

Educazione alimentare: il valore della diversità e il ruolo della ristorazione

Marisa Strozzi

Comitato MIUR Scuola e Cibo

Il mio compito oggi è di presentare il percorso che ha portato alla costituzione del Comitato SCUOLA E CIBO e poi in breve, il metodo di lavoro e le prospettive del Programma di educazione alimentare nazionale. In Italia c'è una grande tradizione di attività educative nelle scuole, oltre che ovviamente un'importante tradizione del cibo e della cultura alimentare riconosciuta nel mondo. I nostri prodotti viaggiano, sono apprezzati e ricercati così come la nostra cucina trova riconoscimenti nei palati più esigenti. Io stessa mi occupo da oltre vent'anni di progetti educativi rivolti alla scuola e della promozione di campagne informative, sul tema del consumo consapevole, per conto di una grande cooperativa di consumatori, la Coop, che con i suoi punti vendita opera a livello nazionale. Ovviamente la cooperazione non è il solo soggetto attivo sul territorio, a fianco della scuola da decenni operano diversi soggetti istituzionali, le associazioni, gli stessi enti locali, sicuramente non tutti nella stessa misura e con la stessa costanza.

Chiediamoci allora il perché, se sono tanti anni che promuoviamo l'educazione alimentare, realizzato tante esperienze, lavorato con tanti insegnanti, genitori organizzati centinaia, migliaia di corsi di formazione, incontri, laboratori con le classi siamo ancora qui e in tanti, a ragionare e a confrontarci sull'educazione alimentare? Perché l'educazione alimentare è una materia viva, cambia, si trasforma come si modificano le abitudini delle persone, dei ragazzi e delle famiglie.

Questi ultimi decenni, direi gli ultimi trent'anni abbiamo assistito a modificazioni radicali nel sistema della produzione primaria e della trasformazione del cibo, che hanno condizionato lo schema dei valori legati al cibo influenzando i comportamenti privati e collettivi delle famiglie.

Pensiamo alla globalizzazione dei mercati, cibi che arrivano da lontano, al sistema delle comunicazioni, allo stile di vita che muta e si adatta alla capacità di organizzare la vita quotidiana e quindi i bisogni, all'interno di un sistema di valori in continuo movimento.

In queste condizioni a maggior ragione, per alimentare una prospettiva di salute e di benessere "naturale" come il saper fare "da mangiare", saper fare "la spesa", occorre sempre più abilità, informazioni, cultura.

nel rapporto diretto che soddisfa tutte queste cose, ma deve fare bene a me, ma all'ambiente dentro al quale vivo, come deve fare? Ma anche chi produce questo cibo sta bene? Ha un giusto guadagno? Ne ha un giusto profitto? Ne ha una giusta soddisfazione? E soprattutto nel momento in cui io mangio il cibo insieme ad altri, devo stare attento alla convivialità. Allora è tutto questo che trova il contesto ideale a livello educativo nella ristorazione scolastica per evidenziare la diversità non come un problema, ma come valore, come risorsa forte, il piacere del cibo diventa piacere di stare insieme, attraverso la comprensione della diversità, attraverso il rispetto, attraverso il confronto, attraverso anche la mediazione, capire che uno quando arriva a scuola, deve capire che tutti devono stare bene, non solo lui e il piccolo sacrificio che può fare lui, gli ritorna moltiplicato in termini di gratificazione, dal sorriso degli altri, perché il cibo perfetto, quello che fa bene, quello che piace a tutti, è soprattutto quello dell'amicizia.

Il risultato è che dopo tanti anni anche chi si occupa di educazione alimentare rischia di sostenere delle posizioni un po' datate e, insieme alla scuola, si devono superare delle inerzie da rendite di posizione e inventare strategie di comunicazione adeguate, sperimentare nuove strategie educative e anche nuove alleanze tra soggetti con la scuola.

Nel frattempo le indagini e le ricerche sullo stato di salute della popolazione scolastica denuncia una situazione sempre più preoccupante sull'aumento dei giovanissimi in sovrappeso.



Nasce così nel 2009, da parte del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca, la richiesta di avviare un programma di educazione alimentare nazionale per rispondere all'esigenza di coordinare un piano d'intervento per tutti gli ordini di scuola affidando l'incarico di stesura del progetto al Comitato Scuola e Cibo. Negli incontri con gli Insegnanti e i Dirigenti dei diversi territori regionali abbiamo misurato la carenza di un livello di riferimento educativo omogeneo, coerente con gli obiettivi e i percorsi didattici della scuola. Quale è il tragitto di educazione alimentare che lo studente attraversa nella vita scolastica dell'infanzia, fino all'università.

Quali sono gli incontri, le esperienze, i laboratori, i messaggi durante tutto il percorso di formazione, e si parla sempre di più di formazione permanente, capace di coinvolgere tanti soggetti, genitori, nonni, operatori della scuola e della produzione.

Inoltre, nella maggioranza dei casi i soggetti che collaborano con la scuola e nella scuola per le attività di educazione alimentare, tendono ciascuno a sviluppare un proprio obiettivo: chi si occupa di prevenzione, chi si occupa di salute, chi si occupa di ristorazione, chi si occupa di consumo consapevole. Difficilmente l'istituzione scolastica o l'ente pubblico, come nel caso del Comune di Parma con Crescere in Armonia, ha la capacità e la forza organizzativa di governare le collaborazioni durature nel tempo.

Il Comitato ha iniziato ad operare con l'avvio di una fase pilota con alcune scuole primarie in tre città: Milano, Roma, Catania. Dalla fase pilota è stata avviata una prima fase nazionale nelle scuole primarie, si proseguirà per ordine di scuola e con programmi attuativi di anno in anno dalle scuole primarie fino all'università. Trasversalmente il Programma si sviluppa su altre direttrici che rappresentano gli interlocutori privilegiati, per una collaborazione diretta tra scuola e famiglia e con le imprese, le istituzioni e i vari soggetti del territorio.

La descrizione è molto sintetica, ma voglio ricordare una delle funzioni del Comitato che è stata d'indirizzo e di promozione agli Uffici Scolastici Regionali che svolgono un'azione di comunicazione importante verso i Dirigenti d'istituto.

I dirigenti sono i protagonisti di una relazione diretta che la scuola ha naturalmente con il territorio, in virtù di questa si costruiscono poi le alleanze con le istituzioni, si orientano anche i comparti che le scuole possono realizzare anche con il territorio e con altri enti.

I dirigenti devono essere più coinvolti anzi possono essere punti di riferimento preziosi per le politiche organizzative e il presidio delle relazioni con i soggetti privati e istituzionali, quindi con le risorse sociali ed economiche del territorio.

Il Comitato SCUOLA E CIBO ha delineato un piano nazionale che intende regolamentare e favorire le collaborazioni del mondo della scuola in un sistema virtuoso con gli altri mondi che gravitano intorno: quello della ristorazione, della distribuzione, della sanità, dell'ente locale, della famiglia, per un impianto culturale che si diffonde e che si rinnova nel contatto con tutti i soggetti.

La data 2015 è importante perché rappresenta uno per tutti, l'EXPO di Milano ci permetterà di puntualizzare la nostra posizione all'interno del percorso didattico. Il tema dell'EXPO' sarà l'alimentazione ed uno dei punti di approfondimento della manifestazione riguarderà l'educazione alimentare.

Sarà un appuntamento internazionale atteso e importante, l'Italia è vissuta da mondo come un grande soggetto di cultura e di cultura alimentare. Vivere in un territorio che ha una solida cultura alimentare, non è solamente un fatto di buona salute, di piacere della tradizione, ma testimonia

una giusta sintesi del “crescere in armonia”, in buona comunicazione con le nostre radici e forti dei valori rinnovabili dell’identità.

Noi abbiamo alle spalle un vissuto molto importante, sono moltissimi anni che la scuola, gli enti locali e le istituzioni lavorano per l’educazione alimentare ed esistono tantissime esperienze che in molti casi le scuole non hanno “socializzato” sufficientemente.

Siamo ricchi di un percorso in una storia importante. Si tratta soprattutto di non disperdere le risorse, di non disperdere le volontà di tutte i soggetti che lavorano in una prospettiva di salute, di formazione per i ragazzi. Il fatto che voi oggi siate qui per raccontare le vostre esperienze è veramente molto importante. Occorre raccontare di più, ascoltare di più le esperienze che funzionano come questa.

