



CONCORSO D'IDEE PER LO SVILUPPO DI COMUNITÀ SOLIDALI 2020 - 2021

RELAZIONE FINALE DELL'AZIONE PILOTA / EVENTO

Cibo per il Clima

La relazione finale contribuisce alla valutazione degli esiti prodotti dagli interventi finanziati. Il soggetto capofila, in nome e per conto della rete di partenariato, rende disponibili le informazioni che consentono a CAVV – CSV di Venezia di approfondire la conoscenza sui principali elementi che hanno caratterizzato la realizzazione e gli esiti degli interventi.

Le informazioni raccolte potranno essere utilizzate per la promozione del progetto (social, web, pubblicazioni cartacee).

Le relazioni dovranno essere redatte con il contributo di tutte le associazioni partner.

1. RETE DI PARTENARIATO

Associazione capofila ETS Legambiente Circolo Riviera del Brenta APS	n. soci: 97	n. volontari coinvolti nella realizzazione dell'azione pilota: 14
Associazioni partner:	n. soci	n. volontari coinvolti nella realizzazione dell'azione pilota
1. APS Legambiente Veneto Orientale Circolo "Pascutto-Geretto" (San Stino di Livenza)	58	8
2. APS Circolo Acli Cazzago (Pianiga)	176	4
3. OdV Il Bosco di San Stino (San Stino di Livenza)	21	3

4. APS Il Portico (Dolo)	499	7
5. Archeo Club Italia (Venezia)		

n. totale volontari coinvolti: 36

2. DURATA DEL PROGETTO

Dal: settembre 2020 Al: novembre 2021

3. COMMENTO GENERALE SULLA REALIZZAZIONE DELL'INIZIATIVA

Inserire un commento sintetico (max 2.500 caratteri spazi inclusi) sull'andamento generale del progetto e sui risultati raggiunti. Il testo potrà essere utilizzato per azioni di comunicazione del progetto (pubblicazioni cartacee, social, sito web). *Suggerimento: provate a raccontare brevissimamente il vostro progetto immaginando di parlare con qualcuno che non lo ha mai visto, letto o sentito.*

Il progetto "Cibo per il Clima" ha aumentato conoscenza e consapevolezza dell'importanza di una alimentazione sostenibile. Ha fatto acquisire alle persone e alle comunità nuove competenze utili a modificare le scelte e migliorare le abitudini alimentari per ridurre l'impatto che l'alimentazione ha nelle emissioni di gas serra. Infatti, l'ONU stima che il sistema alimentare possa causare il 37% delle emissioni di gas ad effetto serra. La produzione di cibo causa anche il 32% dell'acidificazione globale e il 78% dell'eutrofizzazione delle acque del pianeta. Il 76% della plastica, in Italia, è usata per gli imballaggi del food/beverage. Inoltre, le scelte alimentari impattano sulla biodiversità, fortemente compromessa dal cambiamento climatico. Si sono realizzate le 4 azioni chiave previste.

1. Organizzazione di corsi di cucina sostenibile in collaborazione con la AULSS 3 Serenissima e Slow Food. Sono stati realizzati due corsi per cooking leader a cui hanno partecipato 22 persone. Un primo gruppo di 12 cooking leader ha poi condotto 2 corsi a Cazzago e 2 corsi a Prozzolo a cui hanno partecipato 29 persone. Sono stati prodotti un manuale per cooking leader ed un ricettario per i corsisti.
2. Realizzazione di un percorso di promozione di una alimentazione sostenibile, salutare e sociale. Sono stati prodotti 7 rollup che sono stati utilizzati in numerose occasioni pubbliche.
3. Iniziative a favore delle api e della biodiversità: è stata effettuata una visita guidata all'isola del Lazzaretto Nuovo e all'Oasi Lycaena, che ha visto la presenza di 40 persone per acquisire la conoscenza diretta della biodiversità della Laguna di Venezia e di una delle oasi più importanti dell'entroterra veneziano e per capire dove collocare piante favorevoli alle api e incrementare la biodiversità

vegetale. Si è proceduto alla diffusione di piante favorevoli alle api ("autostrada per le api"). Con i comuni di San Donà di Piave, San Stino di Livenza e Torre di Mosto e sono state effettuate attività di ripristino della biodiversità con semina di essenze floreali utili agli insetti impollinatori, che non vengono sfalciate. Sono state messe a dimora 1.000 lavande nei Comuni di Dolo, Camponogara e Stra, in alcuni punti lungo le vie ciclabili. Sono stati inoltre costruiti due hotel degli insetti ed è stato realizzato un corso per la loro costruzione con la partecipazione di 20 ragazzi. Il 9 ottobre si è realizzata "Giornata delle Api e della Biodiversità".

4. Creazione di una rete di stoviglioteche per evitare l'uso di plastica usa e getta negli eventi con molte persone. Sono state acquistati materiali per 200 persone e i contenitori per poter realizzare Kit da 20, 30 e 50 persone che saranno usati finita la pandemia.

Il progetto ha avuto ripetuti rallentamenti legati all'epidemia del COVID-19 che han soprattutto impedito la organizzazione di manifestazioni ed eventi; nonostante questo, tutte le principali azioni sono state realizzate con successo.

4. LE AZIONI

DENOMINAZIONE AZIONE	RISULTATI RAGGIUNTI	DATA INIZIO	DATA FINE	N. VOLON- TARI COINVOLTI	N. COLLA- BORATORI / OPERA- TORI	N. BENEFI- CIARI DELL'A- ZIONE
-------------------------	---------------------	----------------	--------------	-----------------------------------	---	--

<p>1. Organizzazione di corsi/laboratori di cucina sostenibile</p>	<p>Questa azione si è svolta in due fasi: la formazione del cooking leader e quindi la realizzazione dei corsi per le persone tenuti dai cooking leader formati: corsi "Il Clima in Tavola". Corsi per cooking leader. Sono stati realizzati tre corsi per cooking leader: 2 incontri teorici e 6 laboratori pratici di cucina. Legambiente Veneto Orientale un corso con 10 partecipanti; iniziato il 19 maggio presso l'Istituto Lepido Rocco ed è terminato l'8 novembre. Il corso è stato tenuto da un cuoco dello stesso istituto, mentre le due lezioni teoriche sono state tenute la prima da un Volontario di Legambiente Riviera del Brenta la seconda da personale sanitario dell'Azienda AULSS 4. Legambiente Riviera del Brenta per l'alto numero di richieste ha realizzato due corsi, invece dell'unico corso previsto, hanno partecipato 22 aspiranti cooking leader. I corsi sono stati tenuti da due cuochi professionisti Laura Arcuri (finanziata dal progetto) e Galdino Zara reso disponibile da Slow Food Riviera del Brenta. Le due lezioni teoriche sono state tenute una da Legambiente (alimentazione e clima) l'altra da personale sanitario dell'Azienda AULSS 3 Serenissima (Alimentazione e salute- Misure di igiene degli alimenti). Ai cooking leader è stato distribuito uno specifico manuale per la conduzione dei corsi. (vedi allegato 1)</p> <p>Corsi per i cittadini I corsi "Il Clima in Tavola" sono stati organizzati in collaborazione con il Dipartimento di Prevenzione dell'AULSS3 "Serenissima" perché l'alimentazione è molto importante per la nostra salute e con Slow Food Riviera del Brenta perché il cibo è nutrimento, ma deve generare anche piacere e soddisfazione dei sensi. I percorsi "Clima in Tavola" sono stati finalizzati a migliorare le "3 S": Sostenibilità, Salute e Socialità. La gestione generale dei corsi è stata assicurata dai volontari delle due sezioni di Legambiente. Ciascun corso ha previsto l'esecuzione di otto incontri di cui due teorici e sei pratici: laboratori di cucina. I due corsi teorici sono stati tenuti da volontari di Legambiente Riviera del Brenta. I laboratori sono stati facilitati da 3 volontari (cooking leader) che sono stati preparati per aiutare il gruppo a realizzare le ricette del percorso "Il Clima in Tavola" e che si sono fatti carico della parte organizzativa e dell'acquisto degli alimenti. Il numero di partecipanti è variato tra 6 – 10 persone, per corso. In totale hanno partecipato 29 persone. I cooking leader sono stati supportati dalla cuoca Laura Arcuri. Alle persone che partecipano è stato fornito il ricettario "Il Clima in Tavola". Il ricettario è stato da dott.ssa Michieli Elisa e dott.ssa Stefania Rebuffi (dietiste AULSS 3), Posa Francesco (Tecnico della Prevenzione AULSS 3) Laura Arcuri e Galdino Zara cuochi. Ha collaborato dott.ssa Maritan Cristina. La realizzazione grafica e la stampa è stata curata del Centro Stampa ULL 3 Serenissima – Ospedale di Dolo. (vedi allegato 2) Nell'autunno 2021 sono organizzati 4 corsi che sono durati 7 settimane consecutive, iniziando con la effettuazione dei due incontri teorici nella settimana del 18 settembre. Due corsi si sono tenuti a Cazzago (prevalente i martedì e i giovedì) e due a Prozzolo (i lunedì ed i mercoledì) presso le due cucine delle parrocchie e sono stati completati. Nel corso di ogni incontro pratico, che iniziava alle 18.30, i tre cooking leader guidavano il gruppo nella preparazione di 3 – 4 piatti del ricettario. Gli incontri terminavano verso le 21.30 con la cena conviviale ed il consumo delle pietanze cucinate per sviluppare il senso di comunità. Il livello di gradimento è stato molto alto. Molti dei partecipanti hanno chiesto di potersi iscrivere ai corsi successivi che sono in corso di programmazione. Legambiente del Veneto Orientale ha iniziato un primo corso che ha dovuto sospendere per il COVID dopo aver effettuato un solo incontro.</p>	<p>Settembre 2020</p>	<p>Novembre 2021</p>	<p>10</p>	<p>40</p>	<p>61</p>
--	---	-----------------------	----------------------	-----------	-----------	-----------

<p>2. Realizzazione di un percorso comunicativo di sensibilizzazione e promozione di una corretta alimentazione sostenibile, salutare e relazionale</p>	<p>E' stato realizzato un percorso comunicativo costituito da due serie di 8 roll up che presentano i principali problemi che il ciclo alimentare causa all'ambiente in particolare si è puntati sulla ricaduta delle scelte alimentari sull'emergenza climatica. Una serie è in dotazione al circolo del Veneto Orientale ed una al circolo della Riviera del Brenta. Il percorso è stato utilizzando nelle uscite del territorio di Legambiente Riviera del Brenta ed inoltre è stato esposto una settimana nelle sale della Biblioteca di Dolo e nella manifestazione Scienza in Villa che si è svolta dal 1 al 3 di ottobre a Villa Angeli a Dolo.</p> <p>Si sono inoltre prodotti dei messaggi motivanti utilizzando brevi spunti che si sono raccolti intervistando i partecipanti ai corsi di cucina, Questi messaggi sono stati inseriti nel sito di Legambiente Riviera del Brenta.</p> <p>Non si è invece realizzata la proiezione di un video del Divulgatore scientifico Stefano Mancuso a causa dei limiti imposti dal COVID, Si è concordato con il Comune di Dolo che ha deliberato l'evento rendendo disponibile gratuitamente la sua sala riunione di proporre questa proiezione non appena la situazione epidemiologica lo consentirà.</p>					
---	--	--	--	--	--	--

<p>3. Iniziative a favore delle api e della biodiversità</p>	<p>Assieme ai Comuni, alle associazioni, ai volontari e ai cittadini sono state individuate aree dove diffondere erbe e arbusti per incrementare la biodiversità (luglio 2020, luglio e settembre 2021).</p> <p>Sono state organizzate delle iniziative di diffusione di erbe e arbusti (autostrade per le api) in collaborazione con APS Legambiente Veneto Orientale (che ha coinvolto anche l'OdV Il Bosco di San Stino, la Fondazione Lepido Rocco e i Comuni di San Donà, Torre di Mosto e Pramaggiore) (iniziativa del novembre 2021 a San Donà di Piave, nel corso della quale è stato presentato il Progetto Stoviglioteca e sono stati distribuiti circa 70 sacchetti di semi per aiuole amiche delle api), Comune di Dolo, Comune di Stra, APS Il Portico, Enaip Dolo. È stata effettuata una visita guidata all'isola del Lazzaretto Nuovo (settembre 2020) e all'Oasi Lycaena (maggio 2021), che ha visto la presenza di 40 persone. È stata l'occasione per acquisire la conoscenza diretta della biodiversità della Laguna di Venezia e di una delle oasi più importanti dell'entroterra veneziano, un'area protetta facente parte della rete Natura 2000 dell'Unione Europea e per capire dove collocare piante e arbusti favorevoli alle api e agli insetti impollinatori e incrementare la biodiversità vegetale. Lo collocazione delle piante favorevoli agli insetti impollinatori (soprattutto lavande) si è protratta fino a tutto novembre 2021 coinvolgendo, oltre ai volontari delle associazioni, anche altri cittadini. La semina nelle aree dei parchi individuati con i comuni di San Donà di Piave, San Stino di Livenza e Torre di Mosto è stata rinviata alla primavera prossima; il ritardo è stato dovuto alla difficoltà di reperire semi autotoni trovati, alla fine, presso azienda del Friuli già fornitrice di progetti Life per il ripristino di prati e fioriture autoctone.</p> <p>La collaborazione dei Comuni e delle associazioni ha consentito anche di individuare luoghi favorevoli alla realizzazione di "hotel per gli insetti". Abbiamo avuto qualche problema di vandalismo (una struttura è stata distrutta), che ci ha resi più prudenti nella scelta dei luoghi dove collocarli. Attualmente sono presenti all'Oasi Lycaena di Salzano (costruzione di un grande hotel per gli insetti coinvolgendo Legambiente del Miranese e dell'Associazione Libera Contro le mafie in occasione del campo di formazione per ragazzi "E!State Liberi!", agosto 2021) e presso il Parco di Villa Ferretti Angeli, sede dell'Enaip Dolo (costruito in occasione della "Giornata delle Api e della Biodiversità" (ottobre 2021). In occasione della manifestazione del novembre 2021 a San Donà di Piave 20 bambini hanno partecipato al laboratorio per la costruzione della casa degli insetti.</p> <p>La realizzazione di iniziative di informazione, dimostrazioni pratiche e laboratori per incentivare la costruzione e la diffusione di "hotel per gli insetti" è stata ostacolata dalla modalità di diffusione simil-stagionale della pandemia e dalla impossibilità di effettuare interventi nelle scuole e nelle altre situazioni al chiuso. Siamo comunque riusciti ad effettuare due momenti informativi-formativi per adulti e ragazzi in occasione del Campo di Libera presso l'Oasi Lycaena (6 agosto 2021) e della "Giornata delle Api e della Biodiversità" a Villa Ferretti Angeli (9 ottobre 2021). Pur con le difficoltà dovute alle restrizioni di contrasto la pandemia, è andata a buon fine l'organizzazione della "Giornata delle api e della biodiversità" c/o Villa e Parco Angeli-Ferretti a Dolo (9 ottobre 2021), che ha visto la collaborazione fattiva del Comune di Dolo, di Enaip Dolo, della COOP, di Slow Food, dei volontari dell'Associazione Il Portico, dell'Associazione Catarsi, dell'Associazione La Pentola dei Nodi e di esperti, quali il prof. il prof. Filesi, il prof. Bonometto, il prof. Pasqualetto, l'apicoltore Fasolo, i quali hanno relazionato al Convegno "Tempi duri per la biodiversità". La partecipazione è stata numerosa (più di 100 persone nell'arco della giornata). Le famiglie ed i bambini sono stati coinvolti in giochi con materiali naturali, in una lezione teorico-pratica con l'arnia didattica da parte dell'apicoltore, nel lancio di "bombe di semi" costruite assieme ai più piccoli. Ai numerosi partecipanti è stato offerto un semplice pranzo (panino vegetariano), ai bambini anche la merenda e, alla conclusione del convegno, un ricco aperitivo (o apericena). Tutti i piatti sono stati realizzati dai cuochi e dai cooking leader formati nei corsi di cucina sostenibile utilizzando prodotti biologici acquistati con il contributo di COOP.</p> <p>Iniziative di informazione e promozione della biodiversità nei confronti della popolazione sono state realizzate anche in collaborazione con la biblioteca del Comune di Dolo (settembre 2021).</p>	<p>Settembre 2020</p>	<p>Novembre 2021</p>	<p>25</p>	<p>molti più di 50 considerando anche le persone che si sono messe a disposizione nelle diverse attività collaborando alla loro buona riuscita.</p>	<p>diverse migliaia in quanto le azioni hanno portato (e porteranno) benefici alla popolazione dei Comuni interessati.</p>
--	--	-----------------------	----------------------	-----------	---	--

4. Creazione di una rete di stoviglioteche	<p>Sono stati acquistati 150 coperti completi (due piatti, 4 posate un bicchiere) Inoltre per completare i kit sono stati acquistate caraffe, ciotole di due dimensioni diverse, taglieri, caraffe termiche., Sono stati inoltre acquistati dei contenitori che consentono la preparazione di Kit per 20, 30 o 50 persone. Un Kit persone è stato assegnato a Legambiente del Veneto Orientale.</p> <p>Abbiamo inoltre definito la rete iniziale delle stoviglioteche che saranno insediate presso la sede dell'ACLI di Cazzago, l'associazione il Portico mentre un Kit sarà prenotabile contattando Legambiente Riviera del Brenta.</p> <p>Abbiamo inoltre acquistato 12 coperte impermeabilizzate per poter proporre e sostenere l'effettuazione di pic nic all'aperto, dato che lo stare all'aperto è importante per la salute ma anche per stare nella natura.</p> <p>L'epidemia di COVID non permette la realizzazione di compleanni e cerimonie con numerosi partecipanti per cui la rete delle stoviglioteche, che abbiamo iniziato a definire sarà operativa non appena potranno riprendere gli eventi che hanno giustificato l'avvio di questa azione.</p>					
--	--	--	--	--	--	--

5. BENEFICIARI DELL'AZIONE / EVENTO

TIPOLOGIA	N.	GRADO DI SODDISFAZIONE RILEVATO
Corsi di cucina	61	Molto alto. Molti si sono prenotati per partecipare alle nuove edizioni
Percorso comunicativo	Molte centinaia di persone	I materiali sono risultati adeguati allo scopo
Iniziative a favore delle api e della biodiversità	Diverse migliaia	Si è ottenuto il coinvolgimento operativo di molte persone e l'approvazione delle diverse iniziative sui social media, che sono stati visitati complessivamente da migliaia di persone.
Rete delle stoviglioteche		Non ancora testato con le persone. Le associazioni che fanno parte della rete sono soddisfatte di partecipare.

6. INDICARE GLI OBIETTIVI RAGGIUNTI DALL'AZIONE / EVENTO

1. Il modello che è stato definito con questa esperienza ha funzionato molto bene e verrà ripetuto in futuro in modo stabile prevedendo la realizzazione di corsi periodici.
2. Sono state realizzate le azioni previste ed i materiali prodotti si sono dimostrati in grado di essere significativi e facilmente compresi dalla persone.
3. Iniziative a favore delle api e della biodiversità: le persone e la comunità hanno modificato le condizioni ambientali e consentito 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.

4. Si è creata una rete di stoviglioteche pronta a essere operativa non appena il superamento della pandemia permetterà la ripresa degli eventi come compleanni, feste ecc. Questa dotazione inoltre ci permetterà di realizzare noi stessi degli eventi, associando le competenze acquisite con i corsi di cucina. La maggior parte di questi interventi saranno programmati all'aperto nella natura utilizzando la modalità del pic nic.

7. INDICARE UNA LISTA DELLE DIFFICOLTÀ MAGGIORI INCONTRATE NELLO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ

L'unica difficoltà che abbiamo incontrato è stata determinata dalla necessità di rispettare le norme emanate per il contenimento della pandemia da SARS-CoV-2, che ha fortemente condizionato sia la fase di preparazione ed organizzativa che la realizzazione delle attività, obbligando a far slittare le attività vanificando spesso la programmazione. Anche la necessità di svolgere molte riunioni online in alcune occasioni ha creato qualche problema. Difficile è stata la partecipazione delle persone all'esterno delle nostre organizzazioni

8. INDICARE L'IMPATTO SOCIALE DELL'AZIONE / EVENTO

(Effetti permanenti desiderati e non nel contesto territoriale di riferimento)

I corsi di cucina hanno rappresentato una esperienza di successo che si intende rendere disponibile alla comunità. Ma la rete di base che si è costituita Legambiente, AULS 3 Serenissima e Slow Food riviera del Brenta a cui si sono aggiunti un numero considerevole di Cooking leader permetterà di rendere continui e periodici questi corsi, ampliando anche il numero, si è tra l'altro individuata una terza cucina dove poter tenere i corsi. Attorno a questa attività e con questi partner si stanno già costruendo altre azioni che cerchino di migliorare le scelte alimentare in modo da migliorare la sostenibilità e la salubrità degli alimenti.

Aver costituito la rete delle stoviglioteche costituisce un altro punto di forza che potrà esprimere la sua potenzialità non solo offrendo un servizio ma abbiamo previsto di usarle per iniziative che propongono in concomitanza di altre iniziative di Legambiente Riviera del Brenta e dei suoi partner stimolino le persone a stare all'aperto nella natura organizzando dei pic nic nei luoghi che stiamo rigenerando con altri progetti (parchi, giardini scolastici, aree verdi).

Le attività 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.

9. INDICARE QUALI SONO STATI I PUNTI DI FORZA DEL VOSTRO GRUPPO DI LAVORO ED EVENTUALI NUOVE COMPETENZE

ACQUISITE (nuovi metodi di lavoro, strumenti di comunicazione, nuove capacità organizzative)

È nella storia di Legambiente il lavoro sul campo, all'aperto, orientato soprattutto al fare. Le attività che abbiamo realizzato nel corso dello sviluppo dell'azione "Iniziativa a favore delle api e della biodiversità" hanno confermato la bontà di tale scelta, che ha consentito non solo di coinvolgere persone di tutte le età, con preziosi momenti di scambi intergenerazionali di competenze, ma anche di incrementare la possibilità di stare all'aperto e quindi, in questo periodo di chiusura e paure, recuperare socialità e piacere di stare insieme.

L'allargamento della rete che ci ha portato ad incontrare nuovi partner alcuni particolarmente significativi in primis la AULSS 3 Serenissima e Slow Food Riviera del Brenta. Importante è stata anche la partecipazione dei Comuni. Nella rete sono entrati anche soggetti privati e cittadini che hanno ampliato le caratteristiche dei nostri partner ed hanno portato esigenze e competenze nuove.

10. INDICARE OLTRE AI PARTNER UFFICIALI ULTERIORI SOGGETTI COINVOLTI NELLA REALIZZAZIONE DELL'AZIONE PILOTA /EVENTO (Istituzioni, istituti scolastici, soggetti profit, enti no profit, comitati, gruppi informali, singoli cittadini...)

Partner ufficiali: APS Legambiente Veneto Orientale Circolo "Pascutto-Geretto" (San Stino di Livenza), APS Circolo Acli Cazzago (Pianiga), OdV Il Bosco di San Stino (San Stino di Livenza), APS Il Portico (Dolo), Archeo Club Italia (Venezia).

Collaboratori: Comuni di San Donà, Torre di Mosto e Pramaggiore, Dolo, Stra, la Fondazione Lepido Rocco, APS Il Portico, Enaip Dolo, Associazione Libera Contro le mafie, COOP, Associazione Catarsi, Associazione La Pentola dei Nodi.

11. INDICARE QUALI NUOVE RELAZIONI FUNZIONALI, CULTURALI E SOCIALI CON IL TERRITORIO SI SONO CREATE GRAZIE ALL'AZIONE EVENTO E SE PROSEGUIRANNO NEL TEMPO

Considerata la ricca rete di relazioni costruita negli anni, anche grazie alle attività dei progetti, più che relazioni del tutto nuove, che pure ci sono state (v. quelle con il Circolo ACLI di Cazzago di Pianiga, con Archeo Club di Venezia, con l'Associazione Libera contro le mafie), si sono confermate e ulteriormente rafforzate quelle che corrispondono ai nodi della rete tessuta sul territorio, sia con gli enti (comuni, scuole, ecc.) che con le associazioni, con una abbastanza nuova finalità che ha visto tutti concordi fin dall'inizio, ossia dalla fase di impostazione del progetto: l'ambiente come priorità, la crisi climatica da affrontare unendo gli sforzi di tutti, la biodiversità come elemento chiave del nostro futuro.

12. INDICARE SE SI INTENDE PORTARE AVANTI IN FUTURO L'AZIONE / EVENTO INDICANDO EVENTUALI CORRETTIVI E/O MIGLIORAMENTI CHE SI INTENDONO ADOTTARE

L'iniziativa delle lavande varrà continuata prevedendo l'avvio di una produzione di Comunità delle lavande partendo dalle talee. Le associazioni e le persone realizzeranno talee di lavanda da mettere a dimora nel territorio (empowerment di comunità).

I corsi di cucina saranno effettuati periodicamente, ed stata già individuata una terza cucina.

La rete delle stoviglioteche è pronta per essere operativa ed ha aggiunto, rispetto alla proposta iniziale, la possibilità di promuovere con i picnic il tempo trascorso all'aperto in natura. Inoltre potrà essere utilizzata a sostegno di eventi organizzati da noi o da nostri partner associata alle risorse disponibili e competenze acquisite con i corsi di cucina.

ALLEGARE COPIA DEI MATERIALI PRODOTTI (CARTACEI, FOTO E VIDEO...)