



I.S. «GIOVANNI FALCONE»
GALLARATE
PROGETTO GREEN SCHOOL
a.s. 2019-20

I.D.: VA039



L'Istituto Superiore « G. Falcone » è una realtà complessa...





- 66 classi tra diurno e serale

- 4 indirizzi:

Tecnico Grafico,

Professionale Fotografico,

Professionale Alberghiero,

Regionale enogastronomico

- Ristorante e bar dell'Istituto

- circa 1700 studenti

- 180 docenti

**- 75 persone tra personale ATA
e collaboratori scolastici**

PROGETTO Green School

Fase iniziale (ottobre – novembre 2019)



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore
"Giovanni Falcone"
via Matteotti, 4 – 21013 Gallarate (VA)

☎ 0331-774605 ☎ 0331-245498
📠 0331-770379

cf 82009260124
www.isfalconegallarate.edu.it

✉ falcone@isfalconegallarate.it
✉ vais023006@istruzione.it
✉ vais023006@pec.istruzione.it

Circ. n. 103 del 23 ottobre 2019

AI DOCENTI INTERESSATI

Oggetto: Progetto GREEN SCHOOL: si riparte!

Il nostro Istituto ha nuovamente aderito al Progetto Green School relativamente alle tematiche: **"Spredo alimentare "** e **"Biodiversità"**. Il progetto coinvolge una rete di scuole impegnate nella salvaguardia del nostro Pianeta sviluppando gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile promossi dall'ONU nell'Agenda 2030.

Martedì 29/10 alle **ore 15** si terrà una riunione per condividere idee e pianificare le attività da svolgere durante questo anno scolastico.

E' gradita la partecipazione di chiunque sia interessato a collaborare.

Si ringrazia per l'attenzione.

La referente
Simonetta Gianotti

Il Dirigente Scolastico
ing. Vito Ilacqua
*(firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'art. 3 comma 2 del D. Lgs n. 39/1993)*

- Iscrizione al Progetto Green School
- Formazione team docenti Green School
- Pianificazione attività: scelta tematiche e obiettivi
- Richiesta collaborazione di tutto il personale della scuola
- Libera adesione degli studenti (76 iscrizioni)

AREE TEMATICHE SVILUPPATE

- SPRECO ALIMENTARE



- RIFIUTI



- COMPOSTAGGIO



- NATURA E BIODIVERSITA'

SPRECO ALIMENTARE

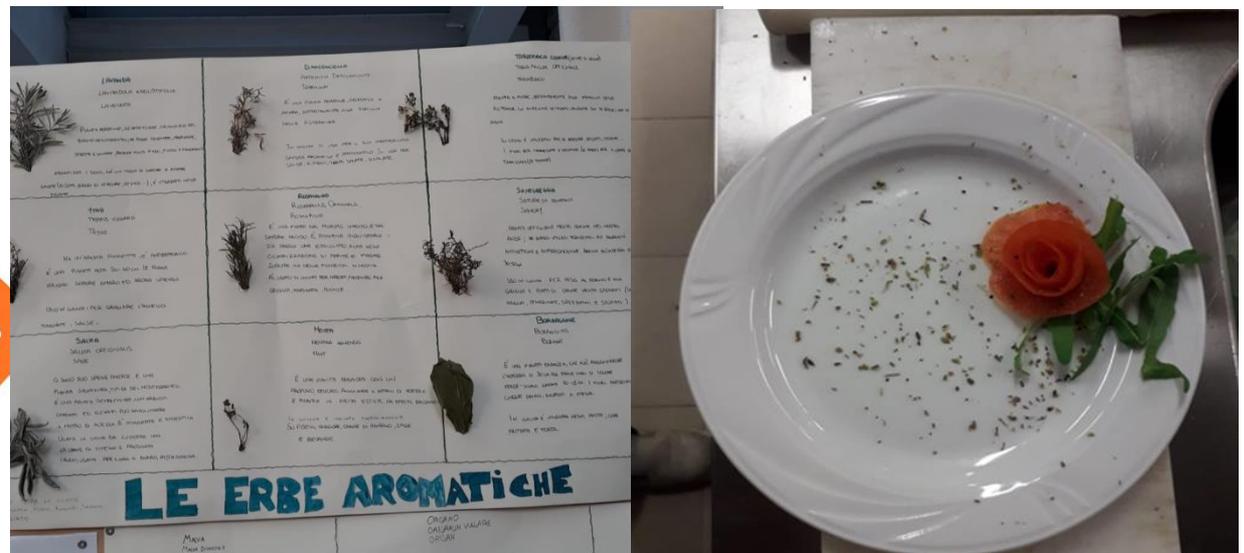
La presenza dell'indirizzo enogastronomico nell'Istituto permette ai docenti di approfondire i temi di **educazione e sostenibilità alimentare**. E' stato effettuato inizialmente un **sondaggio sui consumi alimentari** rivolto alle famiglie e a tutto il personale della scuola, inoltre l'Istituto ha aderito al **progetto «Lotta contro lo spreco alimentare»**, proposto dall'**ATS Insubria**: sono stati svolti due incontri formativi rivolti agli insegnanti (9/12/2019 e 27/01/2020) e, successivamente, attività varie con le classi incentrate sulla nutraceutica, sull'uso delle erbe aromatiche dell'Orto dell'Istituto, e sulla **riduzione o riutilizzo degli scarti**.

riparte.pdf

[.pdf](#) [Circ 177 SETTIMANA EUROPEA PER LA RIDUZIONE DEI RIFIUTI SERR 16 24 NOVEMBRE 2019.pdf](#)

[.pdf](#) [Circ. 218 sondaggio iniziale sullo spreco alimentare domestico - Progetto Green School.pdf](#)

[.pdf](#) [Circ 219 inizio lavori Progetto Green School - area esterna.pdf](#)



Sono stati prodotti **cartelloni** tematici ed è iniziata la **raccolta di ricette** che prevedono l'impiego di erbe aromatiche e/o di «**scarti**» delle lavorazioni di cucina, sperimentate all'interno dei laboratori didattici della scuola.

Era in previsione la **presentazione del ricettario** durante una **serata a tema** presso il ristorante « Saperi e sapori » dell'Istituto. Purtroppo l'emergenza COVID ha rallentato e ostacolato la conclusione di questo progetto che verrà completato l'anno prossimo.



Sapori del Mondo

Menu

"Il numero dei sapori è infinito"
(Anthelme Brillat-Savarin)

Piccolo entré di benvenuto con tortilla e salsa piccante

Come inizio

- Banista (Europa dell'est)
- Zuppa di lenticchie (Grecia)
- Burritos con pollo e riso (Messico)
- Empanada (Spagna)
- Parmigiana di melanzane (Italia)

A seguire

- Pasticcio di manzo in crosta (Gran Bretagna)
- Fagioli e chili (America)
- Lomo saltado (Perù)
- Riso cantonese (Cina)

Per finire

- Paczky (Polonia)
- Torta lekach (Etiopia)
- Flan al cocco (Brasile)

Vini e bevande dedicati

GUARDAVANTI
SALTI PER. C. PARTINE SPO. SABBIALE

I.S. G. FALCONE
GALLARATE

I.S. G. FALCONE GALLARATE

DAL 12 OTTOBRE RIAPRE IL TRAINING RESTAURANT "SAPERI E SAPORI"

NO DAL LUNEDI' AL SABATO POSSIBILE PRANZARE FINE DALLE ORE 13.15 CHIAMANDO ALLO 0331 774605 VIA MATTEOTTI,4 GALLARATE (VA)

*La carta - Menù del giorno
Vini e Birre -Prodotti di Pasticceria
Servizio d'asporto.*

*...ni anche per attività di catering e banqueting è possibile
via mail: ipcalberghiero@virgilio.it*

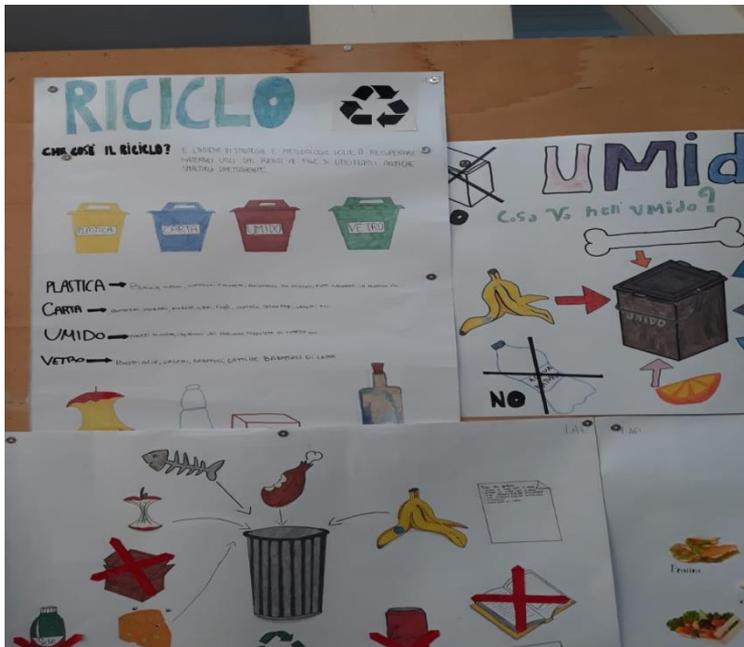
RIFIUTI



La **raccolta differenziata** è stata supportata dall'**aiuto** dei **collaboratori scolastici** e degli **studenti del gruppo Green school** che hanno contribuito a segnalare inosservanze o necessità di sostituzione dei cestini nelle classi. Prezioso è stato anche il contributo degli **alunni disabili** che, **nel Laboratorio Artigianale** dell'Istituto seguiti dai docenti, hanno allestito nuovi contenitori per i diversi tipi di rifiuti.

In tutte le classi sono stati affissi **cartelli** indicanti le **modalità di conferimento corretto**.

Gli studenti del biennio hanno approfondito l'argomento «**raccolta differenziata e riciclo**» in **UdA interdisciplinari**.



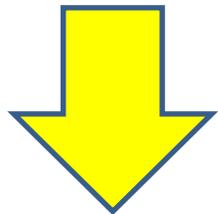


Alcune classi hanno partecipato al primo interessante **incontro**, dei tre previsti, con la **dott.ssa G. Giuri**, giornalista e divulgatrice della **società AEMME Linea ambiente** mirato a responsabilizzare e motivare al corretto conferimento dei rifiuti. Purtroppo i successivi interventi, previsti ad aprile, sono saltati.

A **gennaio** sono stati introdotti, per la prima volta nell'Istituto, **bidoni dell'umido** che sono stati posizionati su tutti i piani e negli spazi esterni ritenuti più idonei, E' stata così implementata la raccolta differenziata.

- Settimanalmente, a partire dalla metà di dicembre, sono state eseguite le **pesate dei sacchi dell'indifferenziato** e della plastica. Da gennaio, con la separazione della frazione organica abbiamo iniziato a **ridurre l'impronta carbonica** (una media di **58 kg CO₂/settimana non emessa**),

L'umido raccolto settimanalmente sui piani e gli **scarti vegetali** prodotti una tantum nel bar interno, sono stati **utilizzati per** la produzione di **compost**,



COMPOSTAGGIO

331-774605 ☎ 0331-245498
331- 770379

cf 82009260124
www.isfalconegallarate.edu.it

✉ : falcone@isfalconegallarate.it
✉ : vais023006@istruzione.it
✉ : vais023006@pec.istruzione.it

Circ. n. 240 del 12/12/2019

**Agli STUDENTI del GRUPPO GREEN SCHOOL
Ai DOCENTI del PROGETTO GREEN SCHOOL
Ai DOCENTI INTERESSATI**

Oggetto: intervento dell'agronomo, dott. Fabrizio Ballerio su "Compostaggio e uso del compost"

Mercoledì 18/12 dalle ore 9:00 alle ore 10:30 circa, gli studenti iscritti al Progetto Green School si recheranno in sala conferenze per assistere a una lezione sulla corretta modalità di produzione e di impiego del compost, tenuta dall'agronomo dott. F. Ballerio. I docenti del Progetto Green School potranno partecipare all'intervento formativo, previa comunicazione ai colleghi incaricati delle sostituzioni.
Si allega elenco di studenti e docenti.
L'intervento rientra nelle attività del Progetto Green School.

IL COMPOST



IL COMPOST È UN CONCIME NATURALE PER LA FERTILIZZAZIONE DEL TERRENO. VIENE PRODOTTO ATTRAVERSO IL PROCESSO DI COMPOSTAGGIO DEI RIFIUTI ORGANICI.

IL COMPOSTAGGIO È LA SOLUZIONE PIÙ ECOLOGICA E PIENO COSTOSA. È UN PROCESSO NATURALE. LA TECNICA È VOCA A RIPRODURRE TALE PROCESSO NATURALE AFFINCHÉ I MICROORGANISMI SI SVILUPPINO IN CONDIZIONI OTTIMALI.

MATERIALI NON COMPOSTABILI
TUTTI I RIFIUTI NON BIODEGRADABILI, PRODOTTI CHIMICI, CARTA, PIANTE MALATE, FANFUCI SCADUTI, ECC.

LE 5 REGOLE DEL COMPOSTAGGIO:
1. SCELTA DEL LUOGO ADATTO
2. MISCELA IDEALE
3. IL CONTROLLO DELL'UMIDITÀ
4. LA GIUSTA AERAZIONE
5. CONTROLLO DELLA TEMPERATURA

CONFERIMENTO RIFIUTI ORGANICI

ORGANICO POTATURE FANGHI

MISCELAZIONE E TRITURAZIONE

BIODEGRADAZIONE

MATURAZIONE

Compost



L'IMPORTANZA DEL BIDONE ORGANICO!
LA RACCOLTA DIFFERENZIATA DELL'ORGANICO È DIVENTATA OBBLIGATORIA, MA SPESSE CI SI CONFONDE SU COSA METTERE DENTRO IL BIDONE MARRONE.

È CORRETTO BUTTARE:
SCARTI DI CUCINA E AVANZI DI CIBO (CARNE-FORMAGGIO-PESCE-UOVA-DOLCI...)
ALIMENTI AVARIATI
PANE VECCHIO, PASTA e RISO
SCARTI DI FRUTTA e VERDURA
FARINA
FONDI DI CAFFÈ
FILTRI DI TISANE, CACIORILLA e TÈ
TONGLIOLI DI CARTA NON STAMPATI
FIORI RECISI e PIANTE DA VASO (in piccole quantità)

NON BUTTARE:
-VETRO - METALLO- PLASTICA- LATTINE-
LEGNAMI TRATTATI o VERNICIATO
Perché NON ridotti al compostaggio!

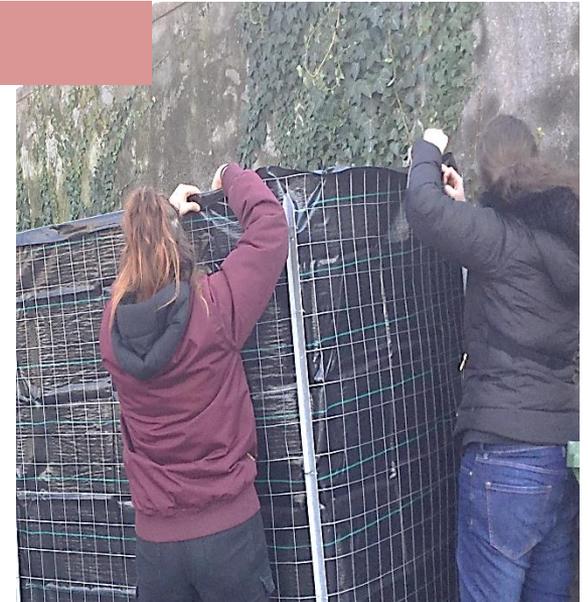
In fase di pianificazione del Progetto si è pensato di utilizzare gli **scarti organici** per la **produzione di compost**. E' stata individuata **un'area esterna** per la costruzione di una **compostiera** e chiesta la collaborazione di un esperto per la sua realizzazione ottimale.

Gli studenti del biennio e del **gruppo Green School** hanno approfondito in classe e con l'esperto le conoscenze sul compostaggio e sul compost. Alcuni di loro **hanno contribuito**, in orario extrascolastico, alla pulizia dell'area e alla **realizzazione della compostiera**.

PRIMA



DURANTE



REALIZZAZIONE COMPOSTIERA



DOPO



Cosa fare col compost?...



L'idea di fondo in fase di progettazione è stata creare un **esempio** concreto di **economia circolare**: infatti si è pensato di **trasformare** l'ampio **giardino** presente su un lato dell'edificio scolastico in **frutteto didattico**.



NATURA E BIODIVERSITA'



Il tema della **biodiversità** è stato approfondito e sviluppato con:

- una **conferenza** rivolta agli studenti tenuta a inizio febbraio dal dott. Peroni (**Biodiversità in Insubria**);
- **progettazione del frutteto didattico** e pulizia/preparazione dell'area da piantumare con **50 alberi di specie diverse**, anche **antiche e tipiche** del territorio, **10 arbusti melliferi** a completamento. Ciò al fine di aumentare la biodiversità del verde nel centro cittadino e di chiudere il ciclo produttivo naturale partito con la raccolta della frazione organica vegetale dei rifiuti;

- **Manutenzione e miglioramento dell' Orto di erbe aromatiche** con approfondimento della conoscenza e dell'impiego in cucina e fitoterapico delle aromatiche e dei frutti (attività nelle classi).



CONSEGUENZE EMERGENZA COVID-19

NON SONO STATE CONCLUSE LE SEGUENTI ATTIVITA':

- **PER GLI STUDENTI:** ulteriori incontri con dott. ssa Giuri, sui rifiuti; conferenza sulla nutraceutica (alunni quinte); lezione esperto sulle piante da frutto e agricoltura biologica; piantumazione del frutteto e giornata dedicata; serata a tema sullo spreco alimentare. (aperta a tutti su prenotazione); ultimazione pulizia e sistemazione orto; distribuzione borracce e conseguente riduzione della plastica (pesate settimanali); iniziative per la «Giornata della Terra» con visite guidate, orto e frutteto, al pubblico.
- PER DOCENTI E PERSONALE:** formazione su agricoltura biologica, coltivazione e cura di erbe aromatiche e alberi da frutto; cena a tema «Spreco alimentare». ;
- PER FAMIGLIE:** conferenza su agricoltura biologica; conferenza sulla nutraceutica; cena a tema «Spreco alimentare». visita guidata orto e frutteto.

«Cominciate col fare il necessario, poi ciò che è possibile e all'improvviso vi sorprenderete a fare l'impossibile»

San Francesco D'Assisi