

*Ministero dell'Istruzione, dell'Università
e della Ricerca*
Dipartimento per l'Istruzione



*Comitato Tecnico Scientifico
Progetto "Scuola e Cibo"*

IL VALORE DELLA SENSORIALITÀ



GLI OBIETTIVI DEL PROGRAMMA

"Scuola e Cibo"

- ◆ **Favorire l'adozione di corretti comportamenti alimentari.**
- ◆ **Incentivare la consapevolezza del rapporto cibo-salute.**
- ◆ **Promuovere la conoscenza del sistema agroalimentare**
- ◆ **Promuovere la trasversalità dell'educazione alimentare.**



Incentivare la consapevolezza del rapporto cibo-salute.

- ◆ Per anni l'educazione alimentare ha puntato soprattutto a definire rigide "regole dietetiche" di corretta alimentazione, creando spesso un conflitto fra i cibi "buoni" (ma dannosi) e cibi "salutari" (spesso poco graditi).





- ◆ Ci siamo spesso concentrati solo sugli **obiettivi dietetici** (prevenire sovrappeso e obesità, ipercolesterolemia) facendo poca attenzione al processo necessario per raggiungerli.





- ◆ Il "piacere" di mangiare (spesso vissuto come una sorta di peccato) è invece linfa vitale che ci spinge a mangiare, scegliere e produrre cibo.



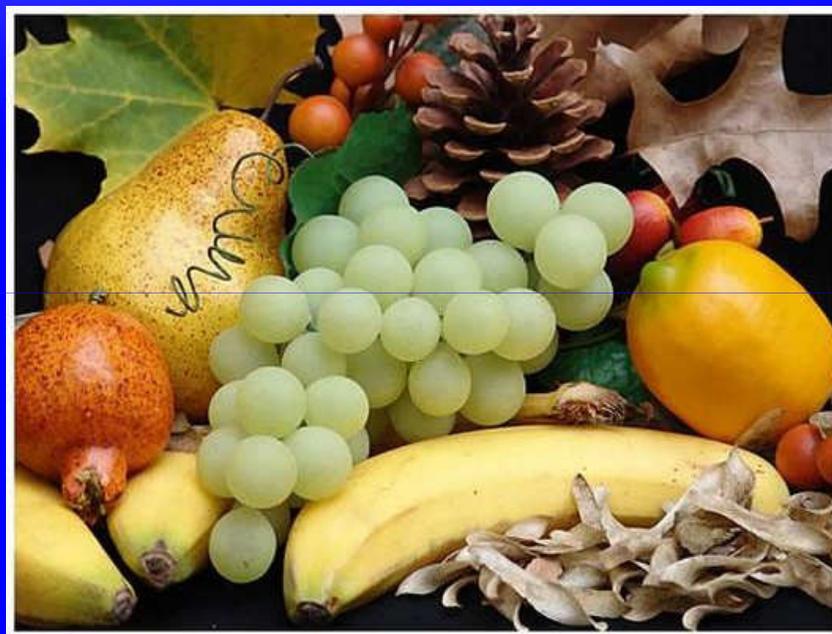


- ◆ I sensi, le emozioni e l'istinto sono tra i più importanti fattori "non razionali" che determinano le nostre scelte alimentari.



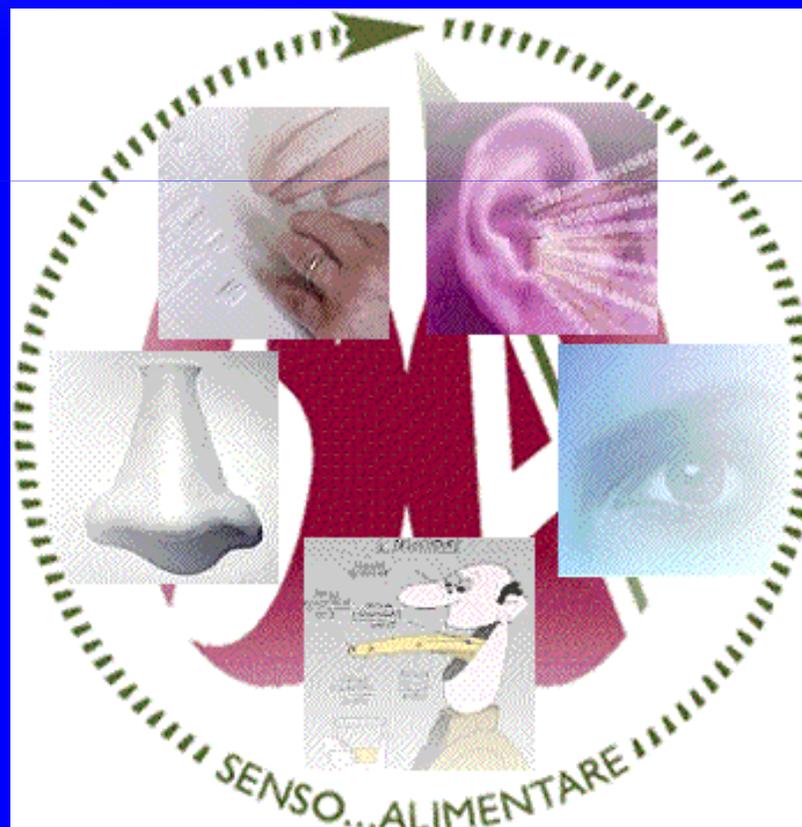


Il valore edonistico di
un cibo, ossia la sua
capacità di
soddisfare tutte le
attese "meno
razionali", si basa
soprattutto sulla
sensorialità.



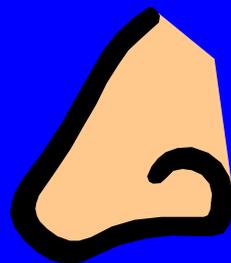


I sensi sono le nostre antenne sul mondo ed il nostro rapporto col cibo le utilizza pienamente tutte quante.





Attraverso la bocca, gli occhi, il naso, le mani e anche l'udito la natura ci ha permesso da sempre per riconoscere gli alimenti commestibili da quelli pericolosi.





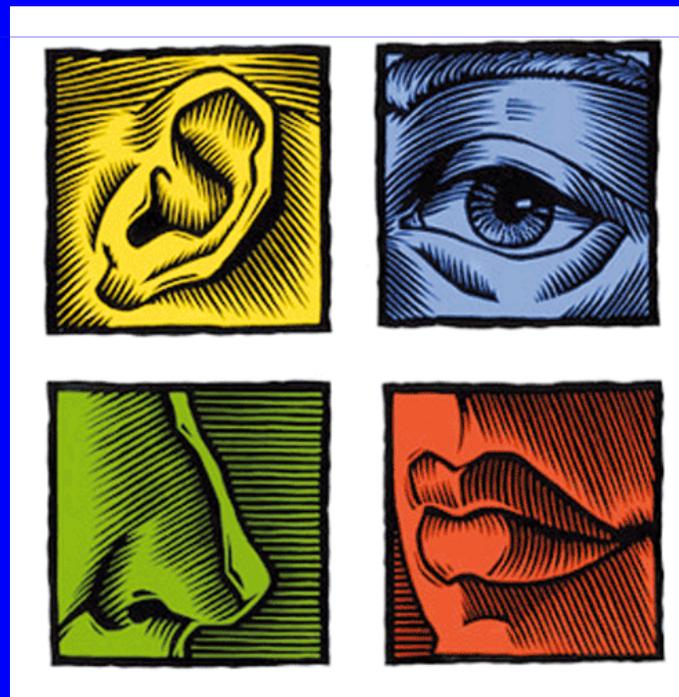
Purtroppo, viviamo tempi di "regressione sensoriale".

Le nostre capacità sensoriali sono "emarginate" dall'attuale eccessiva disponibilità di cibo e da come ci viene proposto.





Alla fine degli anni Novanta è nato un nuovo filone del marketing quello "sensoriale" (o esperienziale), una forma di vendita mirata a **coinvolgere tutti i sensi** (gusto, tatto, vista, olfatto, udito).





Per indurre il cliente all'acquisto, si utilizza una comunicazione fatta di stimoli anche fittizi percepiti non solo con la vista e l'udito (già ben "tartassati"), ma anche con l'olfatto, il tatto e il gusto.





I bambini sono i migliori recettori di messaggi sensoriali, soprattutto nel campo alimentare (rimangono impressi nella sfera emozionale per lungo tempo).





In questo modo, attraverso l'impiego di additivi che modificano il sapore e colore originari, forme accattivanti di packaging, profumi evocativi nei punti vendita, il desiderio di consumare un determinato alimento risulta notevolmente amplificato.





- ◆ Se chiediamo a un bambino:
- ◆ *"Perché ti piace l'ovetto di cioccolato?"*
- ◆ *"Perché è buono!"* (risposta ovvia)
- ◆ *"Ma perché è buono?"*
- ◆ *"Perché ha la sorpresa!"*



- ◆ Per molti bambini, "buono" è un aggettivo che non si riferisce più al gusto: è buono ciò che regala le figurine, è buono ciò che ha la forma del personaggio dei cartoni, quello che si vede in televisione...
...per contro, non è buono tutto il resto.



- ◆ Mangiamo sempre meno "con lo stomaco" e sempre più "con la testa", per questo diventa sempre più importante "educare al cibo", alla sua conoscenza (che storia ha, da dove viene, come si fa) e al suo consumo.



L'educazione sensoriale nel programma "Scuola-Cibo"



È fondamentale che i bambini imparino a conoscere gli alimenti dal "vero", usando correttamente i sensi nel valutare il cibo, non solo per la sua gradevolezza, ma anche per le sue caratteristiche qualitative e igieniche.





Per raggiungere questo obiettivo il ruolo svolto dalla scuola è fondamentale e si esplica soprattutto nell'implementazione di attività esperienziali, svolte in aula o all'aperto, in grado di far acquisire una consapevolezza critica dell'atto del mangiare .





- ◆ L'esperienza pratica sensoriale è perfettamente inserita in un percorso didattico di tipo olistico, centrato sull'equilibrio tra gli aspetti emotivi e cognitivi, sulle capacità manipolative, ludico-creative, espressive e riflessive.





- ◆ Attraverso l'attività laboratoriale emerge l'**identità alimentare** di ognuno, senza sopraffazioni di diktat dietetici (questo fa bene, questo fa male!)
- ◆ In pratica, sviluppa una consapevolezza critica dell'atto del mangiare e di ciò che si consuma.



- ◆ Inoltre, consente di suscitare nell'alunno curiosità e interesse verso tutti gli aspetti evocativi che il cibo porta con sé (il territorio, la storia, la cultura, le tradizioni).





In conclusione, non dimentichiamo che...

Sapere e sapore

condividono la stessa radice etimologica.

(dal latino *sāpere* = "avere o sentir sapore" e, in senso figurato, "aver senno, essere saggio, intendere").

*Ministero dell'Istruzione, dell'Università
e della Ricerca*
Dipartimento per l'Istruzione



*Comitato Tecnico Scientifico
Progetto "Scuola e Cibo"*

Grazie per l'attenzione