI

(Descrivere come si ipotizza di promuovere le azioni del progetto e diffondere i risultati)

Le azioni del progetto verranno promosse con una pluralità di mezzi: flyer e altri mezzi "cartacei", Facebook e altri social, siti web delle associazioni, siti web dei comuni e del CSV, comunicati stampa, interviste, videoclip.

19. RISULTATI ATTESI

Riteniamo che sia ragionevole attendersi una risposta positiva alle proposte che faremo alla popolazione, alle associazioni e agli enti. In particolare ci attendiamo di riuscire a coinvolgere le scuole (istituti ad orientamento alberghiero, scuola dell'infanzia e primaria), le ASL, gli agriturismi.

20. MONITORAGGIO

Le modalità di svolgimento delle azioni e il raggiungimento degli obiettivi del progetto verranno monitorati attentamente attraverso contatti, incontri, audio/video chiamate multiple tra associazioni, videoconferenze.

21. SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E TEMPORALE DELL'INIZIATIVA

Tutte le iniziative previste dal progetto sono realizzate in modo da minimizzare al massimo i loro impatti negativi dal punto di vista ambientale: utilizzo esclusivamente di materiali facilmente riciclabili o diffusi via web.

Risulta evidente come la maggior parte delle azioni previste dal progetto proposto siano finalizzate a far crescere la consapevolezza e la conoscenza delle persone, soprattutto dei giovani e dei giovanissimi, rispetto alla assoluta necessità di promuovere la conservazione e la valorizzazione degli ecosistemi terrestri, di tutelare e incrementare la biodiversità, di contrastare con scelte concrete e comportamenti individuali e collettivi i cambiamenti climatici, promuovendo nel contempo nella società la consapevolezza che i cambiamenti climatici determineranno, in questa fase, principalmente "eventi climatici estremi": ondate di calore, tornadi, inondazioni per fronteggiare i quali l'azione della comunità nei confronti delle istituzioni è la prima delle soluzioni.

22. PIANO ECONOMICO SINTETICO

Indicare una lista dei centri di costo suddivisa per tipologie di spese e gli importi **indicativi**. Il piano dettagliato verrà definito in fase di coprogettazione. Segnare per quali spese si chiede il contributo da Cavv - Csv di Venezia (max € 20.000,00) e quali saranno invece sostenute come cofinanziamento (min 20% del totale).

VOCE DI SPESA	IMPORTO	Sostenuto da CAVV -CSV di Venezia	Cofinanziamento
---------------	---------	--------------------------------------	-----------------



Spese generali (utenze, affitto locali, cancelleria, coordinamento e monitoraggio progetto)	2.800 €	2.800 €	
Spese per personale non volontario (formazione cooking leader, cooking leader, docenti corso/laboratorio orticoltura e laboratori didattici per insegnanti, materiale video, stampa e web per comunicazione, promozione e comunicazione)	10.000 €	10.000 €	
Spese di stampa per comunicazione, promozione, formazione	3.500 €	3.500 €	
Altre voci di spesa: acquisto/noleggio attrezzature e strumentazione (casetta/deposito attrezzi per coltivazione orto, gazebo, stoviglioteche, ...), acquisto materiale di consumo (attrezzi vari per corsi, alimenti e bevande, piante, attrezzi, concime, ecc.)	3.700 €	3.700 €	
Valorizzazione del lavoro dei volontari	5.000 €		5.000 €
TOTALE	25.000 €	20.000 €	5.000 €

La presentazione dell'idea progettuale equivale a conoscere ed accettare tutte le clausole contenute nel "Concorso di idee per lo sviluppo di comunità sostenibili 2020 / 2021" e nelle comunicazioni integrative trasmesse tramite e-mail da CAVV - CSV di Venezia.

Dolo, 15 giugno 2020

Firma del Legale Rappresentante