

Progetto educativo per le scuole di Brescia

Anno scolastico 2025/26

19 novembre 2025

Premessa

Sinergie per la sostenibilità

La sinergia messa in campo dal **Comune di Brescia** con **Aprica** (società del gruppo A2A) e **A2A**, nell'ambito dei servizi ambientali svolti per la città, mira a raggiungere obiettivi comuni di educazione ambientale e di sensibilizzazione degli studenti e studentesse sui temi dell'economia circolare, del consumo responsabile e della raccolta differenziata, diffondendo i **valori della sostenibilità** tra le giovani generazioni e le loro famiglie.

2

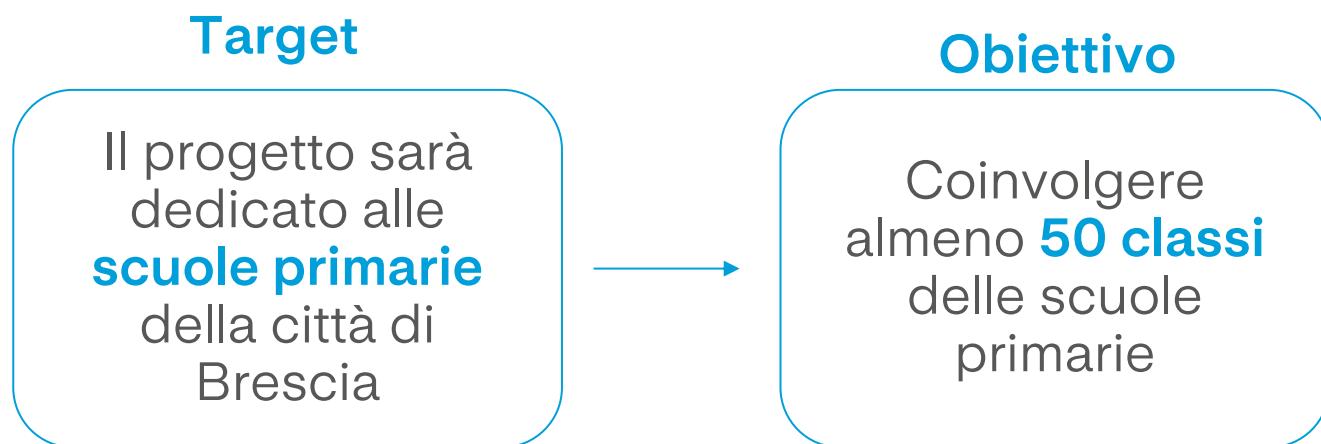


Dal piatto al pianeta: educare al valore del cibo, per una terra più sana



Obiettivi

- Per l'**anno scolastico 2025-2026**, il progetto educativo annuale dedicato alla città di Brescia sarà sviluppato sul tema dello **spreco alimentare nelle mense scolastiche delle scuole primarie**. L'iniziativa nasce in risposta a un'indicazione del Comune di Brescia, che ha evidenziato la necessità di affrontare il problema dello spreco nelle mense delle scuole primarie.
- L'obiettivo è promuovere soluzioni concrete, coinvolgendo **alunni, docenti e personale ATA**.



L'idea e il concept

Con il supporto di **Edulia Treccani**, il **polo ed-tech dell'Istituto Treccani** specializzato formazione per la scuola, proponiamo un progetto educativo integrato rivolto alle scuole primarie di Brescia. L'iniziativa mira a promuovere consapevolezza alimentare e a ridurre lo spreco nelle mense scolastiche.

Le principali fasi:

1



SURVEY

Su docenti, alunni e famiglie

2



FORMAZIONE DIGITALE

Per docenti e personale scolastico

3



LABORATORI PRATICI

In classe con kit didattici

4



CONTEST CREATIVO

Per la riduzione dei rifiuti organici e lo spreco

5

Tematiche principali del progetto



Fase 1 - Survey con SWG

L'impianto di indagine in sintesi

Mappare i **comportamenti e le pratiche sullo spreco alimentare tra gli studenti**, prima e dopo il progetto Edulia Treccani. L'indagine prevede **due momenti di rilevazione** (avvio del progetto a **novembre 2025** e **chiusura a maggio 2026**) per valutare cambiamenti ed effetti del percorso educativo.



Coinvolge il **personale docente attivo nel progetto Edulia** che vive quotidianamente a contatto con gli alunni ed è in grado di restituire un punto di vista qualificato ed esaustivo sul momento del pasto e su tutte le occasioni di fruizione del cibo da parte dei bambini.

SURVEY DOCENTI*

*Partita a novembre 2025



Interpella direttamente gli **alunni coinvolti nel progetto Edulia**, cioè gli utenti diretti del servizio della mensa, per rilevare il loro grado di consapevolezza e di attenzione al tema dello spreco e le eventuali pratiche già sedimentate nella quotidianità.

SURVEY ALUNNI



Chiamiamo in causa i **genitori degli alunni coinvolti nel progetto Edulia** che, conoscono i gusti, le abitudini e le esigenze dei figli e sono i primi a dover essere ingaggiati se si vuole avviare un percorso educativo efficace e credibile. A tal fine, saranno contattati direttamente dal **rappresentante di classe**.

SURVEY FAMIGLIE

Fase 2 – Formazione per docenti e personale ausiliario

Competenze per educare

La formazione rivolta ai docenti rappresenta il punto di partenza del progetto, con l'obiettivo di fornire **conoscenze, strumenti pratici e strategie didattiche** per affrontare in modo consapevole il tema dello spreco alimentare all'interno del contesto scolastico. Il percorso formativo sarà progettato in modo **modulare e flessibile**, con una parte **teorica** e una **parte laboratoriale**, per favorire l'applicazione immediata in classe.

8

Macro-temi della formazione:

Educazione alimentare e consapevolezza del cibo

Collegamento con l'educazione civica e l'Agenda 2030

Spreco alimentare a scuola: cause e dinamiche

Metodologie didattiche per l'educazione alla sostenibilità

Fase 3 – Laboratori in aula per bambini

Educare contro lo spreco alimentare

FINALITA'

Sensibilizzare bambine e bambini su cos'è lo spreco alimentare, **perché è un problema** e come possiamo evitarlo con azioni concrete e consapevoli.

OBIETTIVI DIDATTICI

- Conoscere il percorso del cibo **“dal campo al piatto”**
- Capire **dove e perché avviene lo spreco** (scuola, casa, negozi)
- Riconoscere il valore delle risorse coinvolte
- Riflettere su comportamenti **quotidiani sostenibili**

ATTIVITA' PREVISTE IN AULA

- Racconti e video per **visualizzare filiera e sprechi**
- **Giochi e quiz** (es. Memory degli scarti utili) per distinguere buone pratiche
- Carte-ingredienti da abbinare a riusi creativi (es. pane secco → polpette)
- Discussioni guidate per attivare **pensiero critico**

Fase 4 – Contest creativo

“Minichef: qui non si scarta niente!”

Descrizione:

A conclusione del laboratorio, le classi parteciperanno ad un contest creativo per ideare soluzioni contro lo spreco alimentare, immedesimandosi in **piccoli chef** e **creando menù sostenibili partendo dagli scarti**. La sfida per le classi non sarà solo quella di ideare **soluzioni creative** per ridurre lo spreco alimentare, ma anche quella di **misurare concretamente l'impatto delle proprie azioni**.

Obiettivi:

- ✓ Stimolare creatività, innovazione e lavoro di squadra
- ✓ Promuovere un approccio consapevole al cibo
- ✓ Favorire il confronto e la condivisione tra scuole

Come partecipare:

- Ogni classe elabora e presenta un progetto di **menù circolare**
- Formati creativi: **video, cartelloni, racconti, presentazioni, ricette**
- Gli elaborati saranno caricati su una piattaforma dedicata

Evento finale e premi



Vincitori assoluti

Saranno selezionate **tre classi vincitrici e le loro scuole riceveranno una Gift Card del valore di 1.000 €** per l'acquisto di materiale didattico, strumenti tecnologici e risorse educative innovative.

Inoltre, i docenti delle scuole vincitrici avranno **accesso gratuito alle risorse di Edulia Treccani Scuola**.



Con la partecipazione di Geronimo Stilton

- Uso delle immagini del personaggio per i kit didattici
- **Premio finale per tutti i partecipanti: leaflet personalizzato** di 16 pagine con breve storia educativa sullo spreco alimentare
- **Animazione e firma copie** per l'evento finale da parte di Geronimo Stilton
- **Kit di merchandising** brandizzato Geronimo Stilton e A2A



Per info e comunicazioni:



- scuole@a2a.it
oppure
- a2a@edulia.it

- **Dal Piatto al Pianeta: educare al valore
del cibo per una Terra più sana**

Aprica

Interventi in classe di educazione ambientale

13

Progetti educativi a cura di Aprica

Aprica promuove percorsi didattici per le **scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di II grado**, con l'obiettivo di sviluppare consapevolezza ambientale e competenze pratiche sulla raccolta differenziata, la riduzione degli sprechi e i benefici dell'economia circolare.

Laboratori proposti:

- ✓ *Tinkering* e **Girotondo** – per l'infanzia
- ✓ **La magia della trasformazione** e **Olimpiadi dei rifiuti** – per la primaria
- ✓ **IDEE CIRCOLARI** (quiz multimediale) e **Swapp Party** – per la secondaria di II grado

Per informazioni:



Osservatorio.aprica@a2a.it



Altre iniziative disponibili a Brescia

Attività nazionali e visite didattiche agli impianti

Futuro in Circolo – In Movimento per la Biodiversità

Anno scolastico 2025/26

Dopo il successo delle prime due edizioni incentrate sui temi ampi della sostenibilità, l'**edizione 2025/26** di **Futuro in Circolo** si rinnova con un approccio più **verticale, mirato e innovativo**, concentrandosi su un tema cruciale: la **biodiversità**, elemento chiave per l'equilibrio ambientale e simbolo della ricchezza della vita sul nostro Pianeta.

Il progetto inviterà le **scuole di ogni ordine e grado** a collaborare, riflettere e agire insieme, costruendo una vera e propria cultura della sostenibilità attraverso sfide creative e azioni condivise, anche grazie a Prof. della **Fisica Che Ci Piace, Vincenzo Schettini**.



Visite didattiche agli impianti e virtual tour

Le **visite didattiche ai nostri impianti** permettono agli studenti di interagire con esperti e tecnici e scoprire i servizi essenziali a supporto del territorio. Un'occasione per conoscere le infrastrutture che rendono possibile il processo di sviluppo dell'**economia circolare** e **transizione energetica**.

Sul sito [**A2A Per le Scuole**](#), nella sezione **visite didattiche**, i docenti hanno modo, previa registrazione gratuita al portale, di prenotare, nella data scelta da calendario, la visita all'impianto scelto attraverso i filtri: **area tematica, grado scolastico, regione e provincia**.

Visite didattiche nel comune di Brescia:

- **Fonte di Mompiano**
- **Depuratore di Verziano**
- **Termovalorizzatore di Brescia** (secondarie I, II grado)
- **Centrale di Cogenerazione Lamarmora**
(secondarie I, II grado e università)
- **Impianto di lavaggio dei rifiuti** in via Codignole
- **Centro di raccolta** di via Codignole,

Visite didattiche nella Provincia di Brescia:

- **Depuratore** di Gavardo
- **Depuratore** di Vobarno
- **Impianto Biomasse legnose** di Rodengo Saiano
- **Centrale idroelettrica** di Darfo Boario Terme
- **Impianto del compostaggio del verde** in via Bedizzole



17

15.347

tra docenti e studenti visitatori agli impianti nel 2024

Per info e comunicazioni:



- scuole@a2a.eu
- [A2A per le scuole](#)
- [Visite didattiche agli impianti](#)
- [A2A | Virtual Tour](#)