



**EMBEDDING SUSTAINABILITY SKILLS IN TOURISM
EDUCATION AND TRAINING**

Project No. : 2020-1-PL01-KA202-081845

TEMA ASSEGNATO:	Competenze Green per l'economia
ORGANIZZAZIONE PARTNER:	Future in Perspective Ltd.
TITOLO DELLA WEBQUEST:	Acquisto di prodotti locali (livello avanzato)

INTRODUZIONE

Il consumo locale fa riferimento a un'economia che si basa sulla comunità, in cui acquistiamo servizi e prodotti della zona. L'acquisto di prodotti locali comporta grandi vantaggi poiché supporta direttamente l'economia locale. Inoltre è una decisione responsabile poiché contribuisce a preservare l'ambiente e apporta benefici alla comunità.

Un'economia locale si basa sui prodotti di zona. Le grandi industrie spesso non mettono in evidenza i benefici che vengono dal consumo di cibo locale e contribuiscono al riscaldamento globale e al cambiamento climatico. Invece, l'acquisto di prodotti locali promuove un consumo sostenibile e responsabile.

Inoltre, il consumo di prodotti locali aiuta l'economia della zona: i produttori locali guadagneranno e continueranno a generare ricchezza e posti di lavoro nella loro comunità. Inoltre l'economia locale ne beneficia perché si crea un gap con i produttori ancora più piccoli, e quindi maggiori offerte per utenti e consumatori. Sebbene realizzare un mondo più sostenibile non sia solo responsabilità dei consumatori, questi promuovere modelli equi e responsabili e possono fare una grande differenza a favore dello sviluppo sostenibile globale.

COMPITI

Nella precedente WebQuest: Acquisto di prodotti locali (livello medio), hai appreso i concetti base dell'acquisto dei prodotti locali e perché è importante.

In questa WebQuest, verrai guidato attraverso una serie di attività che ti aiuteranno a conoscere i prodotti locali e il loro acquisto. Completerai le attività in piccoli gruppi di 2-3 persone. Alla fine, sarai pronto a condividere il tuo menu a base di prodotti locali e farai la differenza nel settore turistico! Sarai anche in grado di incoraggiare gli altri ad essere più sostenibili. Iniziamo!

PROCESSO

Step 1:

Cosa comporta l'acquisto locale?

Acquistare prodotti locali ha un impatto a livello sociale, economico e ambientale. Ma qual è l'impatto reale? Prima di pensare al nuovo menu, scopri come i prodotti locali influenzino i sistemi di tutto il mondo. Sarai così sempre più motivato a portare avanti la tua iniziativa.

Per informazioni **sull'impatto degli acquisti locali**, clicca sui seguenti link:

- [The Impact of Shopping Local](#)
- [The Economic Benefits of Shopping Locally](#)
- [Why it Matters to Buy Local](#)
- [The Sustainability behind Local Food](#)



Ottimo lavoro! Adesso sai in che modo i sistemi alimentari locali influenzano il mondo e che, acquistando prodotti locali, puoi contribuire ad una maggiore sostenibilità!

Step 2:

Ora che hai la giusta motivazione, è tempo di pensare a quali piatti inserire nel tuo menu. Non dimenticare di assicurarti che i tuoi piatti siano realizzati con ingredienti che puoi reperire localmente!

- [How to Develop a Restaurant Menu](#)
- [Menu Planning Tips](#)
- [How to Plan your Restaurant Menu](#)
- [Menu Planning Tips](#)

Dovrai identificare quali piatti inserire nel menu. Copia la tabella qui sotto:

 Menu Sostenibile 	
Antipasti:	
Portata principale:	
Dessert:	
Specialità della casa:	
Contorni e insalate:	
Bevande:	

Step 3: Brainstorming!

Benissimo! Ora che sai quali piatti inserirai, è tempo di pensare a come sarà il tuo menu. In questo step, dovrai raccogliere alcune idee e pensare al design del tuo nuovo menu sostenibile.

Per **informazioni su come fare un brainstorming di successo**, clicca sui seguenti link:

- [How to Brainstorm](#)
- [Tips for Improving Brainstorming Sessions](#)
- [Six Creative Ways to Brainstorm Ideas](#)

Per informazioni su **come creare una mappa mentale**, clicca sui seguenti link:

- [How to Mind-map](#)
- [How to Make a Mind-map](#)
- [The Basics of Mind-mapping](#)

A questo punto, dovresti avere un'idea più chiara di come apparirà il tuo menu. Nello step successivo, inizierai a progettare! Ciò promuoverà la tua iniziativa e, mangiando nel tuo ristorante, la gente sosterrà le attività locali!

Step 4: Tempo di progettare

In questo step, dovrai progettare il tuo menu. Vuoi impostare un tema? Magari un tema green? C'è molto a cui pensare!

Per informazioni su **come progettare un menu**, clicca sui seguenti link:

- [Menu Design Tips](#)
- [Menu Design](#)

Perché non creare il menu su Google Docs o su Canva? Ci sono a disposizione diverse opzioni per rendere il menu più attraente per i tuoi clienti.

Per informazioni sulla **creazione del menu**, clicca sui seguenti link:

- [Food Menu Design with Google Docs](#)
- [Food Menu Design with Canva](#)

Step 5: Condividiamo!

Ora che hai creato il menu, è tempo di condividerlo con la comunità locale e con i turisti! Ciò potrà incoraggiare gli altri a mangiare in modo più sostenibile. Potresti stampare alcune copie del menu e distribuirle, ma questa non è l'opzione più sostenibile. Piuttosto, potresti caricare il menu sulla pagina web del tuo ristorante e promuovere un'alimentazione sostenibile sui diversi social media. Sarà importante attirare l'attenzione della tua comunità sugli acquisti locali e mostrare i benefici che ne derivano!

Per ulteriori informazioni su **come fare promozione sui social media**, clicca sui seguenti link:

- [Best Practices for Social Media Promotion](#)
- [Sharing on Facebook](#)
- [Sharing on Instagram](#)

Ben fatto! Hai creato, progettato e condiviso con successo il tuo menu sostenibile basato su prodotti locali. Il tuo locale sarà un posto che apporterà molti vantaggi all'economia, la regione e all'ambiente!

VALUTAZIONE

Come autovalutazione per questa WebQuest, puoi scrivere una breve auto-riflessione di circa 500 parole su come hai trovato l'esperienza. Le seguenti domande guideranno il tuo esercizio di auto-riflessione:

- Cosa ti è sembrato più importante in questo esercizio?
 - Vuoi saperne di più sull'acquisto a livello locale? Se sì, perché? Se no, perché?
 - Ti viene in mente qualche altro modo per promuovere la sostenibilità nel settore turistico? Rientra nella categoria dei prodotti locali e del loro acquisto?
 - Pensi che acquistando localmente, puoi incoraggiare gli altri ad attuare un cambiamento sostenibile nel settore turistico? Spiega la tua risposta.

Per verificare le tue conoscenze, completa il seguente quiz a scelta multipla:

1. Quale delle seguenti è la definizione corretta di acquisto locale?
 - a) Una preferenza per l'acquisto da grandi aziende e imprese.
 - b) Una preferenza per l'acquisto di beni e servizi prodotti localmente piuttosto che quelli provenienti da lontano.
 - c) Una preferenza per sostenere i centri di supporto locali.
 - d) Una preferenza per l'acquisto di prodotti da allevamenti internazionali.
2. L'acquisto di prodotti locali riduce i trasporti alimentari. Vero o falso?
 - a) Vero
 - b) Falso
3. I dati mostrano che i rivenditori locali riversano il 52% delle loro entrate all'economia locale. Vero o falso?
 - a) Vero
 - b) Falso
4. Quale impatto ha sull'ambiente l'acquisto di prodotti e servizi locali?
 - a) Deforestazione
 - b) Fornire risorse
 - c) Ridurre l'impronta di carbonio
 - d) Promuovere un modello di economia lineare
5. L'acquisto di prodotti locali comporta meno sprechi alimentari. Vero o falso?
 - a) Vero
 - b) Falso

CONCLUSIONI

Ben fatto! L'acquisto di prodotti locali promuove il contatto con la popolazione locale senza dipendere dai servizi convenzionali. Con l'implementazione del tuo menu locale sostenibile, hai il potere di utilizzare le risorse, avvantaggiare i consumatori e sostenere le attività locali nella tua zona. Stai offrendo opportunità importanti alle imprese locali, sostenendo al contempo l'ambiente. Puoi quindi motivare gli altri a promuovere la sostenibilità nel settore turistico! Congratulazioni! Con la tua iniziativa a sostegno dei prodotti locali e del loro acquisto, stai davvero facendo la differenza dal punto di vista sociale, economico e ambientale!

Stai infatti fornendo alla tua zona una serie di vantaggi, come ad esempio:

- Sostenere le colture stagionali
- Produrre meno rifiuti
- Sostenere le imprese locali
- Promuovere l'agricoltura sostenibile
- Ridurre le emissioni di carbonio

“La sostenibilità non è un traguardo da raggiungere ma un modo di pensare, un modo di essere, un principio a cui ispirarsi”.

- Giulio Bonazzi



