

ERASMUS+



FOOD ETHICS  
LT IT BG

# Food ethics and synergy

2023-2-LT01-KA210-VET-000175319  
Food Ethics for Future Farming and  
Restaurant Leaders



Co-funded by  
the European Union

# Ruoli dei giocatori

## Agricoltori

Coloro che coltivano, allevano animali e forniscono materie prime.

**Principali preoccupazioni:** produttività, reddito equo, sostenibilità del suolo e dell'acqua, benessere degli animali, adattamento alle politiche e ai cambiamenti climatici.

**Dilemmi:** bilanciare tradizione e innovazione, profitto e ambiente.

## Ristoratori

Trasformare gli ingredienti grezzi in pasti e consegnarli ai consumatori.

**Principali preoccupazioni:** redditività, progettazione del menu, richieste dei clienti, spreco alimentare, approvvigionamento etico.

**Dilemmi:** importazioni a basso costo contro approvvigionamento locale, menu inclusivi, imballaggi sostenibili.

## Consumatori

Cittadini che acquistano e mangiano cibo.

**Principali preoccupazioni:** prezzo, disponibilità, salute, praticità, consumo etico.

**Dilemmi:** scegliere cibo economico o sostenibile, resistere alla disinformazione, spreco alimentare in casa.

## I decisori politici

Governi e istituzioni che regolano il sistema alimentare.

**Principali preoccupazioni:** sicurezza alimentare, standard sanitari, sussidi, obiettivi climatici, equità nella filiera alimentare.

**Dilemmi:** tassazione, sussidi, equilibrio tra pressione delle lobby e bisogni dei cittadini.

# Regole del gioco

**Giocatori:** 4-20

**Materiali:** 100 carte, foglio di punteggio, matrice di osservazione

## Modalità di gioco

Dividete i giocatori in gruppi da 4.

Assegnare a ciascun ruolo: agricoltore, fornitore di cibo, consumatore, decisore politico.

Disporre i mazzi di carte evento al centro.

**Inizio del round:** pesca una carta evento. Leggila ad alta voce.

**Fase di discussione (5 minuti):** ogni ruolo presenta la propria posizione, difendendo i propri interessi, in merito alla Carta Evento dell'altro ruolo.

**Fase di negoziazione (5 minuti):** i giocatori devono raggiungere una decisione di gruppo bilanciando profitto, etica e sostenibilità.

**Opzioni:** voto, consenso, compromesso.

**Esito della decisione:** gli insegnanti valutano se la soluzione del gruppo è stata etica, cooperativa e sostenibile.

**Giro successivo:** pesca una nuova carta e ripeti.

**Fine della partita:** dopo 4-5 round, la squadra riflette sulle decisioni prese e sui punteggi.

## Punteggio

- Comportamento etico (+2 punti)
- Cooperazione e compromesso (+2 punti)
- Comportamento miope/egoistico (-1 punto)

# Manuale dell'insegnante

## Obiettivi del gioco

- Stimolare il pensiero critico sull'etica alimentare.
- Esercitatevi ad assumere la prospettiva giusta (fare da modello).
- Incoraggiare la negoziazione, la cooperazione e l'impegno civico.
- Sviluppare un pensiero orientato al futuro (scenari 2030-2050).

## Ruolo dell'insegnante durante il gioco

- Facilitare la discussione senza fornire risposte.
- Assicurarsi che tutti i ruoli siano rispettati e attivi.
- Utilizzare la matrice di osservazione per monitorare il coinvolgimento degli studenti e il ragionamento etico.
- Debriefing moderato alla fine (10-15 minuti)

## Preparazione

- Stampa le schede e i fogli di ruolo.
- Informare gli studenti sull'importanza dell'etica nei sistemi alimentari.
- Formate gruppi da 4 e assegnate i ruoli in modo casuale o a scelta.

## LINEE GUIDA PER IL DEBRIEFING

### Fase 1 – Domande di riflessione (agli studenti)

- Quali dilemmi sono stati più difficili da risolvere? Perché?
- Hai mai cambiato opinione dopo aver ascoltato l'argomentazione di un altro ruolo?
- In che modo la cooperazione ha aiutato o ostacolato la ricerca di una soluzione?
- Il sistema di punteggio ha premiato equamente il comportamento etico?
- Cosa ti ha sorpreso di più nelle prospettive degli altri ruoli?

### Fase 2 – Riepilogo dell'insegnante

- Evidenziare esempi di eccellente cooperazione o ragionamento etico.
- Collegare i dilemmi a problemi del mondo reale (cambiamenti climatici, sprechi alimentari, scelte dei consumatori).
- Incoraggiare gli studenti a riflettere sul loro ruolo nel sistema alimentare odierno.

### Fase 3 – Valutazione degli effetti positivi

- Confronta i punteggi della matrice di osservazione prima e dopo.
- Utilizzare questionari per studenti (auto-riflessione) per misurare:
  - Consapevolezza dell'etica alimentare
  - Coinvolgimento nella discussione di gruppo
  - Disponibilità ad agire eticamente nella vita reale

# Matrice di osservazione

**Nome e ruolo dello  
studente:**

**Numero round:**

Criteria	Indicatori	Scala di valutazione (1 = Basso, 5 = Alto)	Note
Partecipazio ne	Partecipa attivamente alle discussioni sui ruoli		
Presa di prospettiva	Comprende ed esprime il punto di vista del proprio ruolo		
Ragionament o etico	Individua questioni e dilemmi etici		
Cooperazion e	Lavora per trovare un punto d'incontro e una soluzione condivisa		
Pensiero critico	Propone argomentazioni creative o basate su evidenze		
Rispetto	Ascolta e valorizza i punti di vista altrui.		

**Gli insegnanti possono compilare questo modulo durante ogni turno per ogni studente.**

Pagina vuota

RISTORATORE



**ACQUISTI PRODOTTI  
IMPORTATI A BASSO  
COSTO O SOSTIENI GLI  
AGRICOLTORI LOCALI A  
PREZZI PIÙ ALTI?**



RISTORATORE

RISTORATORE



**I CLIENTI CHIEDONO  
PASTI BIOLOGICI, MA  
I COSTI AUMENTANO.  
ADATTATE IL MENÙ?**



RISTORATORE

RISTORATORE



**DOVRESTI SERVIRE  
SOLO CAFFÈ DEL  
COMMERCIO EQUO E  
SOLIDALE ANCHE SE I  
PREZZI AUMENTANO?**



RISTORATORE

RISTORATORE



**DONARE GLI AVANZI A  
UN COSTO O  
CONTINUARE A  
SPRECARE?**



RISTORATORE

# RISTORATORE



# RISTORATORE



# RISTORATORE



# RISTORATORE





RISTORATORE



**PASSI AGLI  
IMBALLAGGI  
BIODEGRADABILI A  
COSTI PIÙ ELEVATI?**



RISTORATORE

RISTORATORE



**I RIFUGIATI  
CHIEDONO PIATTI  
FAMILIARI.  
ADATTATE I MENU?**



RISTORATORE

RISTORATORE



**IL FAST FOOD PORTA  
PROFITTO, IL CIBO  
SANO MENO. QUAL È  
LA TUA SCELTA?**



RISTORATORE

RISTORATORE



**I CLIENTI ESIGONO LA  
MASSIMA  
TRASPARENZA.  
RIPROGETTATE I  
MENU?**



RISTORATORE

# RISTORATORE



Co-funded by  
the European Union

# RISTORATORE



Co-funded by  
the European Union

# RISTORATORE



Co-funded by  
the European Union

# RISTORATORE



Co-funded by  
the European Union

RISTORATORE

★  
**UNA CATENA  
MULTINAZIONALE APRE  
NELLE VICINANZE.  
CONCORRETE CON  
PREZZI BASSI O CON  
L'ETICA?**



RISTORATORE

RISTORATORE

★  
**GLI ATTIVISTI  
CHIEDONO UOVA DA  
GALLINE ALLEVATE A  
TERRA. LE PAGHI DI  
PIÙ?**



RISTORATORE

RISTORATORE

★  
**I CLIENTI LASCIANO  
IL CIBO INTATTO.  
INTERVIENI O RIMANI  
IN SILENZIO?**



RISTORATORE

RISTORATORE

★  
**LE RECENSIONI  
NEGATIVE ONLINE TI  
METTONO SOTTO  
PRESSIONE. CAMBIARE  
MENU O IGNORARLE?**



RISTORATORE

# RISTORATORE



Co-funded by  
the European Union

# RISTORATORE



Co-funded by  
the European Union

# RISTORATORE



Co-funded by  
the European Union

# RISTORATORE



Co-funded by  
the European Union

RISTORATORE



**VI RIVOLGETE AI TURISTI  
FACOLTOSI O MANTENETE  
I PREZZI ACCESSIBILI  
ANCHE ALLA GENTE DEL  
POSTO?**



RISTORATORE

RISTORATORE



**PER SODDISFARE LA  
DOMANDA, SERVITE  
SPECIE SOVRASFRUTTATE  
O PASSATE AD  
ALTERNATIVE?**



RISTORATORE

RISTORATORE



**CUCINI UN PIATTO DI  
UN'ALTRA CULTURA. LA  
GENTE DEL POSTO TI  
ACCUSA DI MANCANZA DI  
RISPETTO. LO ELIMINI?**



RISTORATORE

RISTORATORE



**I SALARI BASSI  
MANTENGONO BASSI I  
COSTI, MA SALARI EQUI  
METTONO A DURA PROVA  
LE FINANZE. COSA  
SCEGLI?**



RISTORATORE

# RISTORATORE



Co-funded by  
the European Union

# RISTORATORE



Co-funded by  
the European Union

# RISTORATORE



Co-funded by  
the European Union

# RISTORATORE



Co-funded by  
the European Union

RISTORATORE



**ANNO 2034: I RISTORANTI  
DEVONO ADATTARE I PIATTI AI  
PROFILI GENETICI DEI CLIENTI.  
RISPETTATE LE NORMATIVE O  
CONTRASTATE LE  
PREOCCUPAZIONI SULLA  
PRIVACY?**



RISTORATORE

RISTORATORE



**ANNO 2036: LA CARNE  
SINTETICA DIVENTA PIÙ  
ECONOMICA DI QUELLA  
TRADIZIONALE.  
ADATTARE IL MENÙ O  
RESISTERE?**



RISTORATORE

RISTORATORE



**ANNO 2041: I ROBOT AI  
CUCINANO ALLA PERFEZIONE,  
MA RENDONO LE CUCINE  
MENO UMANE. SOSTITUIRE IL  
PERSONALE O PRESERVARE  
LA TRADIZIONE?**



RISTORATORE

RISTORATORE



**ANNO 2032: I CLIENTI  
D'ÉLITE RICHIEDONO  
PASTI GOURMET A BASE  
DI INSETTI. SEGUITE LA  
TENDENZA O RIMANETE  
FEDELI AI CLASSICI?**



RISTORATORE

# RISTORATORE



Co-funded by  
the European Union

# RISTORATORE



Co-funded by  
the European Union

# RISTORATORE



Co-funded by  
the European Union

# RISTORATORE



Co-funded by  
the European Union



RISTORATORE



**ANNO 2045: GLI ALIMENTI  
AD ALTE EMISSIONI (CARNE  
BOVINA, CAFFÈ,  
CIOCCOLATO) SONO VIETATI.  
COME REINVENTARE LA  
PROPRIA IDENTITÀ?**



RISTORATORE

RISTORATORE



**ANNO 2030: LO STATO  
OFFRE PASTI  
STANDARDIZZATI  
GRATUITI. COME  
COMPETERE COME  
RISTORATORE?**



RISTORATORE

RISTORATORE



**ANNO 2047: I PIATTI  
MONITORANO CALORIE ED  
EMISSIONI DI CO<sub>2</sub> IN  
TEMPO REALE.  
CONDIVIDETE I DATI CON  
LE AUTORITÀ?**



RISTORATORE

RISTORATORE



**ANNO 2050: IL CIBO DIVENTA  
INTRATTENIMENTO (CENE IN  
REALTÀ VIRTUALE,  
LABORATORI SENSORIALI). TI  
TRASFORMI IN UN HUB O  
RIMANI CLASSICO?**



RISTORATORE

# RISTORATORE



Co-funded by  
the European Union

# RISTORATORE



Co-funded by  
the European Union

# RISTORATORE



Co-funded by  
the European Union

# RISTORATORE



Co-funded by  
the European Union

RISTORATORE



**ANNO 2039: GLI ATTIVISTI  
CHIEDONO CHE TUTTI I  
RISTORANTI OFFRANO PASTI  
"DI LUSSO" A PREZZI  
ACCESSIBILI. ADEGUATE I  
PREZZI O DIFENDETE  
L'ESCLUSIVITÀ?**



RISTORATORE

RISTORATORE



**SERVIRE SOLO  
VINO/BIRRA LOCALE (A  
SOSTEGNO DELLA  
TRADIZIONE) O OFFRIRE  
PRODOTTI IMPORTATI  
PIÙ ECONOMICI?**



RISTORATORE

RISTORATORE



**ANNO 2044: I SENSORI AI  
TRACCIANO I VOLTI DEI  
CLIENTI E CARICANO  
IMMEDIATAMENTE I "VALORI  
DI SODDISFAZIONE".  
CONSENTI LA SORVEGLIANZA  
NEL TUO RISTORANTE?**



RISTORATORE

RISTORATORE



**COLLABORARE CON LE  
APP PORTA PIÙ CLIENTI,  
MA RIDUCE DEL 30% I  
PROFITTI. MEGLIO  
ADERIRE O RESTARE  
INDIPENDENTI?**



RISTORATORE

# RISTORATORE



Co-funded by  
the European Union

# RISTORATORE



Co-funded by  
the European Union

# RISTORATORE



Co-funded by  
the European Union

# RISTORATORE



Co-funded by  
the European Union

RISTORATORE



**LE SCUOLE ESORTANO I  
RISTORANTI A ELIMINARE  
BIBITE E PATATINE FRITTE  
DAI MENU PER BAMBINI.  
VOI RISPETTATE QUESTA  
REGOLA?**



RISTORATORE

RISTORATORE



**ANNO 2050: LA LEGGE VIETA  
L'IMPORTAZIONE DI QUALSIASI  
PRODOTTO ALIMENTARE CON  
UN TRASPORTO SUPERIORE A  
500 KM. SMETTERE DI OFFRIRE  
PIATTI ESOTICI O PROVARE IL  
MERCATO NERO?**



RISTORATORE

RISTORATORE



**ANNO 2033: UN'APP  
PREVEDE QUALI SARANNO I  
GUSTI DI TENDENZA L'ANNO  
PROSSIMO. ADATTI I MENU  
AI DATI O TI FIDI DELLA  
CREATIVITÀ DEL TUO CHEF?**



RISTORATORE

# RISTORATORE



Co-funded by  
the European Union

# RISTORATORE



Co-funded by  
the European Union

# RISTORATORE



Co-funded by  
the European Union