

Objectius

- Promoure i desenvolupar l'educació alimentària i ambiental a tota l'escola, introduint la sensorialitat i el gust com a punt de partida seguint els valors de proximitat, sostenibilitat i la preservació de la biodiversitat.
- Divulgar la gastronomia de proximitat, tot introduint la sensorialitat i el gust com a punt de partida.
- Defensar el territori a través de l'hort i de la cuina escolar per potenciar la biodiversitat de la zona, la sostenibilitat i el reaprofitament dels aliments.
- Lluitar per la inclusivitat, per la prevenció de trastorns alimentaris i de l'obesitat infantil.
- Facilitar un vincle actiu entre l'alumnat i els aliments dels projectes, gràcies a la xarxa que s'estableix entre la comunitat educativa, productors i cuiners.



Activitats més rellevants i agents implicats

- Relació de cada escola amb l'Arca del Gust de cada Convivium: Garraf-Penedès, Convivium Barcelona, Comunitat Catalunya Central.
- Vincle de cada escola amb el pagès més proper.
- Plantem llavors d'espècies recuperades a l'hort de l'escola, als horts municipals, als centres residencials i centres de trastorns alimentaris: HORT EXPERIMENTAL.
- Recursos Educatius de Slow Food Educa propis i de Slow Food Internacional.
- Escoles al Bages, Baix Llobregat, Barcelona, Tarragona, Alt i Baix Penedès.



Activitats més rellevants i agents implicats

- Cuina a l'escola a través de l'Educació del Gust amb els cuiners de km0.
- Recuperació de receptes de productes de l'Arca del Gust amb l'assessorament dels conviviums.
- Capses d'aprenentatge de receptes de cuina.
- Rúbriques d'Educació del Gust.
- Cuiners implicats: Aliança de Cuiners de Slow Food, Cuiners propers a l'escola, cuiners dels conviviums i comunitats.

Autora: Anna Raventós, Slow Food Educa Catalunya

Contextualització

- Seguir els principis Slow Food Bo, Net, Just.
- L'hort i la cuina són espais didàctics d'experimentació.
- Es crea una comunitat en xarxa entre l'entorn, els productors, els cuiners, l'alumnat i les famílies.
- L'alumnat és responsable i participa activament des de la sembra fins a cuinar l'aliment.
- L'alumnat estableix un vincle perquè li dona valor al producte de l'Arca del gust, vetllant per la seva preservació i recuperació.



Activitats més rellevants i agents implicats

- Moure's pels entorns propers amb bici i patinet per promoure l'esport saludable i la mobilitat sostenible.
- Desenvolupar camins educatius inclusius, en que es valorin totes les habilitats en l'esport saludable.
- Educació Viària per la conscienciació de la sortida des de l'escola fins els horts i la tornada. Amb el suport de la Guàrdia Urbana.
- Recollir les hortalisses plantades als horts municipals dels jubilats de l'Ajuntament de Cornellà amb la bici promovent l'Educació Viària. Regidoria de Medi Ambient de Cornellà i de Presidència i Seguretat.
- Escoles Pilot: Escola Anselm Clavé i Escola Mediterrània Cornellà.



Canvis i transformacions aconseguides

- Hem potenciat els aliments locals aconseguint un producte gastronòmic artesà que es pot vendre en el projecte.
- Hem fet aprofitament alimentari de la fruita que no podia ser consumida del Programa Afrucat. L'Ajuntament ens ha concedit un congelador i n'hem fet melmeades d'aprofitament.
- Hem recuperat la pruna miravolant i l'hem introduït al projecte de la Diputació del CuEmE.
- Ens hem relacionat amb Eixarcolant, Espigoladors per poder confeccionar la melmelada de pruna miravolant.
- Escola Pilot Escola Anselm Clavé de Cornellà.

Conclusions

- L'alumnat després de fer les receptes amb els cuiners van a comprar les hortalisses a les botigues, amb les seves famílies i en no trobar-les insisteixen en que estiguin.
- Es fomenta la pagesia local, en l'aprofitament de medi a través de l'hort i la cuina per defensar la biodiversitat propera.
- Les escoles colaboren activament amb pagesos, cuineres, autoritats, i altres associacions que es vinculen per protegir el medi ambient i fer comunitat.
- Es fa prevenció de trastorns alimentaris i obesitat infantil amb el vincle amb els productes que se'ls fan propis en la seva cura des de la plantació de la llavor fins a la recollida i cuinada.

Referències bibliogràfiques i més informació

- <https://www.slowfood.com/es/slow-food-en-cataluna-se-une-a-estudiantes-cocineros-y-abuelos-para-protger-los-productos-locales-2/>
- <https://ineditagencia.cat/producto/setmana-bio-a-l-escola-produccio-agroalimentaria-i-alimentacio-ecologica/>
- <https://www.laxarxa.cat/programa/let-a-mida/relacionat/slow-food-educa-catalunya>
- <https://www.ccma.cat/3cat/slowfood-a-les-escoles-cultivar-l-hort-i-cuinar-a-laula/video/6219090/>