



Talent Kitchen

IDEE DI CONCORSO

La nuova edizione di **Momenti da non sprecare** si pone l'importante obiettivo di far conoscere la filiera alimentare, mettendo in luce alcune falle del sistema che portano a sprechi di cibo ed evidenziando di conseguenza le buone pratiche che possono evitarlo. Produzione, acquisto, conservazione, lavorazione e consumo: **un viaggio in 5 tappe per scoprire tutti i segreti della filiera alimentare!**

Un percorso, quello che il cibo fa dal campo alla tavola, che **ben si presta a essere raccontato secondo un approccio narrativo divertente e appassionante**. Ne sono un esempio le cinque Mirabolanti storie di cucina che, attraverso il racconto delle avventure dei due bambini protagonisti e dei loro straordinari aiutanti, affrontano il tema dello spreco in cucina in modo accattivante e coinvolgente per i bambini.

Come modalità di trasmissione di contenuti, infatti, la narrazione è particolarmente indicata nei confronti dei bambini, abituati sin da piccoli a interagire con le storie e i loro personaggi. **Ascoltare i racconti o diventare autori, registi e produttori della propria storia, partecipando attivamente alla produzione di contenuti, stimola la curiosità e facilita l'apprendimento.**

Per questo motivo, quest'anno il concorso educativo **Talent kitchen – Storie di cibo che non si spreca** invita i bambini delle scuole primarie a raccontare in modo originale e creativo l'importanza di momenti quotidiani con il cibo, da scegliere e consumare con consapevolezza sociale e ambientale.

Una call to action che **incoraggia i più giovani a diventare protagonisti nella creazione di racconti dal forte messaggio educativo: come e perché non sprecare il cibo.**

I racconti potranno essere realizzati secondo il proprio gusto e la modalità creativa preferita, in analogico o in digitale.

Attenzione, un racconto è anche la presentazione del proprio piatto preferito! Come dei veri e propri chef si potranno raccontare tutti passaggi che servono per creare un piatto gustoso, sostenibile e solidale! Un racconto può essere anche in una dichiarazione, una canzone, un video, un quadro, un fumetto.

Per ogni elaborato inviato Whrilpool farà una donazione al Banco Alimentare ONLUS.

Andiamo avanti nella lettura e scopriamo tante idee da poter realizzare per partecipare al concorso **Talent Kitchen – Storie di cibo che non si spreca.**

Da leggere le tante curiosità presenti sul sito del progetto **www.momentidanonsprecare.it** che non aspettano altro che essere lette! A breve saranno pubblicate anche le *Mirabolanti storie di cucina!*



MOMENTI DA GUSTARE

Sulla carta o per mezzo di programmi e app come *Storybird* o *Storyboardthat*, cimentatevi nell'esercizio dello **Storytelling digitale** per dar vita a una storia che racconti il cibo come momento di condivisione in famiglia e nel rispetto dell'ambiente.

Prendete esempio da titoli della letteratura dell'infanzia come *Tempesta* di Lena Anderson, nel cui racconto il cibo è l'elemento utilizzato per raccontare il rapporto tra la protagonista, *Stina*, e suo nonno. Tra le pagine trovate descritti i momenti in cui nonno e nipote si procurano il cibo per la cena e lo cucinano.

> **E voi quali momenti passati in cucina volete raccontare? Vi è capitato di cogliere le verdure direttamente dall'orto della nonna per fare la zuppa? C'è un'usanza familiare legata al consumo del cibo che vi tramandate da generazioni?** Raccogliete immagini e testimonianze e trasformatele in un racconto avvincente che trasmetta il valore del cibo come cultura e come momento importante della vita familiare.

VOGLIA DI RACCONTARE?

La fantasia sarà vostra alleata

I protagonisti dei libri ci fanno vivere emozioni, avventure, ma anche noi viviamo emozioni e avventure! La nostra prima volta in cucina, il nostro primo soufflé, la nostra ricetta anti-spreco! Impossibile dimenticare, semplice da raccontare.

Abbiamo cucinato da soli o in compagnia? Ci siamo divertiti? Cosa abbiamo preparato? Quali erano gli ingredienti? E se avessimo potuto parlare con loro cosa ci avrebbero detto? Cosa gli avremmo chiesto? Il cibo preparato è stato un trionfo... A tavola tutti insieme è stato "magico"...

Quante cose abbiamo da raccontare, quante emozioni possiamo condividere in famiglia e non solo.



LE RICETTE DELLA SOSTENIBILITÀ

Ogni ricetta ha la sua versione più sostenibile, a impatto (quasi) zero, realizzata con gli avanzi o con ingredienti che danneggiano meno l'ambiente. Per esempio le polpette di salmone possono essere fatte con il lavarello o la mormora, pesci meno comuni e quindi meno a rischio di estinzione, la paella può essere rivisitata secondo una ricetta "svuota frigo" e una pietanza che prevede una cottura a bassa temperatura può essere realizzata con un metodo assai più sostenibile, come la cottura in lavastoviglie.

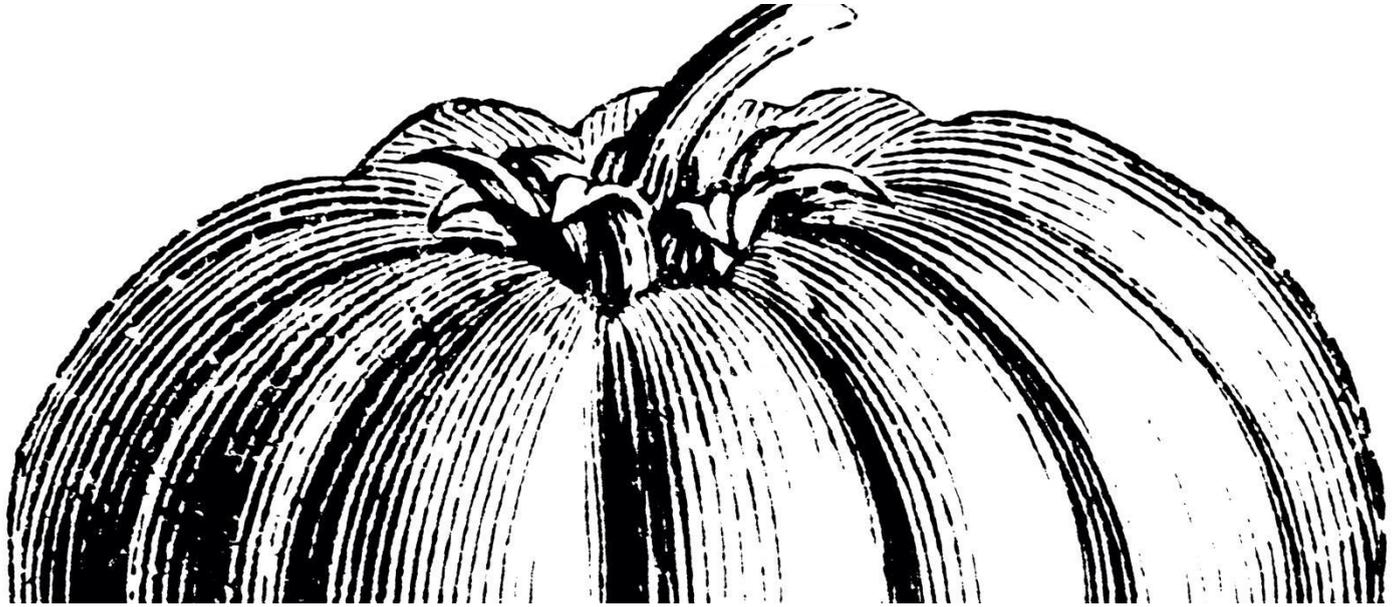
> **Intervistate gli adulti della famiglia o fate ricerca online. Recuperate le ricette tradizionali e le alternative più moderne e green e tante altre idee di cucina sostenibile e realizzate un podcast a puntate da ascoltare in classe o a casa.**

Scegliete lo stile e la durata di ciascun episodio, le ricette protagoniste e le loro storie, e le app più giuste per realizzare l'impresa, per esempio *Audacity* (<https://www.audacityteam.org>). Montate il vostro racconto: registrate le vostre voci, giocando con tono ed espressività, arricchite con effetti sonori o musica.

UN VIAGGIO NEL FUTURO?

La fantasia sarà vostra alleata

Se siamo arrivati su Marte, siamo sicuramente in grado di raccontare il frigorifero del futuro, e non sarà così lontano! Con noi porteremo: fantasia, conoscenza, un ricettario, magari una bicicletta. Raccontiamo il nostro incredibile viaggio. Che frigoriferi abbiamo visto? Come conservano? Parlano? La voce potremmo cambiarla... Consigliano delle ottime ricette anti-spreco e ci avvisano se qualcosa sta per scadere. Cucinano anche! La bicicletta ci servirà: per entrarvi dentro e fare gli slalom attraverso i ripiani o per fare un po' di esercizio fisico per tenerci in forma? Siamo pronti per progettarli ora!



IL MUSEO DEGLI ORTAGGI

Ogni cibo ha una storia che merita di essere raccontata. Quella del pomodoro risale addirittura alle antiche popolazioni Maya, che lo misero a coltivazione. Questo frutto antico non è sempre stato così come lo conosciamo oggi: i primi esemplari arrivati dall'America avevano una tonalità dorata che gli conferì il nome; fu solo dopo molti anni, a forza di selezioni e innesti, che ha acquistato il colore rosso che tutti conosciamo.

> **Raccogliete queste e altre informazioni sui vostri ortaggi preferiti: da dove provengono?** Qual è l'impegno di risorse ambientali, umane e tecnologiche che stanno alla base del ciclo produttivo? Come si conservano? Ipotizzate un racconto che possa trasmettere a tutti una nuova cultura del cibo, ricca di fascino e valori, e allestite un museo che possa testimoniare.

Con cartoni e scatoloni da riciclo realizzate un plastico del museo con tanto di stanze tematiche relative alle diverse tappe della storia.

Per rendere ancora più efficace il messaggio e più coinvolgente la vostra storia, registrate una voce fuori campo che guida l'ascoltare tra le sale del museo, presentandogli le varie vicende.

UN TUFFO NEL PASSATO?

La fantasia sarà vostra alleata

Mai dire mai! Se riuscissimo ad andare indietro nel tempo... magari con uno schiocco delle dita, cosa mangeremmo? Raccontiamo il nostro viaggio nel passato, quello che abbiamo visto, quello che abbiamo assaporato. Gusti diversi? Cotture diverse? E la conservazione? Una cosa è certa, l'importanza e il valore del cibo erano indiscutibili. Se lo schiocco delle dita non dovesse funzionare, possiamo chiedere ai nostri nonni di portarci a spasso nei loro ricordi. Sicuramente sapranno sorprenderci. Facciamo attenzione, prendiamo appunti e ringraziamoli per averci regalato il nostro e il loro tuffo nel passato!



UN VIAGGIO ATTRAVERSO IL CIBO

Immaginiamo di fare un viaggio intorno al mondo, percorrendo tratte lunghissime intervallate da qualche fermata qua e là nelle principali città (un po' come il celebre gioco in scatola "Ticket to ride", lo conoscete?). Ogni sosta dell'itinerario sarà caratterizzata dal nome di un piatto locale tipico e della festa a cui esso è legato: in Italia saranno lenticchie e cotechino per il *Capodanno*, il tacchino in occasione del *Thank's giving* in America e gli speciali ravioli per la *Festa della Primavera* in Cina. Che buoni!!!

> **Diamo quindi vita a un racconto che parli della cultura del cibo nei diversi paesi:** dalla tecnica, alla preparazione, ai colori e sapori della pietanza, dal momento di convivialità in cui si gusta il piatto tutti insieme alle emozioni che questo suscita.

E perché non trasporre questo racconto in un bel **libro pop-up** in cui, associate al testo scritto, affiancare mappe e cartine estraibili del mondo intero?

SORPRESE INASPETTATE?

La fantasia sarà vostra alleata

Ebbene sì, una visita al supermercato può essere una sorpresa. Si parla spesso di ricette fantastiche, di chef stellati e anche super stellati... Siamo proprio sicuri che tutti, ma proprio tutti, conoscano le straordinarie avventure che si possono vivere al supermercato? Ci sono tantissime cose da fare, tantissime cose da osservare e tantissime cose da chiedere! Il supermercato è un micro-mondo. Ovviamente bisogna partire da casa preparati: dobbiamo avere con noi la lista della spesa e poi lasciare libera la fantasia! Quanti colori...potremmo realizzare un quadro che racconti cosa abbiamo visto e quello che abbiamo cucinato poi a casa! Quante



FA' LA MOSSA GIUSTA

> Scatenate la fantasia e date vita a un racconto che abbia come obiettivo quello di insegnare a compiere scelte responsabili in cucina: i protagonisti devono impegnarsi a non sprecare cibo, adottando buone pratiche dalla colazione alla cena.

Un'idea in più? Trasponete questa idea in un videogioco. Decidete uno sfondo, un protagonista e l'avventura: per esempio cucinare un intero menù con gli avanzi che si hanno a disposizione, oppure pescare solo pesci non a rischio di estinzione o, ancora, cogliere frutti di stagione e a filiera corta. Progettatelo insieme ad amici o a compagni di classe disegnando gli elementi e scrivendo le azioni che deve fare il protagonista per riuscire nell'impresa: meno si spreca, più si vince! Per aiutarvi potete utilizzare programmi digitali apposti come Scratch Junior! (<https://www.scratchjr.org>).

STORIE INCREDIBILI?

La fantasia sarà vostra alleata

*Raccontiamo un giorno trascorso in cucina (ma anche meno!) in compagnia della nostra famiglia per preparare un piatto sano, gustoso e soprattutto anti-spreco.
La prima e più importante cosa da fare sarà il viaggio all'interno della propria dispensa e del proprio frigorifero. Come? La fantasia non ha limiti.
La dispensa sarà un mondo da scoprire, il frigorifero potrebbe raccontare storie incredibili.
Cibi che sono in casa da tanto tempo (avete un futuro da archeologi?), quelli che sono appena arrivati, chi ha fatto subito amicizia (burro e marmellata) e chi invece non si sopporta (latte e*



CIAK, AZIONE!

All'interno della filiera alimentare, prima di approdare sugli scaffali dei supermercati, la verdura deve superare diversi concorsi di bellezza, ma mai nessuno di bontà. Forse invece dovrebbe funzionare proprio al contrario, non credete?

> Calatevi nei panni di un regista per raccontare quali criteri ci possono aiutare al momento dell'acquisto a scegliere un alimento di qualità, ricco di proprietà nutritive.

Inventate una storia divertente che abbia per protagonisti frutta e verdura di forme, colori e stagionalità diverse. Scegliete il soggetto, ad esempio il dialogo tra una fragola bitorzoluta nata e cresciuta secondo la stagionalità in un orto biologico e una fragola esteticamente perfetta allevata in serra, e scrivete il copione con gli ingressi in scena dei diversi protagonisti e tutte le battute. Trasformate l'aula o la vostra cameretta in un set cinematografico e, smartphone alla mano, realizzate un video! Preparate i costumi, gli sfondi, le luci il trucco e... ciao, azione! Non dimenticate la voce narrante che guida gli spettatori del video nelle avventure mirabolanti dei vostri personaggi.

VIAGGI AVVENTUROSI?

La fantasia sarà vostra alleata

Che ne dite di raccontare la magnifica storia di una noce di cocco, che per esempio, dalle Filippine è arrivata fino alle nostre tavole!

Come è nata? Da chi è stata raccolta? Ha attraversato mari in burrasca o volato comodamente sopra l'oceano? Infine, cosa avrà pensato durante tutto il viaggio? Sarà la noce di cocco a raccontare la sua storia o voi a raccontarla per lei?

Sicuramente è un alimento prezioso e nutriente, che può avere tanti utilizzi e farci viaggiare con la fantasia. Qualcuno potrebbe farci un film!

The word "YUM" is written in a large, bold, black, rounded font. It is centered within a white speech bubble that has a thick orange border. The background of the entire page is a solid yellow color.

LE MIRABOLANTI STORIE A FUMETTI

Dopo aver letto le *Mirabolanti storie di cucina*, riscrivete una delle scene che avete preferito inventando nuovi personaggi che portano scompiglio, cambi di ambientazione e finali diversi, ricchi di colpi di scena! Potreste anche cambiare il punto di vista narrativo: la storia di un ortaggio, per esempio, ce la può raccontare il contadino che si è occupato della produzione iniziale, dalla semina da cui è nato il nuovo albero alla raccolta dei suoi frutti, oppure direttamente il frutto impersonificato che narra in prima persona le cure amorevoli e l'impegno quotidiano di chi ha predisposto colture rispettose dell'ambiente.

Proviamo a cambiare stile: trasformiamo il racconto in una stringa di **fumetti** colorati: disegniamo i protagonisti del nostro racconto e animiamo la scena scrivendo le battute nelle nuvolette.

CHI LO AVREBBE MAI DETTO?

La fantasia sarà vostra alleata

Chi ha detto che quando si parla di cibo bisogna solo cucinare o mangiare? Il cibo si può anche raccontare, ma come? E a chi? Anche i bambini possono fare opere di convincimento verso gli adulti a volte spreconi!

Spesso ci sentiamo dire che dobbiamo mangiare tutte le verdure anche se non ci piacciono perché fanno bene e dobbiamo mangiare tutto! Raccontiamo l'importanza del cibo, il suo valore, il rispetto che occorre avere nei confronti di chi se ne prende cura.

Anche noi abbiamo molto da dire! Dalla produzione, all'acquisto, passando per la conservazione.