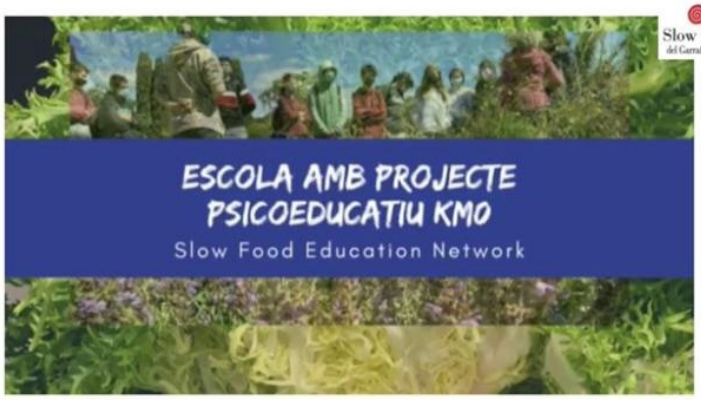


El perquè d'aquest projecte:

L'objectiu principal que persegueix aquest projecte és **promoure i desenvolupar l'educació alimentària i ambiental a tota l'escola, introduint la sensorialitat i el gust com a punt de partida perseguint els valors de proximitat i sostenibilitat**. La implementació d'aquest projecte respon a la recent repercussió del I Congrés Internacional d'Educació Slow Food celebrat el 10 d'abril de 2021, on es proposa que tota la comunitat educativa hi estigui involucrada. Al mateix temps, neix de la necessitat de vincular-se amb l'alimentació per **prevenir trastorns alimentaris** que tant han augmentat en l'actualitat.

Aquesta proposta es fa des dels valors propis del moviment Slow Food, **promou la divulgació de la cuina de la zona** i **defensa la biodiversitat i la sostenibilitat**, introduint-se en l'entorn més immediat. Al mateix temps, es **promou el reaprofitament alimentari** com a valor intrínsec.

El projecte es centra en el **principi de plaer**, el qual adopta com a eina i estímul per introduir canvis positius i reals en els estils de vida, establint una comunitat educativa, connectant-la amb la seva comunitat d'aprenentatge. És a dir, creant un vincle recíproc des del menjador, des de l'hort escolar, vers a tota la comunitat educativa.

Aquest model s'ajusta als principis del moviment Slow Food de **Bo, Net i Just. Bo** perquè al llarg d'aquest projecte es proposen tallers perquè els alumnes i les famílies apreciïn les qualitats sensorials i organolèptiques de l'aliment per poder exigir una alimentació de qualitat. **Net** perquè s'aprendran els principis de producció biològica (ecològica), a cercar llavors de varietats locals hortofrutícules i a reproduir la petjada ecològica a favor dels aliments locals i el medi ambient. **Just** perquè animen a la transmissió dels sabers de generació en generació, donat que reconeix el paper social dels avis, voluntaris i representants de la pagesia i productores de la zona.

L'**hort escolar** i el **menjador-cuina** són **espais didàctics** on s'experimenta el plaer de cultivar i el de menjar junts, observant el món alimentari des de la producció fins el consum, amb un enfocament crític. L'aprenentatge d'una bona alimentació saludable es transmet a través d'una docència multidisciplinar i de laboratori, a favor d'un pensament empíric/crític al mateix temps que inclusiu.

D'aquesta manera, es promou la metodologia de projectes que permet treballar de manera cooperativa i enfocar l'experimentació amb l'alimentació. Es creen, tanmateix, les condicions perquè el moment del menjar recuperi el seu **rol educatiu i de convivència**.

Aquest enfocament és innovador i pioner, ja que ens permet que a través de l'alimentació s'obri l'escola a l'entorn més proper i facilita que la comunitat educativa i el seu entorn esdevinguin una autèntica **comunitat en xarxa**, establint un vincle actiu.

Es potenciarà la **formació de les famílies**, a les quals es demanarà complicitat per reforçar els canvis alimentaris viscuts a l'escola i el treball a l'aula. Al mateix temps, aquest projecte potencia la salut mental relacionada amb la prevenció de trastorns alimentaris a través d'un bon vincle alimentari.

En definitiva, aquest projecte pretén:
- Fomentar les actituds de curiositat i respecte pel menjar, entrenant els sentits.
- Prevenir els transtons alimentaris.
- Convidar a comprendre les relacions del menjar amb el medi ambient, la salut i la cultura.
- Ajudar a valorar els productes locals i tradicions i els seus productors, la cultura gastronòmica de la zona, incloent l'alumnat, les seves famílies i la comunitat educativa.
- Conscienciar-se en contra del malbaratament alimentari.
- Promoure la transmissió de sabers dels avis als més joves.

Eines per desenvolupar el projecte:

Es lliura al centre un kit educatiu sobre el producte de Km0:

CORNELLÀ DE LLOBREGAT:
En aquest cas la Col Paperina que n'és una hortalissa que es cultivava en els horts de Cornellà de Llobregat i que hem identificat gràcies a l'Historiador i Cap de Patrimoni de l'Ajuntament de Cornellà en Joan Fernández Trabal. Aquest kit conté la programació didàctica del projecte i consta de:

- Llavors/planter de la col paperina.
- Un conte sobre aquesta hortalissa: "La Caterina i la Col Paperina".
- Una guia didàctica amb la recepta del trinxat de Col Paperina.
- Fitxes per a l'educació del gust per al taller de degustació, amb la seva corresponent rúbrica.
- Una nina la Caterina (protagonista del conte) per als més petits de l'escola.

Per poder crear aquest kit s'hi impliquen els productors de la zona, les llavors aportades a l'escola provenen de les Refardes i d'un pagès de Cal Coracero que l'ha recuperat, ells ens guien la plantació. Al mateix temps, hi ha el vincle amb un "hort mare" que constituirà l'hort de referència per comprovar com els aliments es produeixen en un ecosistema en equilibri. Aquest hort serà Sències-Can Girona, Can Coracero, Can Pastera i Horts Hernández-Cuixart.

S'inclou en el "kit" una guia-recepta on s'explica als alumnes com s'elabora el trinxat, així com d'altres possibles receptes que tinguin com a ingredients la col paperina. El cuiner de la zona

SITGES-GARRAF-PENEDÈS:
En el cas centrat en l'escarola perruqueta típica del Garraf amb la qual es fa el xató. Aquest kit conté la programació didàctica del projecte i consta de:

- Llavors/planter de l'escarola perruqueta.
- Un conte sobre aquesta hortalissa: "La Carola i l'Escarola Perruqueta".
- Una guia didàctica amb la recepta del xató.
- Fitxes per a l'educació del gust per al taller de degustació, amb la seva corresponent rúbrica.
- Una nina Carola (protagonista del conte) per als més petits de l'escola.

L'hort de l'escola, per la seva banda, és un lloc experimental guiat per productors especialitzats, cuidat entre els alumnes i els docents, i també pels avis, que es poden esdevenir voluntaris per ajudar a mantenir-lo, creant-se una comunitat d'aprenentatge.

El conte ha de servir per explicar els alumnes la història d'aquesta hortalissa, com es produeix en la zona, com i quan es consumeix, i els plats que es realitzen amb ella. Això ens dóna peu a relacionar el producte que volem introduir i difondre el turisme gastronòmic sostenible i de proximitat.

L'hort de l'escola, per la seva banda, és un lloc experimental guiat per productors especialitzats, cuidat entre els alumnes i els docents, i també pels avis, que n'han esdevingut voluntaris per ajudar a mantenir-lo, creant-se una comunitat d'aprenentatge.

El conte ha de servir per explicar els alumnes la història d'aquesta hortalissa, com es produeix en la zona, com i quan es consumeix, i els plats que es realitzen amb ella. Això ens dóna peu a relacionar el producte que volem introduir i difondre el turisme gastronòmic sostenible i de proximitat.

S'inclou en el "kit" una guia-recepta on s'explica als alumnes com s'elabora el xató, així com d'altres possibles receptes que tinguin com a ingredient l'escarola perruqueta. El cuiner de la zona Valentí Mongay Castro serà qui ens assessorarà a l'hora de fer servir alguns estris de cuina i preparar la recepta.

El taller del gust es porta a terme en plena temporada de l'escarola perruqueta (a partir del mes de gener o febrer). En el taller es facilita a l'alumnat unes fitxes per a l'educació del gust i la seva rúbrica corresponent.

En el taller es compararien diferents espècies relacionades amb el producte de km0. Amb la col·laboració del menjador escolar es duria a terme una degustació elaborada pels propis alumnes amb la comunitat educativa i s'obriria a les famílies (si la situació ho permet).

Implementació del projecte:

Es recomana que el projecte s'implanti en tres cursos escolars, tot i que es pot adaptar a les necessitats de cada escola. El que és important és el següent itinerari a tenir en compte:

- Presentació d'Slow Food Educació i del projecte Educatiu a la Comunitat Educativa/Claustre.

- Recerca i identificació dels avis per ajudar en les tasques de l'hort o de persones que durant l'any puguin ajudar a mantenir-lo.

- Preparació, disseny i construcció de l'hort amb l'ajuda d'un productor de Km0 de la zona.

- Vinculació amb alguna hortalissa que es conrea a la zona, com l'escarola perruqueta. La proximitat de Sències/Can Girona (Sitges) és idònia.

- Utilització del kit.

- Cuina amb els cuiners que s'identifiquen per la seva cuina de proximitat i qui ajuden a elaborar receptes creatives.

S'aconsella que a mesura que el projecte es vagi instaurant al centre, es puguin dur a terme també les següents intervencions des del menjador i també a nivell de difusió i participació:

- El menjador/cuina exposa els menús amb producte de temporada i s'identifiquen els productors. Tant els productes com els productors poden ajudar a aprofundir en els projectes d'aula. El menjador hauria de contribuir a l'hora d'elaborar plats amb les hortalisses de l'hort escolar disponibles. Fins i tot, des del menjador es poden proposar plats per cuinar-los amb els alumnes i es pot compartir el procés de compra dels aliments per aproximar els pagesos i productors de la zona.

- L'alumnat podria acabar aquest projecte elaborant una guia turística gastronòmica en la que s'expliqués on es pot comprar i degustar aquesta hortalissa i aquest plat.

- El restaurant dels nens: un dia a l'any fer un menú adreçat a les famílies i preparat pels alumnes. L'objectiu que es persegueix és empoderar el nen/a a preparar menjar.

- Participar del moviment Internacional: "El festival de la sopa" de reaprofitament alimentari.

Objectius que es promouen amb el projecte Escola amb Projecte Psicoeducatiu Km0/Slow Food Education Network

1. Introduir un ensenyament multidisciplinar del qual l'hort i el menjador/cuina es converteix en un instrument.

2. Adquirir una metodologia inductiva en l'abordatge de l'educació alimentària i ambiental desenvolupant experiències didàctiques a l'aula, a l'hort i al menjador/cuina. Aquesta metodologia podria consistir en realitzar el Pla d'actuació anual: especificant el desenvolupament de l'acció proposada en la implementació; realitzant propostes d'activitats que puguin introduir en la programació i realització d'activitats pedagògiques internes i externes que ajudin a aquesta conscienciació i formulant propostes de millora al Claustre perquè s'aconsegueixi la col·laboració i participació de tota la comunitat educativa.

3. Desenvolupar consciència que la nutrició és un fet cultural.

4. Utilitzar diferents formes de difusió: pàgina Web de l'escola, e-mail, cartells, tutories… per tal que tota la Comunitat Educativa accedeixi a aquesta informació i pugui fer aportacions.

5. Millora de la biodiversitat natural i cultural, al camp, a l'aula i a la taula.

6. Augmentar la memòria i la capacitat de percepció sensorial, apropiar-se d'un lèxic i una gramàtica del gust.

7. Fer que els enfocaments científics i humanístics es comuniquin per estudiar d'una manera assignatures curriculars holístiques i el món dels aliments, amb especial atenció al concepte de biodiversitat.

8. Desenvolupar un sentit crític, adquirir eines per conscienciar els ciutadans de les seves opcions alimentàries.

9. Construir una comunitat d'aprenentatge.

10. Consolidar una xarxa d'horts escolars que intercanviïn experiències i bones pràctiques.

11. Desenvolupar camins educatius inclusius, en què es valorin totes les habilitats.

12. Crear continuïtat entre diferents ordres escolars i crear oportunitats per a l'educació entre iguals.

13. Conèixer el territori, els seus productes i receptes activant oportunitats per reunir-se amb experts (artesans, productors, cuiners).

14. Promoure la Salut i prevenir els Trastorns Alimentaris.

15. Valorar l'esforç en l'excel·lència dels productes que ens ofereix el productor.

16. Comprometre's contra el malbaratament alimentari.
serà qui ens assessorarà a l'hora de fer servir alguns estris de cuina i preparar la recepta.

El taller del gust es portaria a terme en plena temporada de l'escarola perruqueta (a partir del mes de gener o febrer). En el taller es facilita a l'alumnat unes fitxes per a l'educació del gust i la seva rúbrica corresponent.

En el taller es compararien diferents espècies relacionades amb el producte de km0. Amb la col·laboració del menjador escolar es duria a terme una degustació elaborada pels propis alumnes amb la comunitat educativa i s'obriria a les famílies (si la situació ho permet).

MEMÒRIA:

S'inicia una prova pilot el juny de 2021 amb alumnes de P.4. per comprovar a partir de quin curs es pot portar a terme una rúbrica de manera autònoma a l'hora de fer un tast i dur a terme l'educació del gust.

La rúbrica para la degustación

Anna Raventós Espacs (Convivium Garraf/Penedès)

La ficha de degustación en la que el alumno/a plasma sus preferencias de gusto y las características que percibe en cada cata es un gran aliado para el trabajo de la educación del gusto.

En esta degustación de fresas con los cinco sabores se realizó de la siguiente manera: en el sabor de salado se preparó pan con fresas, similar al pan con tomate que es una receta típica catalana, con aceite y sal. Para el amargo se polvoreó chocolate de más de 70% de cacao. Para el dulce,, se hizo con miel. El ácido, fresas con zumo de naranja. Y para el gusto de umami una vinagreta de mermelada de fresa con soja. Los alimentos que se han utilizado provienen de productores de la zona que forman parte de la zona del "Parc Agrari del Baix Llobregat".

A portir de esta experiencia, con niños más mayores, también se experimentará con el olfato y los demás sentidos ya que el tiempo de atención aumentará.

Posteriormente, para finalizar este tipo de taller tan sensorial y afianzar lo aprendido, la evaluación constituye un reto. Sobretodo en alumnos tan pequeños, que ya han realizado la ficha de cata, se priorizaría hacerla oral.

De esta manera, se han diseñado dos rúbricas una para la autoevaluación del alumnado y la otra para el docente que imparte el taller. El modelo del alumnado sería para que se autoevaluara en relación a la actividad y a su propio proceso de aprendizaje y grado de participación. Esta rúbrica se visualizaría en la pizarra digital y se rellenaría preguntado por cada indicador. Se pediría que levantaran la mano cuántos alumnos considerarían que sí lo habrían logrado, cuántos en alguna ocasión, y quiénes no lo habrían logrado. Al mismo tiempo, el docente tendría una rúbrica en la que evaluaría a cada alumno con los mismos indicadores.

Fue un trabajo de sensibilización ya que todos probaron todo, excepto un alumno que se mostraba reacio. Era observable el silencio en la degustación, se les notaba concentrados en la ficha que se les pedía. Fueron capaces, siendo tan pequeños de analizar sus gustos y dejar constancia en una ficha de todo el proceso de degustación.

Así, esta experiencia se emmarcá como punto de inicio para la implementación del proyecto educativo de Slow Food Ed

L’agost de 2021 es busquen tots els contactes i s'afegeixen a un WhatsApp de grup per tenir tota la red de col·laboradors amb la comunitat educativa.

El 30 de setembre es realitza una video-conferència per presentar tots els actors del projecte.

En el setembre del 2021 s'inicia el projecte a 3 escoles pilot i es publica a Slow Food Internacional.

A teaching kit called "La Escarola Perruqueta va a la Escuela" (The Perruqueta Escarole Goes to School) was also designed to accompany the project. The Ansel Clavé school in Cornellá also started the Km0 School Project with the Baix Llobregat Agricultural Park, an ecosystem threatened by industrialization, collaborating with the producers and gastronomes of the park.

📩 To stay tuned for all future updates from the global Slow Food Education, click here: tinyurl.com/slowfoodeducationnewsletter

Presentació del Projecte a la Setmana Bio en les 2 escoles pilot de Cornellà de Llobregat:

En el projecte es va buscar un producte de km0 a través dels contactes propis del Convivium Garraf-Penedès. Per al Garraf es va triar l'Escarola Perruqueta de la que se'n fa pel xató. I per Cornellà la Col Paperina.

En el primer trimestre a l'Escola Mediterrània, l'Ajuntament ens ha preparat l'hort. En 2 bancals ja s'hi havia plantat i no es va afegir terra nova però en els altres 2 es va adequar la terra per poder fer la plantació amb el planter de les llavors recuperades de la col paperina que n'és el fil conductor del projecte. I a l'Escola Anselm Clavé hem comprat testos en forma de taules. Aquest projecte persegueix els models de bo, net, just i promou l'educació alimentària, ambiental, l'educació del gust a través del valor de la pagesia i productors de km0 i la gastronomia de la zona. Així, els alumnes han plantat llavors des de p.3. a sisè en ampolles reciclades. Hem tingut el suport de la Laila de Can Pastera que va venir a plantar amb els alumnes de l'Anselm Clavé de p.3, p.4 i p.5. que és pagesa i ingeniera agrónoma, professora de l'Institut les Salines del Prat de Llobregat i vam rebre la visita de la Irene H.Cuxart pels alumnes de cinquè del Mediterrània i pels de 1r. de l'Anselm Clavé. Després, han estat transplantades una part, a l'hort de l'escola i l'altra, a l'hort municipal que l'Ajuntament cedeix als jubilats a través a la zona del Rugbi. Es van triar aquestes zones ja que la resta d'horts no eren operatius en estar en període de sorteig. El valor afegit del projecte ha estat la col·laboració de l'avi Antonio que no sols ha aportat la seva expertesa assessorant-nos, sinó que a l'hora de plantar i posar a punt les cols per ser plantades, ha estat sempre disponible. Uns representants de cada classe van ser els encarregats de portar-les als horts dels avis i van fer la plantació amb ells. Han sigut conscients que hi ha espècies vegetals en perill d'extinció i n'han valorat la necessitat de preservar-les. Coincideix que la col paperina forma part de l'Arca del Gust de Slow Food i n'és una espècie protegida. Una part de les llavors provenia de les Refardes, que són eco i l'altre planter era de l'Albert Bou que és qui en el Parc Agrari l'ha recuperat.

Aquest va ser el cartell informatiu per divulgar el moment del planter:

ESCOLA AMB PROJECTE PSICOEDUCATIU Km0-SLOW FOOD EDUCATION

DEL 25 D'OCTUBRE AL 5 DE NOVEMBRE DE 2021

Presentació Productors:

- IRENE HERNÁNDEZ CUXART (Horts Hernández -Cuxart)
- LAILA CHAABI CARRILERO (CAN PASTERA)
- PERE MIQUEL FERRÉ CASA (CAL NEGUIT)
- ALBERT BOU

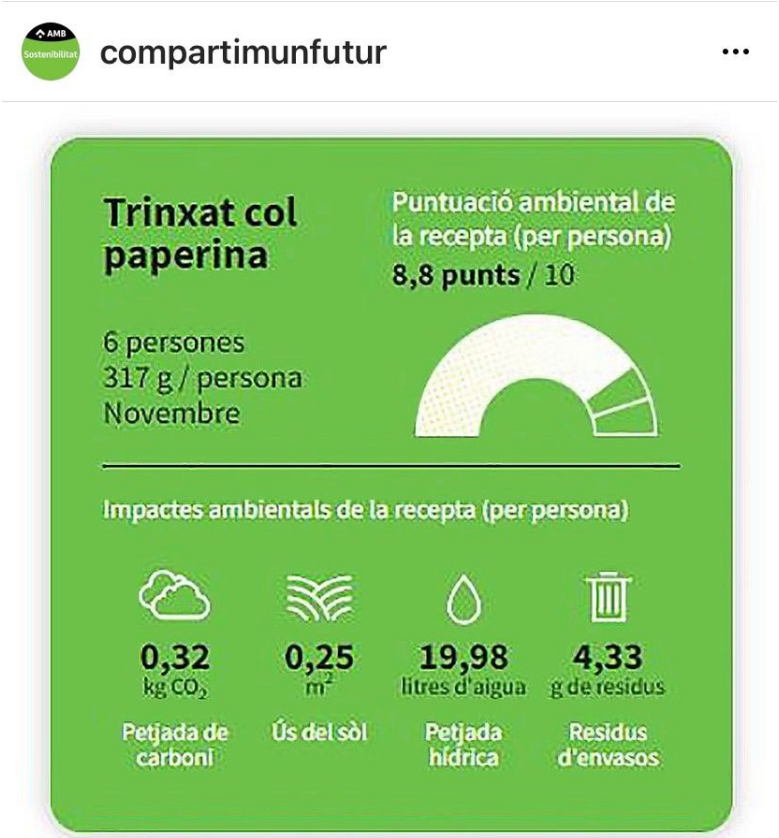
LA COL PAPERINA

Farem planter per:

- Hort de l'escola.
- Horts Urbans dels Avis de Cornellà.
- Horts comunitaris.

Slow Food®
del Garraf i Penedès

A l'**Escola Mediterrània**, des de la comissió s'ha fet un calendari rotatiu per regar l'hort durant a la setmana. En l'**Escola Anselm** ha sigut l'alumnat de segon que cuida l'hort des de l'àrea d'anglès. En el moment que les cols paperines han sigut el moment de collir-les 3 cuiners de gran renom han vingut a l'escola Mediterrània i 6 a l'Anselm Clavé per fer receptes creatives amb aquesta col que es produïa al Baix Llobregat, i concretament als horts de Cornellà, segons Joan Fernández Trabal. Ha estat possible que la posada en escena dels cuiners i la seva expertesa cridés l'atenció dels alumnes i se la mengessin, quan sovint la col és poc atractiva per a ells. Gràcies a aquesta activitat l'alumnat va aprendre que poden cuinar la col paperina molt fàcilment casa seva. Han vingut 3 cuiners pel Mediterrània: en Xavier LLanos del restaurant "Plats" i defensor de la cuina del Parc Agrari. En Sergi de Meià, president de l'Institut Català de la Cuina i en Toni Ribas de l'Institut Català de la Dona. Ens ha acompanyat en una mostra de cuina la Regidora d'Educació Lídia Gómez Pla. I els sis del Clavé: Pep Salsetes (pagès i divulgador de la gastronomia de Km0), J.M Parrado (cuiner a Cornellà), Albert Mendiola (Marimorena de Sant Boi), Diego Borja (Ca l'Amador de Josa de Cadí), Cristina Roig (professora a Jesuïtes i cuinera molt vinculada al Parc Agrari i l'Ada Parella (Semproniana).
El menjador de l'escola s'ha involucrat en el projecte i ens va preparar la recepta gastronòmica del Trinxat de Col Paperina que van consensuar els cuiners. Aquesta recepta ens la va validar l'AMB a través de la "calcuteca" analitzant la petjada de carboni i la va destacar en el seu instagram com a exemple.



A **l'Escola Pia de Sitges** en Sergi de Sències Can Girona ha plantat amb la classe de p.4. l'Escarola Perruqueta, s'ha llegit el conte, s'ha anat a visitar l'hort mare de Can Girona i la

seva finca agroecològica, s'ha fet el taller del gust, ha anat el Valentí Mongay Castro del Restaurant la Salseta de Sitges, a cuinar el Xató amb els alumnes, s'han convidat als pares al restaurant dels nens que el van preparar pels pares i els alumnes de Batxillerat han fet una guia de productors i restauradors de Km0 de la zona.

Presentació a les 21 escoles que estan a la formació de la Xarxa d'Escoles Verdes de Cornellà:

1. EL PROJECTE

- OBJECTIUS I MAPA TEMPORAL:

  Promoure i desenvolupar l'educació ambiental a tota l'escola, introduïnt la sensorialitat i el gust com a punt de partida perseguint els valors de proximitat, sostenibilitat i la preservació de la biodiversitat.

  Slow Food i els seus principis BO, NET, JUST.

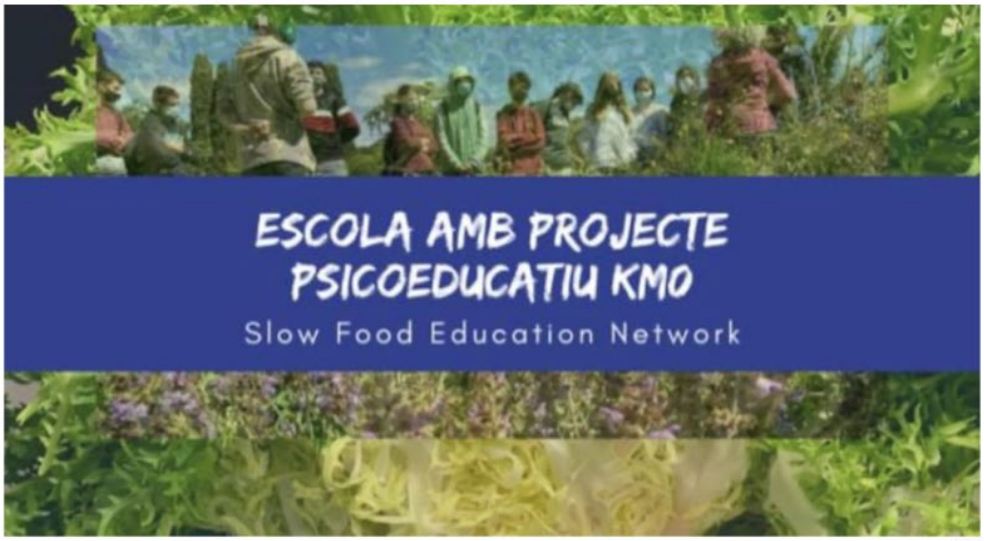
  HORT I CUINA ESPAI DIDÀCTICS D'EXPERIMENTACIÓ

  COMUNITAT EN XARXA- VINCLE ACTIU: L'ENTORN MÉS PROPER I LA COMUNITAT EDUCATIVA

- ENFOCAMENT METODOLÒGIC.

- RECURSOS QUE S'OFEREIXEN DESDE SLOW FOOD/CONVIVIUM GARRAF-PENEDÈS

Slow Food®
del Garraf i Penedès



Slow Food®
del Garraf i Penedès

KIT ESCAROLA PERRUQUETA- XATÓ

Slow Food®
del Garraf i Penedès

2. CONTEXT

- UBICAR-SE EN LA ZONA Y ESCOLLIR DE L'ARCA DEL GUST QUINS PRODUCTES ENS PODEN ANAR BÉ PER A TREBALLAR EN UN CONTEXT ESCOLAR

- CONÈIXER ELS REPRESENTANTS DE LA ZONA, TANT PRODUCTORS COM CUINERS QUE ES PODRAN VINCULAR AL PROGRAMA

- ESTABLIR EL VINCLE AMB L' AVI CUIDADOR DE L'HORT ESCOLAR

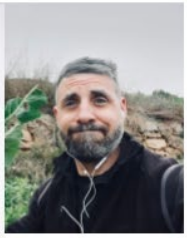
- BUSCAR LA PROXIMITAT D' UN "HORT- MARE" O PARC AGRARI PER A QUE ES PUGUI COMPROBAR L'EQUILIBRI ECOSISTÈMIC I LA RIQUESA EXISTENT EN UN HORT CULTIVAT PER PERSONES QUE ESTIMEN LA TERRA.

Slow Food®
del Garraf i Penedès

GARRAF- PENEDÈS: PRODUCTE KM0/ CAN GIRONA

ESCAROLA PERRUQUETA:

Agnès Zander
Sències Can/ Girona
SF Garraf- Penedès

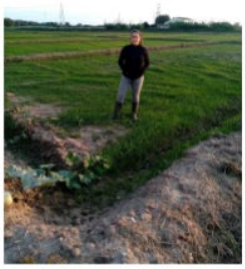


Sergi Lorente
(Can Pere)

CORNELLÀ: PRODUCTE KM0/ PARC AGRARI BAIX LLOBREGAT

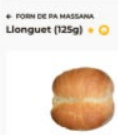
La col Paperina

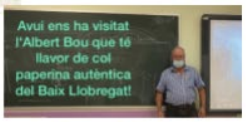
Irene H.Cuixart,
Cornellà



Laila de Can Pastera,
(MERCADO DE LA TIERRA)
SFBarcelona

Massana
Forn de pa - Pastisseria - Degustació





ELS AVIS DEL PROJECTE

ESCOLA MEDITERRÀNIA

Escola Anselm Clavé

Slow Food
del Garraf i Penedès

EL PLANTER I LA SEVA CURA

EL PLATER DE L'ESCAROLA PERRUQUETA A L'HORT DE L'ESCOLA PIA

LA RECOLLIDA DE LES COLS

ELS CUINERS DEL PROJECTE:

IÑAKI GONZÁLEZ

ESCOLA MEDITERRÀNIA

PLAT DE COLORS

MENJADORS ESCOLARS • EDUCACIÓ ALIMENTÀRIA

JOSÉ RODRÍGUEZ

RUBÉN RODRÍGUEZ

Escola Anselm Clavé

Slow Food®
del Garraf i Penedès

Valen Mongay (La Salseta, Sitges) SF GARRAF-PENEDÈS

Sergi de Meià (Slow Food)

Eva Davó (La Cantina de Ruzafa, Valencia/Cornellà)

Sergi Mendiola (La Marimorena, St. Boi) SF BCN

Marc Esteve, St. Paul's School SF BCN

Ada Parellada (Semproniana, Bcn)

Javier Llanos (Plats, Cornellà)

JM Parrado (Gram Facility Services, Cornellà)

Toni Ribas (Institut Català de la Dona)

Cristina Roig (Parc Agrari, Jesuïtes Sarrià)

CUINA CREATIVA ESCOLA MEDITERRÀNIA:

En Xavier Llanos ens va venir a cuinar amb les classes de 5è la col paperina i ens ha preparat un tast de tallarines amb parmesà a la carbonara.

En Toni Ribas va venir pels de P.4. els va fer unes croquetes de col ben ovalades!

CUINA CREATIVA ESCOLA MEDITERRÀNIA:

En Sergi de Meià ha cuinat una truita de col paperina amb polsim de cúrcuma i germinats d'amaranta amb les classes de 3r. Han treballat tots els sentits amb sabors i olors

Als menjadors de l'Escola Gaudí i Mediterrània hi va haver un menú fet pel Jose que ens va preparar el trinxat de col paperina amb les 25 cols del nostre hort conjuntament amb els avis

CUINA CREATIVA ESCOLA ANSELM CLAVÉ:

En Pep Salsetes ens va deleitar amb uns farcellets de col paperina. Ens va explicar que antigament els farcien de carn picada i l'acompanyaven quan es feia un plat de perdiu. Ahir la vam farcir de pollastre i la vam rebossar amb la classe de 5è.

L'Albert Mendiola ens va cuinar per 3r. Ens va fusionar la nostra col paperina amb la cuina japonesa fent-nos un Okonomiyaki.

CUINA CREATIVA ESCOLA ANSELM CLAVÉ:

En Diego ens va cuinar per 4t un puré de patata i col paperina amb una emulsió de nata i una xip de patata.

L'Ada Parellada ha vingut per 6è a fer-nos uns burrets farcits de col paperina i poma saltejada, de tomàquets cicerols, d'olives, poma i avellanes. Els hem untat d'humus de cigrons.

CUINA CREATIVA ESCOLA ANSELM CLAVÉ

En JM Parrado ens ha rebut als de 2n al seu obrador i ens ha preparat uns "burrets" de col paperina amb caldo de pollastre i altres ingredients que hem anat incorporant

La Cristina Roig cuinera amb molts vincles al Parc Agrari ens va preparar uns rotllets de massa brick farcits de la col paperina, pastanaga, all i ceba saltejats, amb un toc de tomàquet de penjar agredolç per damunt

CUINA CREATIVA ESCOLA PIA DE SITGES

Hem fet Xató amb la recepta del cuiner Valentí Mongay Castro i també ens ha guiat per fer-lo.

HEM FET REAPROFITAMENT ALIMENTARI:

1. AMB LES FRUITES DEL PROGRAMA DE FRUITA A LES ESCOLES.

   EN AQUEST CAS AMB LES PERES EN VAM FER MELMELADA PER LA COOPERATIVA DEL PROJECTE CuEmE

Diputació Barcelona

Cultura emprenedora a l'escola - CuEmE

Curs 2021-2022 -Juny

A fons | Actualitat | El kit CuEmE | Experiències CuEmE | El proper butlletí parlarem de...

A fons

El CuEmE contribueix al reaprofitament alimentari i al foment de la biodiversitat

Melmelades de la cooperativa Mà d'infants de Cornellà

Tanquem l'últim butlletí del curs amb les experiències de dues cooperatives que han utilitzat del Programa per aprofundir en l'educació per al desenvolupament sostenible i teixir aliances al territori i avançar així en els objectius de l'Agenda 2030. La cooperativa Mà d'Infants de Cornellà ha treballat l'ODS 12: consum i producció responsables i concretament a la lluita contra el malbaratament alimentari. La cooperativa Mitja Ametlla de Montornès, creada el curs passat, ha culminat els seus objectius amb una activitat vinculada a l'ODS 15: flora i fauna terrestres.

HEM FET REAPROFITAMENT ALIMENTARI:

2. AMB LA COL·LABORACIÓ DEL MENJADOR I AMB L'AJUNTAMENT HEM OMPLERT UNES CARMANYOLES QUE HAN ESTAT CONGELADES AMB ÀPATS SOBRANTS:

HEM FET ADOB AMB LA COMPOSTADORA PER RETORNAR A L'HORT

HEM FET D'ESPIGOLADORS AMB LES PRUNES MIRABOLANT QUE ENS VA CEDIR EL PARC AGRARI AMB LA COL·LABORACIÓ DE LA FUNDACIÓ ESPIGOLADORS

1. UNA PART LA VAM CEDIR AL BANC D'ALIMENTS
2. UNA ALTRA PART ÉS AL CONGELADOR DE L'ESCOLA

3. UNA PETITA PART VA ANAR A L'OBRADOR DEL FORN MASSANA A FER EXPERIMENT AMB LA MASSA MARE DE PRUNE MIRABOLANT PER INNOVAR AMB ELS LLONGUETS QUE FORMEN PART DEL PROJECTE Km0

3. ESCOLES PILOT

- INTRODUIR EL PROJECTE EN AQUELLES ESCOLES ON HI HAGI ALGUN MEMBRE DEL CONVIVIUM PER A COORDINAR EL PROGRAMA.

Escola Anselm Clavé

Natàlia Ramírez
(Directora)
Escola Anselm Clavé

ESCOLA MEDITERRÀNIA

Anna Raventós,
Profesora

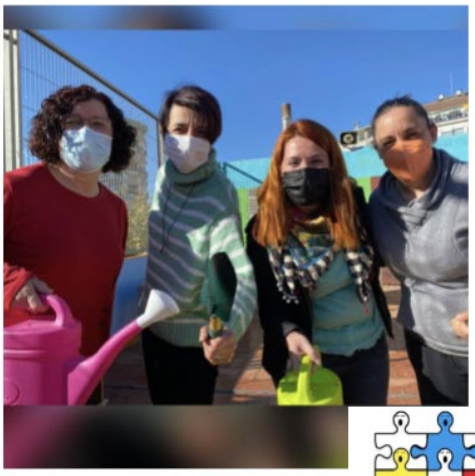
Maria del Mar Garín
(Directora)
Escola Mediterrània

Escola Pia Sitges

Mònica Torres, Profess

Anna Puig,
Coordinadora
Infantil

- BUSCAR COMPANYS DE L'EQUIP DE PROFESSORS QUE PUGUIN SUMAR.



ESCOLA MEDITERRÀNIA

Escola Anselm Clavé

4. COMUNICACIÓ DEL PROJECTE

- EXPLICACIÓ A LA DIRECCIÓ, A L'EQUIP DE MESTRES, FAMÍLIES, COMUNITAT EDUCATIVA I GRUP DE PERSONES-EXPERTS QUE INTERVINDRAN: PRODUCTORS, RESTAURADORS I MENJADOR ESCOLAR

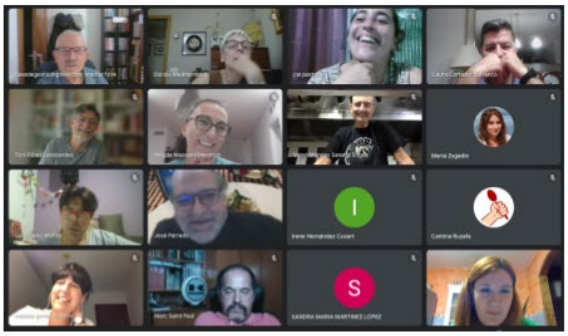
- MANTENIR INFORMACIÓ CONSTANT DE L'EVOLUCIÓ DEL PROJECTE EN LES REDS PRÒPIES DEL CONVIVIUM: INSTAGRAM/FACEBOOK/ WEB

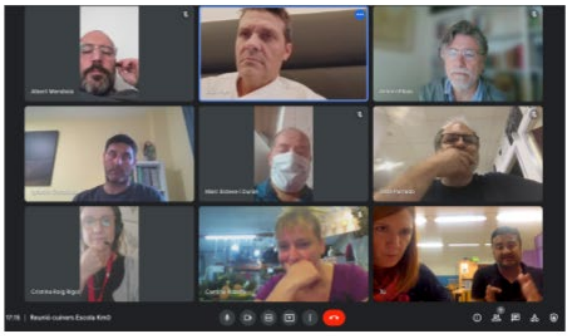
- MITJANS DE COMUNICACIÓ LOCALS: RÀDIO, PRENSA, TELEVISIÓN

Slow Food®
del Garraf i Penedès

RED DE COLABORADORS DEL PROJECTE

Slow Food®
del Garraf i Penedès





PRESENTACIÓ AL GRUP D'EXPERTS

PRENSA:

L'avi porta l'hort de l'escola

el cargol PENEDÈS ECONÒMIC

Olga Aibar, (Periodista, El Cargol)

Arrels

Margalida Ripoll (Periodista, Arrels)

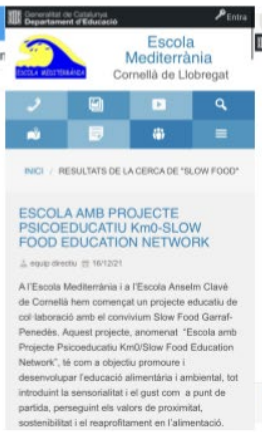
ara

Trini Gilbert (Periodista, Ara)

Slow Food®
del Garraf i Penedès

Slow Food®
del Garraf i Penedès

REDS SOCIALS



TAULELL D'ANUNCIS AL VESTÍBUL

5. IMPLEMENTACIÓ EN ALTRES ESCOLES

Slow Food®
del Garraf i Penedès

- VINCULAR-SE AMB EL DEPARTAMENT DE MEDI AMBIENT LOCAL. DES D'AQUEST SE'NS OFEREIX LA POSSIBILITAT D'APLICAR-LO A LA RESTA DE LAS 21 ESCOLES DE LA CIUTAT

Escoles per a la Sostenibilitat
CORNELLÀ DE LLOBREGAT

Ajuntament de Cornellà de Llobregat

Claudio Carmona

- ESCOLES QUE CONTACTEN PER SÍ MATEIXES O PER CONTACTE D'ALTRES MEMBRES DE SLOW FOOD

ST. PAUL'S SCHOOL
Ed. Infantil, Primaria, Secundaria y Bachillerato

- ORGANISMES QUE CONTACTEN PER A COMPARTIR EXPERIÈNCIES

NOVES METODOLOGIES

TAULA DE LLUM AMB L'ELI
AMB ALUMNES DE P.3.

CAPSES D'APRENENTATGE

7. IMPLEMENTACIÓ EN HOSPITALS DE TRASTORNS ALIMENTARIS

- PROGRAMA TERAPÈUTIC ADAPTAT DEL MODEL: "ESCOLA AMB PROJECTE PSICOEDUCATIU KM0"
- REESTABLIR EL VINCLE CON L'ALIMENTACIÓ: RESULTAT DE CULTIVAR I CUINAR AMB PRODUCTORS I CUIINERS CONEGUTS DE SLOW FOOD Y LA SEVA IMPLICACIÓ TERAPÈUTICA.

Irene H.Cuixart, Cornellà

Sergi de Meià
(Slow Food)

Slow Food®
del Garraf i Penedès

8. TURISME GASTRONÒMIC DE Km0/PROXIMITAT

8. TURISME GASTRONÒMIC DE Km0/PROXIMITAT

Slow Food®
del Garraf i Penedès

GRÀCIES!

annaraventos@gmail.com

EQUIP CONVIVIUM GARRAF-PENEDÈS:

Slow Food
del Garraf i Penedès

Responsable del ProJecte Slow Food Educació/ Assessorament Psicoeducatiu:
Anna Raventós Espacs

Comunicació/Educació:
Mònica Torres Navarro

Coordinació Slow Food/Asesorament en Restauració/Cuiner:
Valentí Mongay Castro

Títul del projecte:
Escola amb Projecte Psicoeducatiu Km0/Slow Food Education Network

AGRAÏMENTS:

Escoles per a la Sostenibilitat
CORNELLÀ DE LLOBREGAT

PARC AGRARI DEL BAIX LLOBREGAT

espigoladors

Setmana Bio
per l'alimentació ecològica

Ajuntament de
Cornellà de Llobregat

Durant el curs escolar a través de la Campanya de Fruita i Llet a les Escoles hem fet reaprofitament alimentari amb les peres que s'han

Es va presentar a través dels alumnes a la resta de les escoles que es van presentar a la jornada d'intercanvi d'experiències de la XESCO:

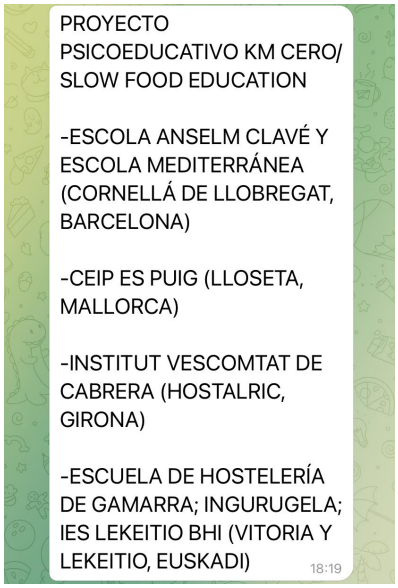
Aquest projecte que hem iniciat ha estat publicat a Slow Food Internacional on hi tenim representació a través de l'Anna Raventós i a la Setmana Bio al començament ja des del seus inicis. S'ha compartit a la resta de membres de la Formació de la Xesco, a la resta de les Escoles i l'Ajuntament ens dóna suport en el seu desplegament. Una comissió d'experts vetlla per a poder dur a terme totes les intervencions, tant pagesos, agrònoms, nutricionistes, periodistes, representants polítics, cuiners, AFAS. Un petit grup de Cornellà promou que en sigui un projecte de Ciutat. El curs vinent ja han confirmat la seva adhesió 8 escoles i serà canalitzat a través de la Xarxa per la Sostenibilitat de Cornellà, pel departament de Medi Ambient sota el lideratge de l'Anna Raventós Espacs.

El 2 de juny vam anar a buscar les **prunes miravolant** que ens va cedir el **Parc Agrari del Baix Llobregat** de l'Arboretum i amb ajuda de la **Fundació Espigoladors** vam recollir-les, en vam donar una part al Banc d'Aliments i l'altra part resta a l'escola en un congelador perquè en tornar al proper curs amb la col·laboració de l'obrador d'**Eixarcolant**

en farem la melmelada pel projecte de la cooperativa CuEmE.

.

El projecte serà exposat a Madrid a ESenRed en representació de les Xarxa d'Escoles per la Sostenibilitat de Catalunya. I ha estat escollit per a ser projecte compartit:



El mes de setembre entre el 22 i el 26 de setembre aquest projecte serà presentat al Saló de Terra Madre de Slow Food Internacional a Turín.