

[Home](#) > [Food](#)

FOOD: AL VIA EDUCAZIONE ALIMENTARE PER 1,6 MLN DI STUDENTI

[Condividi](#) [Invia ad un Amico](#) [Stampa](#) [A⁻](#) [A⁺](#) Dimensione del testo

15:13 14 OTT 2011

(AGI) - Milano, 14 ott. - Da gennaio 2012 l'educazione alimentare arriva nelle scuole medie italiane, preceduta da corsi di formazione per i docenti. L'iniziativa coinvolgerà 77mila classi, 148mila insegnanti e circa 1,6 milioni di alunni, e renderà i bambini consapevoli dei corretti stili di vita da seguire. Questo l'obiettivo del protocollo, firmato lo scorso 22 aprile, da Federalimentare e dal ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, che sancisce la condivisione del progetto 'Scuola e cibo. Piani di educazione scolastica alimentare'. L'iniziativa è stata presentata, questa mattina a Milano, ad una conferenza stampa al museo della Scienza e della Tecnica Leonardo da

Vinci, alla presenza, tra gli altri, del presidente del museo, Giuliano Urbani; del presidente comitato 'Scuola e cibo' del Miur, Riccardo Garosci; del presidente Federalimentare, Filippo Ferrua Magliani. "Grazie alle Linee guida e al protocollo d'intesa firmato, lo scorso aprile, da Federalimentare e dal Miur - ha spiegato Ferrua - da gennaio 2012 una nuova materia insegnerà a tutti i ragazzi delle scuole medie italiane i dettami di un'alimentazione equilibrata e di un'adeguata attività motoria". Per Garosci si tratta di "un programma pluriennale di avvicinamento all'Expo di Milano 2015, che interesserà un milione e 600mila ragazzi e oltre 148mila insegnanti che condividono il programma con vero entusiasmo".

(AGI) Mi4/Car (Segue)

CONDIVIDI:[f](#) Facebook [t](#) Twitter [Altri](#)

ALLEANZA MINISTERO-INDUSTRIALI

Obiettivo educazione alimentare Da gennaio il 'tour' nelle scuole

MILANO — Portare nelle scuole italiane l'educazione alimentare per rendere i bambini consapevoli dell'importanza di seguire corretti stili di vita, insegnando loro modi e tempi di assunzione dei cibi e la storia dei processi produttivi in campo agricolo e industriale: è quanto accadrà a partire dal gennaio 2012 nelle scuole secondarie inferiori di tutta Italia, grazie al protocollo d'intesa, firmato lo scorso 22 aprile, da Federalimentare - la Federazione dell'industria alimentare aderente a Confindustria - e dal Miur - il Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca - che sancisce la condivisione, su base nazio-

nale, del programma 'Scuola e Cibo. Piani di educazione scolastica alimentare'.

Lo hanno annunciato ieri a Milano **Filippo Ferrua**, presidente di Federalimentare, e **Riccardo Garosci**, presidente del Comitato Miur, nel corso dell'incontro dedicato al tema 'L'educazione alimentare nelle scuole. Il protocollo MIUR-Federalimentare e il programma Scuola e Cibo'.

L'iniziativa impatterà su oltre 77.000 classi scolastiche, coinvolgendo complessivamente circa 1 milione e 600 mila alunni e le rispettive famiglie.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Nuova materia

L'educazione alimentare entra nelle scuole medie

Da gennaio 2012 in tutte le scuole medie verrà insegnata l'educazione alimentare, a partire dai tempi e modi di assunzione dei cibi fino alla storia dei processi in campo agricolo. È quanto prevede il protocollo d'intesa siglato da Federalimentare e dal ministero dell'Istruzione.

Scuola: dal 2012 arriva la "materia" cibo Si insegnerà educazione alimentare



MILANO. In tutte le scuole medie italiane verrà insegnata l'educazione alimentare, a partire dai tempi e modi di assunzione dei cibi fino alla storia dei processi in campo agricolo. L'iniziativa prederà il via da gennaio 2012 secondo quanto prevede il protocollo d'intesa siglato da Federalimentare e dal ministero dell'Istruzione, che sancisce la condivisione su base nazionale del programma "Salute e Cibo. Piani di educazione scolastica alimentare", presentato ieri a Milano. L'insegnamento non avverrà però con un'ora a settimana di educazione alimentare, bensì con un approccio trasversale a tutte le materie. L'iniziativa, che coinvolgerà 77mila classi per un totale di 1,6 milioni di alunni e rispettive famiglie e 148mila insegnanti. «Il programma - spiega Riccardo Garosci, presidente del comitato Miur - si estenderà progressivamente anche agli studenti delle scuole superiori, fino all'università».



ALIMENTAZIONE

A CURA DELLA PK

A tavola siamo sempre più cattivi maestri

Nei primi 3 anni di vita si gettano le basi per una esistenza sana ma solo l'1% dei bambini segue linee alimentari corrette

«Secondo i più recenti studi internazionali, nei Paesi sviluppati solo l'1% dei bambini adotta abitudini alimentari corrette, ma è nei primi 3 anni che si gettano le basi per una vita sana da adulto, per la programmazione metabolica e per lo sviluppo del sistema immunitario»: è quanto è stato ribadito nell'ambito della Giornata Mondiale dell'Alimentazione, che è stata celebrata il 16 ottobre.

Adottare uno stile di vita sano, è stato spiegato, «si tradurrà inoltre in migliori aspettative di vita in salute: oggi infatti l'aspettativa di vita alla nascita è quasi raddoppiata nel corso dell'ultimo secolo, ma l'80% degli over 65 è affetto da almeno una patologia cronica, e il 50% affetto da due o più malattie». Mangiare in maniera sana ed equilibrata, inoltre, fa bene anche all'ambiente: per un cittadino di un Paese ad alto reddito i consumi alimentari sono la prima voce in termini di impatto ambientale, con una rilevanza sull'impronta ecologica complessiva pari a circa il 30-40%. Gli esperti consigliano un consumo più frequente di cibi che determinano gli impatti ambientali minori. Al contrario, gli alimenti per i quali si raccomanda un consumo ridotto sono quelli che provocano le maggiori conseguenze sulla salute del pianeta».

Intanto, da gennaio in tutte le scuole medie italiane sarà insegnata l'educazione alimentare, a partire dai tempi e modi di assunzione dei cibi fino alla storia dei processi in campo agri-

colo. E quanto prevede il protocollo d'intesa siglato da Federalimentare e dal ministero dell'Istruzione, che sancisce la condivisione su base nazionale del programma «Salute e cibo. Piani di educazione scolastica alimentare», presentato nei giorni scorsi a Milano.

L'insegnamento non avverrà però con un'ora a settimana di educazione alimentare, bensì con un approccio trasversale a tutte le materie. Quindi nelle lezioni di scienze si approfondiranno i processi produttivi, in quelle di storia e geografia l'evoluzione dei modelli alimentari nei secoli o le tipicità del territorio, e in quelle di italiano le parole del cibo. L'iniziativa, che coinvolgerà 77mila classi per un totale di 1,6 milioni di alunni e rispettive famiglie e 148mila insegnanti, prevede anche scambi di esperienze con il sistema produttivo, favorendo stage per il personale scolastico e attività di ricerca per l'università.

Federalimentare renderà noti anche i fabbisogni formativi delle imprese, mentre il Miur darà linee di indirizzo per favorire l'offerta formativa proposta dalle imprese e la domanda del sistema scolastico. Dopo la fase pilota, condotta nel 2009-2010 in 15 scuole elementari di Milano, Roma e Catania, il prossimo novembre il progetto continuerà con corsi di formazione per docenti e dirigenti scolastici di scuole medie.

«Il programma Scuola e cibo – spiega Riccardo Garusti, presidente del comitato Miur – si estenderà progressi-

vamente anche agli studenti delle scuole superiori, fino all'università per coprire l'intero ciclo educativo e formare le nuove generazioni anche in vista dell'Expo del 2015».

Un programma educativo di rilievo laddove si consideri che in Italia si consumano in media 92 chilogrammi procapite di carne all'anno, 1,7 chili alla settimana, più del triplo della quantità consigliata dai nutrizionisti.

La carne – rilevano gli esperti – sarebbe tra l'altro responsabile di problemi cardiovascolari, di enormi squilibri ambientali (sono necessari 4mila litri d'acqua per una bistecca); sfruttamento dei suoli (oltre il 25% delle foreste dell'America centrale è stato abbattuto dagli anni '60 ad oggi per far posto a mandrie di bovini); sottrazione di grandi quantità di cereali all'alimentazione umana, povertà e fame nei Paesi in via di sviluppo.

L'organizzazione umanitaria indipendente Cosvi è impegnata in diversi progetti sulla lotta alla malnutrizione e in particolare sulla crisi alimentare in Corno d'Africa che sta colpendo più di 12 milioni di persone. «Il processo alla carne accende i riflettori su una delle tragedie più assurde del nostro tempo, ovvero la crisi alimentare mondiale – ha spiegato il presidente Gianni Milosi –. E in particolare sulla carestia in Corno d'Africa. Ma è anche un modo concreto perché ciascuno di noi impari a fare qualcosa attraverso l'educazione a consumi alimentari più sostenibili».