



Ministero dell'Istruzione

CONVITTO NAZIONALE STATALE "R. Bonghi"

Via IV Novembre n. 38 – 71036 Lucera (FG) – Tel. 0881/520062 – Fax 0881/520109

e-mail: fgvc01000c@istruzione.it – pec: fgvc01000c@pec.istruzione.it

C.M. FGVC01000C - C.F. 82000200715

con annesso

IP SERV. ALB. E RIST. IST. PROFESSIONALE ANN. CONVITTO "BONGHI"

C.MFGRH100008 – C.F. 91020640719

PROGETTO

#NOICONMENTE – NOI CONsumiamo ResponsabilMENTE

Il progetto che ha visto la partecipazione di circa 300 alunni frequentanti 11 istituti statali alberghieri di tutte le province pugliesi, i quali sono stati coinvolti in percorsi di apprendimento in materia di antispreco alimentare e di partecipazione attiva nelle azioni di animazione territoriale. Promosso da UPI Puglia -Azione Province Giovani- con l'obiettivo di incoraggiare comportamenti di cittadinanza attiva e diffondere il valore etico del cibo, la solidarietà, la cooperazione e per lanciare un messaggio: fare sistema per diffondere la cultura del consumo consapevole, limitare gli sprechi per un corretto stile di vita funzionale. La classe 4[^]B IPSSAR del nostro Istituto, ha partecipato al progetto realizzando il ricettario Chef future - Ricette a seguito di un percorso formativo ed informativo sull'ecosostenibilità delle risorse, mirato a sostenere la riduzione dello spreco alimentare e l'implementazione del consumo responsabile, obiettivo 12 dell'Agenda 2030. Nella stesura del ricettario si è tenuto conto della stagionalità degli alimenti scegliendo prodotti a km. 0 del territorio, ottimizzando gli sprechi e riutilizzandoli nella stessa ricetta.

10 novembre 2021

I referenti del Progetto
Prof.ssa Angela Moccia
Prof. Grasso Vincenzo













