

L'arte del mangiar bene s'insegna nelle scuole

a cura della **REDAZIONE**

Sarà distribuito anche in 500 classi dell'Emilia-Romagna il kit didattico sull'educazione alimentare nato dalla collaborazione tra Mipaf e Regioni.

Buongustai non si nasce, ma si diventa. E lo si diventa soprattutto attraverso l'educazione al gusto. Un'educazione che può essere di grande aiuto per difendere il nostro diritto ad cibi sani e di qualità e che va coltivata fin dalla più tenera età. «Anche per evitare che i nostri bambini, di fronte al profumo di una bella mela matura, pensino subito allo shampoo della mamma».

La battuta agrodolce è del ministro delle Politiche agricole e forestali, Paolo De Castro, e sintetizza in maniera efficacissima il senso del progetto decollato un paio d'anni su iniziativa del Governo e delle Regioni: aiutare i giovani alla riscoperta delle regole e dei principi di un'alimentazione corretta e genuina, contro la moda dilagante del *fast food*, delle merendine e dei cibi standardizzati.

E per insegnare ai ragazzi il piacere della buona cucina, ma anche il valore nutrizionale dei cibi, la storia del Parmigiano-Reggiano e la differenza tra un prodotto Dop (denominazione di origine protetta) e un altro, il ministero e le Regioni hanno deciso di puntare tutto sulla scuola.

(Foto Dell'Aquila)



Nell'ambito del programma interregionale "Comunicazione ed educazione alimentare", che vede come capofila l'Emilia-Romagna, è stato messo a punto un kit didattico per insegnanti che sarà distribuito in tutt'Italia.

Il battesimo ufficiale dell'iniziativa, che coinvolge anche il ministero della Pubblica Istruzione, è avvenuto in un convegno che si è svolto a Zola Predosa (BO), con la partecipazione di De Castro, dell'assessore regionale all'Agricoltura dell'Emilia-Romagna, Guido Tampieri, e del sottosegretario all'Istruzione, Nadia Masini.

Il kit (s'intitola "Cultura che nutre") è composto da tre volumi e due quaderni ed è stato realizzato dall'Ismea, con il coordinamento di Rosa Bianco Finocchiaro, dell'Università di Bologna.

È uno strumento didattico che ad una parte di carattere più contenutistico, ricca di informazioni di tipo agroalimentare, merceologico, nutrizionale e storico, ne affianca una di taglio più metodologico, con spunti per avviare concrete iniziative nelle classi.

Il ministro De Castro ha insistito sul valore dell'educazione alimentare come strumento per valorizzare il patrimonio di qualità, tipicità e tradizioni gastronomiche del Belpaese. L'iniziativa, però, non prelude alla nascita di una nuova materia. «Saranno i docenti – ha spiegato il sottosegretario Masini – nell'ambito dell'autonomia degli istituti, a decidere se inserirla o meno nel percorso formativo con iniziative mirate».

Non è un caso se il decollo del progetto è avvenuto proprio a Bologna. In Emilia-Romagna le prime campagne di educazione alimentare rivolte al mondo

della scuola sono partite una decina di anni fa, con il programma "Alimentarsi bene conviene". «Ora – ha sottolineato Tampieri – proponiamo uno strumento più flessibile, che punta non solo ad informare meglio sul cibo, ma soprattutto a formare tra i giovani una cultura del gusto, per cogliere il rapporto degli alimenti con il territorio, la sua storia e le sue tradizioni».

Il kit è già stato distribuito in 30 mila copie in molte regioni; altre 20 mila stanno per essere diffuse. In Emilia-Romagna, grazie ad un'intesa tra Regione, Sovrintendenza scolastica e provveditorati, saranno coinvolte inizialmente circa 500 classi.

Oltre al kit per i docenti, sono in arrivo anche la guida per gli studenti, un Cd-rom, audiovisivi e un gioco didattico per le elementari. □