



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

## **COMUNICATO STAMPA**

### **2023 Anno Europeo delle Competenze - CIPES Toscana APS PREMIA LE SCUOLE E INVITA I CITTADINI A SVILUPPARE APPRENDIMENTO E COMPETENZE PER L'ECONOMIA CIRCOLARE**

**Martedì 23 maggio 2023** presso l'**Aula Magna del Rettorato dell'Università degli Studi di Firenze** in Piazza San Marco 4, Firenze, dalle ore **9.30 alle 13.30** si terrà l'evento finale della NONA edizione del concorso **MENO SPRECO PIU' RISORSE PER TUTTI. Impegniamoci nella sostenibilità alimentare**, promosso da CIPES Toscana (Centro Interculturale per la Promozione e l'Educazione alla Salute della Toscana-APS) con il patrocinio della Direzione Generale dell'Ufficio Scolastico Regionale della Toscana, la collaborazione del Banco Alimentare Toscana e dell'Associazione Italiana Professionisti della Comunicazione (APICOM). Per la sua valenza e per la coerenza d'intenti, l'evento è inserito nel programma del **FESTIVAL DELLO SVILUPPO SOSTENIBILE 2023 “LA SOSTENIBILITA' TIENE ACCESO IL FUTURO”** che si tiene su tutto il territorio nazionale dal 4 maggio al 24 maggio 2023.

Il settimo **FESTIVAL DELLO SVILUPPO SOSTENIBILE** è promosso dall'Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile (ASVIS), che riunisce più di 300 organizzazioni del mondo economico e sociale. Il Festival, attraverso lo svolgimento di oltre 800 eventi (convegni, seminari, workshop, spettacoli, ecc.) richiamerà l'attenzione sia sui 17 obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030, sottoscritta dall'Assemblea Generale dell'ONU nel settembre 2015, che sulle dimensioni trasversali.

Quest'anno CIPES Toscana APS proporrà alla comunità educante una riflessione sul tema **“Apprendimento e competenze per l'economia circolare”** sottolineando **l'impegno di grandi e piccoli nei confronti di un buon uso del cibo e una riduzione dello spreco alimentare**. Tra i partecipanti ci saranno adulti (docenti, formatori, genitori, rappresentanti delle associazioni...) e studenti di tutte le età, dalla scuola primaria all'università, compresi i Dietisti. L'incontro propone un approccio transculturale all'Agenda 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.

<https://2023.festivalsvilupposostenibile.it/cal/335/apprendimento-e-competenze-per-leconomia-circolare#.ZGJhZXZBy5c>

In una visione della scuola come promotrice non solo di successo scolastico ma di vero e proprio successo formativo, inteso come preparazione dello studente ad un progetto di vita e di lavoro, saranno messe in evidenza le competenze di cittadinanza necessarie per la vita e quelle utili per il lavoro.

La prof.ssa Alessandra Papa della Direzione dell'Ufficio Scolastico Regionale affronterà il tema delle competenze di cittadinanza indicate dall'Unione Europea (Raccomandazioni UE 2006; 2018) sviluppate dalle scuole anche attraverso i progetti di sostenibilità alimentare che adottano il metodo del *service learning*.

La dott.ssa Anna Grimaldi, Dirigente di Ricerca dell'INAPP, affronterà il tema delle competenze e dei bisogni di orientamento per favorire l'occupabilità nel presente e nella creazione del futuro.

Segue la presentazione dei progetti realizzati dalle scuole candidate al concorso.

Durante l'evento ci sarà la premiazione delle Scuole di ogni ordine e grado candidate al concorso **MENO SPRECO PIU' RISORSE PER TUTTI. Impegniamoci nella sostenibilità alimentare** che intende sviluppare nelle nuove generazioni la consapevolezza che la riduzione degli sprechi e dei rifiuti derivante dal buon uso del cibo favorisce il bene comune ed è dimostrazione di attenzione e di solidarietà verso gli altri. Saranno presentati i migliori progetti educativi che tenendo conto dell'Agenda 2030, hanno proposto attività trasversali alla didattica, favorito lo sviluppo di competenze civiche e sociali, l'inclusione, in alcuni casi, hanno coinvolto più classi e favorito l'educazione fra pari anche di scuole diverse. I progetti dimostrano come la scuola si apre al territorio; gli studenti hanno appreso attraverso la metodologia del *service learning* affrontando problemi della comunità alla quale offrono soluzioni attuabili.

Vorremmo che il buon utilizzo delle risorse del nostro pianeta, anche nell'idea della riduzione delle disuguaglianze, fosse il messaggio dominante per favorire così l'impegno verso un futuro che non ci è dato ma che dobbiamo essere consapevoli di dover costruire giorno dopo giorno e che la più piccola azione può essere importante per tutta la comunità.

La partecipazione alla giornata di studio e alla premiazione è aperta a tutti e in particolar modo ai ragazzi e ai giovani, ai docenti, alle famiglie degli studenti, ai rappresentanti delle associazioni e istituzioni.

L'evento sarà anche trasmesso in diretta streaming per favorire una più ampia partecipazione: **[www.unifi.it/webtv](http://www.unifi.it/webtv)**.

L'ingresso è libero e gratuito previa registrazione tramite e-mail [cipestoscana@gmail.com](mailto:cipestoscana@gmail.com)

*Per informazioni cell. 334 9092877.*

Firenze, 15 maggio 2023

CON RICHIESTA DI DARNE NOTIZIA

(Programma allegato)