

“DAL CIBO SI IMPARA!”

Percorsi di Educazione Alimentare per le Scuole Primarie della Città di Torino

Il progetto “Dal cibo si impara!” nasce dalla collaudata collaborazione istituzionale che la Città ha da tempo instaurato con diversi partner, attraverso un apposito protocollo, per soddisfare le necessità del mondo scolastico in materia di educazione alimentare, integrando le proposte formative rivolte al corpo docente e, a cascata, agli alunni.

Lo scopo principale del progetto è quello di formare ed informare i docenti delle scuole primarie tramite un percorso di conoscenza su tutti gli aspetti collegati all’assunzione del cibo e all’impatto che questo atto naturale e quotidiano genera sul sistema ambientale.

Il programma educativo intende affrontare il tema da più punti di vista e, con l’apporto di competenze interdisciplinari, trattare aspetti legati ai comportamenti, alla storia dal punto di vista del cibo, agli stili di vita e al benessere, affrontando temi quali il contenimento dell’obesità infantile, la prevenzione sanitaria, la sicurezza alimentare, l’informazione sulle esigenze nutrizionali e l’etichettatura. Il programma prevede anche l’educazione al consumo consapevole che tratti la valorizzazione dei prodotti locali “a km 0” e la conoscenza delle filiere alimentari, l’impatto che la produzione e il consumo alimentare hanno sull’ambiente e le conseguenti strategie di sostenibilità ambientale, il diritto di tutti a partecipare alle scelte alimentari e a valorizzare il proprio territorio.

Un insegnante consapevole e propositivo promuove comportamenti sani come il consumo della frutta a metà mattina al posto di merende eccessive e stimola gli alunni in mensa ad assaggiare anche i cibi sconosciuti, contribuendo a migliorare il gradimento dei pasti .

Obiettivi del percorso formativo

Gli obiettivi strategici del progetto sono perseguiti attraverso l’offerta di un percorso formativo rivolto agli insegnanti e che intende:

- diffondere i fondamenti della nutrizione della persona sana con particolare riguardo a bambine e bambini in accrescimento;
- ribadire l’importanza che una corretta alimentazione rappresenta un aspetto preventivo nei riguardi delle malattie sociali, non solo dal punto di vista della salute individuale, ma anche per le ricadute economiche sulla collettività;
- promuovere le linee guida redatte dalle istituzioni e riconosciute dalla comunità scientifica per rafforzare l’educazione alimentare a scuola
- sensibilizzare sull’importanza di una corretta lettura e interpretazione dell’etichetta dei prodotti alimentari e di una consapevole valutazione critica della pubblicità
- diffondere i principali concetti di igiene e sicurezza alimentare
- portare a conoscenza i sistemi di prevenzione del rischio microbiologico, fisico e chimico;
- accrescere la consapevolezza dell’importanza del cibo nel rapporto con sé con gli altri e con l’ambiente che ci circonda;
- promuovere comportamenti coerenti volti a ridurre gli sprechi alimentari e a gestire i rifiuti;
- ampliare le conoscenze alimentari, sia riscoprendo prodotti tipici del nostro territorio anche attraverso il recupero di usanze e tradizioni familiari, sia con un’attenzione alla realtà multietnica che caratterizza la nostra società;
- stimolare curiosità nei confronti di alcuni prodotti tradizionali, delle loro radici storiche, ambientali e sociali, e dei sistemi produttivi che li caratterizzano e ne hanno perpetrato la continuità nel tempo;
- far comprendere quale impatto ambientale produce la catena del cibo attraverso i propri cicli di produzione, distribuzione, preparazione e smaltimento;
- coinvolgere gli insegnanti nella conoscenza della propria mensa scolastica (cfr. Ministero Pubblica Istruzione “Indicazioni per il Curricolo”).

Destinatari

Il percorso formativo è destinato a circa 40 insegnanti di scuola primaria, provenienti da 10 plessi scolastici del territorio, per la durata triennale del protocollo, per un totale di potenziali 120 destinatari, con circa 3000 ragazzi coinvolti per ogni anno.

Durata e contenuti

Il primo corso, avviato nell'anno scolastico 2018/2019, ha coinvolto circa 30 insegnanti, si è svolto - per 16 ore con i formatori e per altre 9 ore di lavoro in autonomia, è stato strutturato come segue:

- Introduzione al tema ed eventuale indagine per comprendere le abitudini alimentari dei bambini, che cosa consumano nelle ricreazioni e il grado di soddisfazione della mensa;
- Acquisizione di elementi di cultura dell'alimentazione e partecipazione a laboratori sul gusto e sulla conoscenza delle filiere alimentari sostenibili;
- Avvio della buona pratica di un equilibrato "spuntino" da consumare a Scuola, consumo consapevole, conoscere l'etichettatura e la pubblicità, i prodotti locali e la composizione di un menù corretto anche nel rispetto della stagionalità;
- Visita didattica ad uno stabilimento finalizzata a conoscere la filiera di preparazione del cibo consumato a Scuola;
- Incontro plenario con tutti gli insegnanti coinvolti per il confronto sul percorso svolto.

Il Protocollo

Il progetto è parte integrante del protocollo di intesa fra Città di Torino, l'Ufficio Scolastico Regionale per il Piemonte del M.I.U.R, l'ASL della Città di Torino, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta e la Camera di Commercio di Torino.

Una nuova occasione di vivace collaborazione che ha generato sull'educazione alimentare un'esperienza multidisciplinare, a cui hanno contribuito l'Università di Torino, Slow Food, Coldiretti e la Centrale del Latte di Torino, pensata con una formula dialogica e di interazione che si rivolge direttamente agli insegnanti, ritenuti attori indispensabili per promuovere e disseminare nelle scuole percorsi di conoscenza capaci di affrontare i molteplici aspetti collegati alle tematiche dell'assunzione del cibo e all'impatto che questo atto, naturale e quotidiano, genera sulla nostra salute e sul nostro sistema ambientale.