



COME CAMBIA L'EDUCAZIONE ALIMENTARE (1975-2015) Un'occasione mancata?

Marisa Strozzi

La conformazione geografica dell'Italia e le numerose dominazioni straniere subite nei secoli hanno consentito di sviluppare una "cultura alimentare" ricca e originale, che ha stratificato tradizioni e gusti differenti. Ma negli ultimi cinquant'anni, come in tutti i paesi avanzati, c'è stata una vera e propria rivoluzione degli stili alimentari. L'istruzione più alta, gli scandali alimentari del passato, oltre alla crescente industrializzazione e urbanizzazione di molte aree del Paese, che hanno provocato danni all'ambiente e inquinamento, spingono i cittadini a una maggiore sensibilità alla tutela dell'ambiente, alla sicurezza e alla qualità dell'alimentazione.

Mai come in questo momento c'è la percezione, da parte dei cittadini, dell'importanza dell'alimentazione, del territorio e dell'ambiente, in un mercato mondiale sempre più globalizzato.

Da bisogno primario, il cibo è diventato un valore complesso legato ad aspetti psicologici e socioculturali, etici e ambientali.

L'attenzione per il cibo, diffusasi a tutti i livelli, merita una seria puntualizzazione sul percorso di esperienze di informazione ed educazione alimentare di cui l'Italia è stata protagonista. Studiare l'alimentazione, la storia e la trasformazione sociale ed economica del Paese significa studiare quei fenomeni di cultura alimentare di cui oggi siamo testimoni e partecipi. E anche capire molte esperienze informative/formative che, dagli anni Settanta, hanno coinvolto i genitori dei ragazzi di oggi. Esplorare l'"educazione alimentare" vuol dire costruire un quadro di riferimento, ancora poco studiato ma fondamentale, per comprendere lo sforzo e l'investimento fin qui profuso da decine di soggetti pubblici e privati che hanno creduto nel ruolo della scuola, della formazione e nella crescita dell'informazione scientifica. Dai primi opuscoli degli anni Sessanta e Settanta, che facevano conoscere alle massaie prodotti, metodi di cottura e rudimenti della "dieta mediterranea" (patrimonio dell'umanità), siamo passati agli odierni programmi tv, blog e "master chef" di ogni genere.

Dalla scarsità all'abbondanza, l'evoluzione dei consumi è giunta alla ricerca di qualità da parte del consumatore, anche se i dati sul sovrappeso e sull'"obesità" sono ancora preoccupanti. Dopo quarant'anni di "comunicazione pubblica" e privata sui temi della cultura alimentare, cosa rimane? E

perché molti soggetti hanno investito ingenti risorse in programmi, progetti, attività di informazione/educazione alimentare? Con quali risultati?

Per l'oggettiva carenza di "cultura scientifica" in generale e di cultura nutrizionale in particolare, e per le caratteristiche del consumatore italiano, l'ampia gamma di campagne, programmi, progetti, iniziative di educazione alimentare ha prodotto azioni pregevoli, ma anche un grande frazionamento degli interventi promossi da istituzioni e soggetti pubblici e privati: Ministeri, Regioni, Province e Comuni, USL, istituzioni universitarie e scientifiche, associazioni di consumatori, aziende di ristorazione, agenzie di studi di mercato ecc. Azioni indipendenti e autoreferenziali, che non hanno tenuto conto l'una dell'altra, coordinandosi e interagendo. Ne sono derivate la poca omogeneità delle iniziative, il ridotto sinergismo e i modesti risultati sulla massa della popolazione interessata.

Per contrastare la scarsa istituzionalizzazione delle iniziative e la mancanza di un soggetto politico unico che indirizzasse e coordinasse i soggetti interessati e le attività, dobbiamo arrivare al 2011 con la divulgazione delle *Linee Guida per l'Educazione Alimentare nella Scuola Italiana*, elaborate dal Comitato tecnico-scientifico Scuola e Cibo, per conto del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca.

Ma quando prende forma, in Italia, un piano di educazione alimentare e perché, e quali sono le motivazioni che lo hanno sostenuto?

Dall'Europa all'Italia

Nel 1972, la Comunità economica europea ha riconosciuto i cinque "diritti del consumatore", tra i quali l'"informazione" e l'"educazione". Un consumatore che si muoveva già in un mercato globale, che necessitava di trasparenza delle norme, informazione e tutela. Nel 1975, con il Convegno di Londra, parte il progetto-pilota destinato alle scuole. E in Italia, nel 1975, le istituzioni prendono coscienza del tema dell'educazione alimentare, con la "I Conferenza nazionale per l'educazione alimentare" (Ministero Agricoltura e Foreste e Istituto Nazionale della Nutrizione), che definisce con chiarezza l'apporto sostanziale della scuola e dell'organizzazione sanitaria, precisando compiti e metodologie adeguati. E vengono formati centinaia di docenti delle discipline scientifiche in tutto il Paese. I modelli europei stimolano le istituzioni a dotarsi di una "comunicazione" efficace, anche per la criticità della situazione sanitaria che l'Italia ha ereditato dal dopoguerra. Superate le gravi carenze alimentari, negli anni Settanta migliorano le condizioni di vita

Bambini imparano a preparare la pizza in una scuola primaria italiana a Madrid.

Nelle pagine seguenti, bambini si dedicano ad attività ludico-educative in un asilo-nido Coop.





degli italiani. Ma la salute è minacciata da cattive abitudini e pregiudizi alimentari. Infatti, l'«italiano, nella sua storia, non ha mai mangiato tanto come in questi ultimi venti anni».

La cultura alimentare derivata dalla “tradizione” e dalla lunga storia di convivenza con la fame e la povertà, fatta di una saggezza nutrizionale inconscia ma perfetta, è stata travolta o è inadeguata di fronte ai cambiamenti economici e socioculturali. Di contro, una nuova cultura stenta a dispiegarsi, per l'assenza di programmi concreti di sorveglianza nutrizionale e per la «latitanza delle istituzioni»¹. Nel 1978, nasce il Programma di educazione alimentare (MAF e INN), con lo slogan “Mangia Italiano”, per orientare i cittadini a consumi alimentari più congeniali. Una conferma dell'importanza biologica dell'alimentazione “tradizionale”, contro l'omologazione alimentare che spinge a imitare altre diete, sostenute dai messaggi pubblicitari. È ancora e soprattutto la pubblicità, infatti, a occuparsi di “informazione alimentare”. Ma è a livello pubblico che tocca intervenire su questo bisogno e sulle nuove professioni necessarie per fornire serie conoscenze scientifiche e formazione ai diversi gruppi di popolazione. La Scienza dell'alimentazione deve certo spiegare i prodotti/alimenti, il loro impiego razionale per l'organismo – quantità, rapporti ottimali –, i principi nutritivi e le calorie, ma anche i concetti di alimentazione e nutrizione, dieta e dietetica, l'interscambiabilità e la complementarietà degli alimenti, la nocività dell'eccesso e non solo della carenza.

Se negli anni Quaranta un nutrizionista diceva: «mangia ciò che vuoi dopo aver mangiato quel che devi», negli anni Settanta sosteneva: «mangia ciò che devi e non quello che vuoi»².

Nei primi anni Ottanta l'Italia si allinea agli altri Paesi europei anche nel settore dell'informazione alimentare. È del 1981 la campagna governativa promossa dall'INN e dal suo Ministero vigilante (Agricoltura e Foreste), che rilancia su scala nazionale i pregi nutritivi e la salubrità del “modello alimentare mediterraneo”. Per la prima volta le istituzioni garantiscono correttezza scientifica del messaggio e un'informazione volta esclusivamente a tutelare il consumatore. L'Organizzazione mondiale della sanità (OMS) crea nel 1984 un'Unità di nutrizione in Europa per promuovere la corretta nutrizione, suggerendo strategie di prevenzione selettive. Su queste indicazioni, in Italia, l'INN promuove le *Linee guida per una sana alimentazione italiana*, il primo strumento collettivo di consultazione direttiva per «star meglio e vivere meglio»³. Inoltre, le associazioni di tutela dei consumatori (soprattutto Agrisalus e Unione Nazionale Consumatori) e la grande distribuzione

del sistema Coop, realizzano, dal 1980, materiali divulgativi su singoli alimenti, prodotti tipici, etichette, regole alimentari di base.

La Coop porterà avanti con coerenza l'impegno educativo verso la scuola, mettendo in gioco tutta la ricerca e lo sviluppo valoriale del marchio. E modulando negli anni i contenuti della proposta educativa, offerta gratuitamente e in modo permanente in gran parte del territorio nazionale. Un'offerta educativa – partita dalle *Giornate dei giovani consumatori* (1980-1987) – che rimane tuttora fedele alla natura consumerista. La decodifica dell'etichetta (anni Settanta-Ottanta) è stata la traccia principale dell'educazione alimentare – a cui le stesse istituzioni han fatto riferimento – per poi arricchirsi nel tempo di altri ambiti (educazione ambientale, alla mondialità, all'etica, alla sostenibilità): per costruire una visione articolata della consapevolezza che ciascun ragazzo può praticare seguendo percorsi soggettivi⁴. Per questo, le cooperative di consumatori a marchio Coop offrono alle scuole animazioni e percorsi educativi, mostre, corsi di aggiornamento, strumenti didattici. Dal 1980, più di due milioni di ragazzi hanno sperimentato le proposte Coop.

Educazione alimentare e informazione alimentare

Per l'OMS e la FAO, «l'educazione alimentare è il processo informativo ed educativo per mezzo del quale si persegue il generale miglioramento dello stato di nutrizione degli individui, attraverso la promozione di adeguate abitudini alimentari, l'eliminazione di comportamenti alimentari non soddisfacenti, l'utilizzazione di manipolazioni più igieniche degli alimenti ed un efficiente utilizzo delle risorse alimentari.» Le due componenti complementari dell'educazione alimentare, negli anni successivi, sono state confuse o sovrapposte: l'*azione informativa* – far acquisire conoscenze che inducono un comportamento autonomo – e l'*azione formativa* – per promuovere o modificare comportamenti e abitudini. Azione, questa, che pone la scuola al centro del processo. Dunque, la scuola è il soggetto più adatto a strutturare interventi idonei su tempi medio-lunghi per verificarne l'efficacia, in coincidenza con una fase importante della formazione dei ragazzi. Il luogo ove più facilmente e più efficacemente è producibile tale sforzo culturale e informativo⁵. Fino agli anni Settanta, l'educazione alimentare non aveva avuto un ruolo nella didattica: «le abitudini alimentari si acquistano in famiglia e a scuola normalmente non se ne parla [...] Questo rientra nella tradizione per cui idealmente il bambino

dovrebbe essere presente a scuola “senza” il corpo, cioè in forma tutta spirituale». Dare importanza al momento alimentare vuol dire «cogliere correttamente la struttura di base del rapporto uomo-natura, nelle sue infinite potenzialità di sviluppo tecnico, sociale e culturale»⁶.

L'educazione alimentare entra ufficialmente nella scuola per due ragioni differenti ma complementari. Con la Legge 820/1971 e la nascita del “tempo pieno”, infatti, «lo studio, la ricerca, l'esplorazione, la manipolazione, l'uso del proprio corpo, l'educazione alimentare (mensa), la vita di gruppo [...] costituiscono i contenuti fortemente sollecitanti del tempo pieno»⁷.

In seguito, è la rilevanza sociale del “problema alimentare” a fare del cibo un tema cruciale dell'educazione sanitaria nella scuola, struttura ideale per formare nell'individuo una “coscienza alimentare”, patrimonio personale anche e soprattutto nell'età adulta.

Nel 1977, la Legge 348 chiede di potenziare l'insegnamento delle scienze naturali nella scuola media, anche ai fini dell'educazione sanitaria, in un'ottica interdisciplinare. Si pone il problema di definire i contenuti da proporre e sviluppare nelle singole discipline, delimitare alcuni grandi ambiti di trattazione su cui strutturare specifiche proposte didattiche per l'educazione sanitaria. Il ragazzo è al centro del programma di educazione alimentare⁸.

Il quadro di riferimento istituzionale e scientifico nei primi anni Ottanta è definito: l'educazione alimentare si realizza con attività, strumenti e azioni mirati, nella scuola media e poi nelle elementari. Si sperimenta una nuova pedagogia, anche per contrastare le azioni della pubblicità; l'informazione sostiene e diventa complementare all'azione educativa.

Si pubblicano in quegli anni i primi manuali di educazione alimentare destinati ai docenti, per dare continuità a «un periodo di entusiasmo quasi scomposto rispetto ai temi dell'educazione alimentare. Quasi tutte le organizzazioni operanti più o meno direttamente nella scuola hanno promosso corsi di educazione alimentare rivolti agli insegnanti»⁹, ed è opportuno non disperdere il risultato di un'intensa attività di sperimentazione.

La figura dell'insegnante è fondamentale perché tramite con la famiglia e simboleggia la verità e l'obiettività. «L'ha detto il maestro»: una frase che rappresenta la fiducia e il rispetto, poiché la/ il maestra/o è la figura in grado di unire il mondo fantastico del bambino con quello della conoscenza. Marco Riva, nella prefazione al volume di Giorgio Donegani, fornisce due spiegazioni sull'importanza di sviluppare le azioni educative rivolte ai ragazzi in età scolare, una di tipo scientifico e una di tipo culturale: «Le ricerche più approfondite

di psicologia, di antropologia e fisiologia del metabolismo confermano come l'individuo assuma nella prima età comportamenti alimentari che poi risultano determinanti per lo sviluppo dell'organismo adulto. [...] In questo periodo, dunque, l'organismo umano costruisce un perfetto sistema di adattamento all'ambiente circostante, mentre contemporaneamente a livello intellettuale e razionale si formano e si radicano atteggiamenti e conoscenze che supportano tale adattamento». Il cibo diviene materiale vivo per parlare ai giovani di alimentazione, ma soprattutto un modo nuovo di intendere la scuola e il mestiere dell'insegnante, nell'ambito di un dibattito vivace sull'informazione e la tutela del consumatore, come dimostra la tabella 1¹⁰.

Tabella 1 – I contenuti proposti

FINALITÀ	OBIETTIVI GENERALI	CONTENUTI
lo sviluppo di una coscienza alimentare, attraverso la quale l'individuo possa diventare protagonista delle proprie scelte alimentari finalizzate al massimo livello di benessere e di salute	inquadrare l'alimentazione come risposta a un bisogno fondamentale dell'uomo.	- nutrirsi è un bisogno - la catena alimentare - la nostra alimentazione cambia
	comprendere come tra il modo di alimentarsi e lo stato di salute dell'organismo, esista una stretta relazione	- il percorso del cibo - l'igiene orale - l'igiene delle mani - perché dobbiamo mangiare - la composizione degli alimenti - la digestione
	comprendere come l'uomo organizza il rapporto con l'ambiente per soddisfare i bisogni alimentari	- facciamo il pane - la produzione - dal latte al formaggio - l'azione di microorganismi - igiene alimentare - distribuzione
	intuire la complessa dimensione culturale che si esprime attraverso l'atto alimentare	- il momento di mangiare - l'alimentazione in alcuni periodi storici - le tradizioni alimentari - l'alimentazione e i sensi - la fame del mondo - pubblicità e alimentazione

Nell'ambito della salute, si sviluppa una metodologia moderna che integra i saperi scientifici con un vero e proprio piano formativo.

Con l'educazione alimentare, la scuola esce dalla scuola, incontra le famiglie, entra nelle case, guarda i soggetti economici del territorio, mette in connessione le classiche "materie" con le esperienze dell'osservazione diretta, con il valore del fare. L'educazione alimentare entra nella scuola, ma le istituzioni che promuovono e finanziano i programmi sono differenti per natura legislativa e competenze, poiché con il DPR 1977 lo Stato aveva delegato alle Regioni la promozione e l'orientamento dei consumi alimentari, dunque ogni attività operativa in materia di educazione alimentare. Inizia una stagione ricca di sperimentazioni, con tempi, modalità e risorse disomogenei sul territorio nazionale. Nel 1983 sono attribuite alle Province funzioni e competenze nel settore alimentare (attraverso gli assessorati all'agricoltura e le USL, e avvalendosi di supporti esterni «quali i centri di educazione alimentare ed orientamento ai consumi»¹¹).

Appare subito evidente che la scuola non possiede tutte le risorse umane e materiali per dare continuità al programma di educazione alimentare. Le scuole sono insediate in una rete sociale e territoriale ricca di opportunità, il quadro di riferimento generale per la salute dei ragazzi è condiviso dalla famiglia, che riconosce autorevolezza al ruolo dell'insegnante e dell'istituzione scolastica. Le istituzioni regionali e provinciali investono risorse per sostenere la formazione degli insegnanti, la pubblicazione di materiali di divulgazione scientifica, e la scuola garantisce il personale docente sufficiente per le attività laboratoriali "rivolte al territorio", le uscite con la classe, il "tempo pieno". In classe i bambini fanno il pane, il formaggio, assaggiano le verdure ecc. Sperimentazioni di metodi e linguaggi con cui la scuola si apre al territorio, agli esperti, ai genitori. La tecnologia fornisce strumenti accattivanti (diapositive, lavagne luminose), arrivano le fotocopie e con esse la possibilità di distribuire schede o fare questionari da completare a casa. L'educazione alimentare viene proposta con immagini di qualità, per scoprire nuove narrazioni, e anche nel linguaggio si cerca di uscire dal tecnicismo imposto dalla scienza dell'alimentazione: dieta-razione-funzione regolatrice.

A fine anni Ottanta, le istituzioni e gli organismi preposti per legge alla "prevenzione della salute" (Enti locali, Assessorati alla Tutela del Consumatore ecc.) si occupano attivamente di educazione alimentare e al consumo. L'Assessorato alla Tutela del Consumatore del Comune di Genova, p. es., realizza corsi di cultura e psicologia alimentare per genitori, docenti, studenti e operatori. Un approccio globale, che supera i temi puramente biologico-nutrizionistici tipici dell'epoca.

Dai primi anni Novanta, la richiesta crescente dei cittadini di "informazioni corrette" e le esperienze diffuse permettono di giungere alla Campagna straordinaria di educazione alimentare del Ministero della Sanità (1990), rivolta a tutta la popolazione, gestita dal Servizio sanitario nazionale e che coinvolge medici, pediatri, dietologi, insegnanti, enti e istituzioni. Fanno scalpore i due spot televisivi *Equilibrio* ed *Etichette*, per l'aspetto ludico e positivo del nutrirsi. In quel momento, i dati epidemiologici mostrano che, dal 1951, il consumo di grassi saturi è triplicato e quello di proteine animali raddoppiato. Gli anni Novanta sono caratterizzati dalla ricca produzione di kit didattici gratuiti, non più da acquistare come negli anni precedenti, quando le case editrici specializzate mettevano sul mercato prodotti di qualità, realizzati da esperti autorevoli, con un'attenzione ai contenuti e al linguaggio, ma anche alla grafica e alla completezza di strumenti – tarati su finalità didattiche ed età dei ragazzi. Con il progetto Giunti-Barilla l'azienda di Parma sperimenta per la prima volta in Italia l'uso di un marketing massiccio verso la scuola elementare, con le schede didattiche che arrivano ai docenti attraverso la rivista *La vita scolastica*. La strategia si espande con *Alimentazione sana Natura amica* (1994-1996), realizzato con Legambiente: un passaggio culturale e strutturale nell'educazione alimentare per la scuola dell'obbligo. Un intervento di comunicazione e di educazione innovativo nei contenuti, poiché coglie il bisogno di partecipazione della scuola italiana al dibattito su temi nuovi e internazionali – la ricerca nutrizionale sulla piramide alimentare, l'ecosostenibilità, la progettazione partecipata. Si instaura così un rapporto nuovo, diretto, tra impresa e insegnante. Da quel momento, i Ministeri cambiano ruolo e diventano, da "promotori" di campagne educative, come era negli anni Ottanta, "patrocinatori". Una trasformazione importante, di cui forse oggi non cogliamo il senso, ma che ha "consegnato" a tutti i soggetti la possibilità di entrare nella scuola, intervenendo in ambito educativo (non solo per l'alimentazione), dal momento che mettono gratuitamente a disposizione della classe alcune risorse: i "famosi" materiali didattici. A fine anni Novanta, Slow Food (già Arcigola, nata nel 1986) porta la sua filosofia nella scuola, segnando un passaggio forte dall'educazione sanitaria "medicalizzata" al gusto e al piacere del cibo. Con i progetti *Dire fare gustare*, *Pensa che mensa* e *Orto in condotta*, e i *Saloni del gusto* e *Terramadre*, la cultura alimentare italiana vive un momento di eccezionale successo, aprendo la strada ad altre iniziative analoghe (Eataly). Con l'entrata in campo di molti soggetti privati

– non solo imprese di produzione, ma associazioni di rappresentanza dei consumatori (ACU e Federconsumatori), o di categoria come CIA, Confagricoltura o Coldiretti – le scuole diventano i naturali destinatari di decine di proposte.

Accade spesso che i progetti nascano da aziende monoprodotto (latte, miele, olio), frammentando ulteriormente l'intervento educativo con la classe; con il rischio che anche un'attività ben fatta sia sporadica e scollegata dall'impianto educativo vero e proprio: un'uscita didattica, una visita, un'esperienza.

La produzione di materiali editoriali specifici a tema, distribuiti gratuitamente, si attesta su un'ovvia standardizzazione di contenuti "educativi" che passano inosservati o che nel tempo indeboliscono la funzione dello strumento, del valore scientifico, dell'attenzione metodologica, degli autori e delle fonti da cui traggono ispirazione le proposte. Si perde in rigore e viene lasciata all'insegnante tutta la responsabilità della validazione.

Entrano nella scuola in quegli anni proposte educative di imprese multinazionali, che ancora riscuotono interesse nella scuola: *Nutrikid* di Nestlé e *Viaggio in Nutrilandia* di Kellogg's (usato persino da alcune USL e Provveditorati agli Studi nell'ambito del progetto di educazione alla salute *Ragazzi 2000*).

Già nella ricerca *Argomenti di igiene della nutrizione* (1996), Rosanna Godi analizza le esperienze esemplari e le tipologie di strumenti realizzati da istituzioni, scuole, mondo produttivo e della distribuzione: schede, audiovisivi, giochi e software interattivi, figurine. Emergeva già una forte frammentazione delle proposte, per distribuzione geografica, durata e partecipazione, con scarsi scambi di esperienze tra i vari soggetti e progetti. Le proposte, spesso articolate in pacchetti, a volte hanno smaccati fini promozionali e pubblicitari, mentre i destinatari sono ben connotati. Ma, pur offrendo qualche strategia educativa ai docenti, nel tempo tutto si mercifica e perde in rigore e originalità.

Comunque, l'educazione alimentare è una "materia viva", ogni giorno i ragazzi portano in classe la loro esperienza familiare, hanno nello zaino una merenda che testimonia i loro gusti, lo status sociale. A scuola si mangia insieme nel momento della ricreazione e in mensa. Condividere il momento del pasto con i compagni e gli insegnanti è un'opportunità straordinaria ed efficace di crescita e consapevolezza personale e collettiva, sul piano nutrizionale, psico-affettivo e ambientale. Dall'originaria funzione assistenziale della mensa si è passati a un modello educativo, che mostra i forti legami tra scuola e società. Una scuola promotrice di benessere non

solo lancia messaggi educativi per stili di vita corretti, ma è anche in grado di offrire un contesto promotore di salute.

Dopo venticinque anni dai Decreti delegati (1975), alla fine degli anni Novanta viene riconosciuta l'autonomia funzionale delle scuole (Legge 59/1997), che devono stilare un piano dell'offerta formativa: testimonianza della propria identità culturale e progettuale e che deve riflettere «le esigenze del contesto culturale, sociale ed economico della realtà locale». Si portano a compimento alcune intuizioni degli anni Settanta (partecipazione dei genitori e delle comunità e ruolo degli Enti locali). Da "scuola dello Stato" a "scuola della comunità". Ma la lunga crisi economica del Paese ha ridotto i flussi finanziari centrali e degli Enti locali, chiamati a coordinare e a fornire risorse. Tra luci e ombre, la riforma ondeggia tra autonomia, sussidiarietà, "livelli essenziali delle prestazioni", eccesso di obiettivi didattici. Mentre la scuola migliore che abbiamo saputo produrre è quella ispirata alle teorie bruneriane di un sapere alla portata di tutti, di un principio educativo centrato sulla trasmissione culturale, sul formare persone attraverso l'incontro con i sistemi simbolico-culturali¹².

Con i finanziamenti europei, nel 1999 e 2001 partono le campagne istituzionali sulla sicurezza alimentare rivolte a milioni di cittadini.

Contemporaneamente, *Comunicazione ed educazione alimentare*, con il kit *Cultura che nutre* (1999), è il Programma interistituzionale varato dal Mipaaf in accordo con le Regioni, e che ha alimentato nella scuola una rinnovata educazione alimentare, grazie ai progetti di ogni singola Regione (in particolare, *Sapere i sapori* nel Lazio).

Nel 2006, il Ministero della Salute collabora alla strategia di contrasto all'obesità con la Regione Europea dell'OMS, lanciando il programma *Guadagnare salute*: l'ottica è di condividere la comunicazione per la salute tra gli attori coinvolti (Ministeri, Regioni, Enti locali, settori privati), ma si vuole garantire la sostenibilità del Sistema sanitario in termini economici e di efficacia. Un programma ambizioso per avere un quadro dello stato di salute dei ragazzi, fare la classica sorveglianza nutrizionale nell'ottica della prevenzione.

Dal 2007, si avvia il programma europeo *Frutta nelle scuole*, per aumentare il consumo di frutta e verdura tra i bambini (6-11 anni) nell'età in cui si formano le abitudini alimentari, e per creare conoscenza e consapevolezza tra "chi produce" e "chi consuma".

Una continua alternanza, dunque, di programmi ambiziosi e di azioni specifiche e più promozionali: progetti simili a maree che arrivano, passano e si ritirano, lasciando gli attori in gioco al punto

Nelle pagine seguenti, corso di cucina per bambini allo stand della Barilla al Kidexpo, Salone del gioco e del giocattolo di Parigi del 2011.



À table!
Kidexpo

Picoulin



Picoulin
Petite
Picoulin
Picoulin



Tabella 2 – *Le tappe dell'evoluzione del rapporto con i consumi alimentari: 1970-2009*
(Fonte: elaborazione Censis su dati Istat)

PERIODO	DEFINIZIONE	CARATTERISTICHE PREVALENTI
Fino agli anni Settanta	<i>la fine della povertà di massa</i>	- progressiva soddisfazione dei bisogni di base
Anni Settanta	<i>il grande balzo in avanti</i>	- cresce il reddito come aggregato di più redditi - crescono consumi e risparmi - dominano i consumi alimentari in casa
Anni Ottanta	<i>l'era del pieno consumo</i>	- cresce la quota finanziaria dei redditi - si avviano i consumi di nuova acquisizione (seconda casa, vacanze) tra i quali il mangiare fuori casa - nei consumi alimentari ci sono sperimentazione del nuovo e segnali di eccessi
Anni Novanta	<i>di tutto, sempre di più</i>	- decollano i redditi finanziari - i consumi continuano a crescere, inclusi quelli alimentari, ma a ritmo più rallentato
Anni Duemila	<i>più qualità che quantità</i>	- si blocca la corsa a più alti consumi - cresce l'attenzione alla qualità, alla sicurezza, all'impatto eco-sociale - il <i>fuori casa</i> conta come il <i>mangiare in casa</i>

di partenza. L'educazione alimentare, che aveva aperto una prassi moderna nella scuola degli anni Settanta-Novanta, risulta spesso relegata ad attività poco attraente nei linguaggi e nei contenuti, anche per un sotteso conflitto con le famiglie rispetto ai comportamenti alimentari. La famiglia si sente giudicata e fatica ad avere un atteggiamento collaborativo.

L'avvio e il consolidamento di reti stabili tra Mipaaf, Regioni, Province, scuole stentano a realizzarsi. Il Ministero dell'Istruzione, centrale e regionale, non ha un ruolo specifico e forte nei programmi e progetti, nonostante i numerosi protocolli con i Ministeri della Sanità e il Mipaaf. E, dunque, le scuole non hanno mai assunto l'educazione alimentare come compito etico e pedagogico, continuando a muoversi in una totale libertà. Finalmente, con il Programma nazionale *Scuola e Cibo* del MIUR (2009/11), e l'elaborazione delle *Linee guida per l'educazione alimentare della scuola italiana*, c'è il punto di svolta. Le linee guida – seppure non integrate da un decreto attuativo e non recepite e praticate in modo diffuso e significativo – sono un punto di riferimento

importante: il primo strumento pensato dalla scuola per le scuole. L'impianto tiene conto dell'ampia esperienza e del buon senso che le istituzioni scolastiche hanno capitalizzato negli ultimi decenni. All'Italia è stata assegnata l'Expo 2015 proprio per i contenuti della proposta culturale legata al modello della dieta mediterranea, al cibo e alla speranza di futuro del nostro pianeta. Il mondo guarda all'Italia come al Paese della dieta mediterranea, della cultura del cibo e che ha saputo portare questa cultura nel mondo. Seppure le ricerche misurino dati allarmanti sull'obesità infantile in alcune aree del Paese, la tradizione del cibo e della cultura alimentare del territorio rimangono un dato fondamentale dell'identità delle comunità.

Per una sintesi storica, è possibile schematizzare le tappe evolutive delle abitudini alimentari, all'interno dell'evoluzione più generale dei consumi, nella tabella 2¹³.

Conclusioni

E delle ultime tendenze, che dire, nell'anno dell'Expo? Nel Paese sono cresciute la cultura alimentare, la conoscenza e la consapevolezza. È necessario agire non solo sulla scuola – divulgando le *Linee guida*, ancora poco conosciute, e fornendo risorse finanziarie – ma costruire opportunità di informazione e conoscenza, anche sui *new media*. Nel sistema policentrico dell'educazione alimentare, occorre creare e stringere reti stabili, caratterizzate da azioni e programmi che diffondano a vaste fasce di popolazione le informazioni e le conoscenze di base, con rigore e completezza. Gli insegnanti sanno ormai orientarsi e navigare nella complessità e in Internet, e dunque nell'arcipelago delle proposte sull'alimentazione, pur nelle carenze e difficoltà del Paese. L'educazione alimentare può solo crescere in qualità se gli altri attori sociali e le istituzioni faranno la loro parte.

Ora la scuola, con le *Linee guida*, ha indirizzi più certi, ma occorre un'azione informativo-scientifica mirata ai genitori, al mondo dell'informazione, della comunicazione e della divulgazione (anche ai *social media*), ai medici e agli operatori di base. La cultura alimentare va insegnata ai nuovi professionisti della cultura, oltre che agli innumerevoli testimoni dell'alimentazione, della gastronomia, della ristorazione.

E poi, con la crisi economica in atto e l'obbligata sobrietà nei consumi, ci vuole un ripensamento su nuovi comportamenti, correzione di alcuni eccessi o distorsioni, creazione di soluzioni efficaci. La scuola, pur con i suoi limiti, ha fatto la sua parte. Ora altre realtà e soggetti della società si impegnino

a fare rete per affrontare i bisogni di una società mutata rispetto agli anni Ottanta, che esprime nuove domande e nuove richieste alla scuola. Altrimenti, a essa soltanto la società chiederà un ruolo etico-esistenziale che non compete agli insegnanti. Come sostiene Giancarlo Cerini, alla scuola toccano i compiti educativi (socializzazione, costruzione di regole e valori, cittadinanza), e quelli più "istruzionali" (da rileggere come formazione "critica", curiosità, intraprendenza, metacognizione). In sintesi, quei valori che la buona scuola degli anni Settanta e Ottanta aveva saputo creare. E che non sono mai fuori moda, come se la moda – mutevole per sua natura – potesse essere uno stabile punto di riferimento. Le mode passano, le persone – si spera – continueranno a mangiare e a studiare: sempre più e sempre meglio coscienti di sé, di cosa e come mangiano e studiano.

Note:

¹ M. Riva, in G. Donegani, *Impariamo a mangiare*, Milano, 1985, pp. 11-12.

² A. Rabbi, *Educazione alimentare: perché e come*, Roma, 1978.

³ M. Ticca e A. Albertini, *L'informazione alimentare e le istituzioni*, Parma, 1988, pp. 15-16, 42-43.

⁴ AA.VV., *1980-2010. 30 anni spesi bene*, Bologna, 2010.

⁵ M. Riva, in Donegani, *Impariamo a mangiare* cit., pp. 11-12.

⁶ V. Marzi, *Più ortaggi, legumi e frutta. Guida per l'insegnante*, Roma, 2008, p. 7.

⁷ A. Alberti, *Didattica. Dizionario tematico*, Roma, 1984, p. 213.

⁸ Donegani, *Impariamo a mangiare* cit., p. 16.

⁹ Ivi, p. 15.

¹⁰ G. Donegani et al., *Il cibo in cartella*, Milano, 1988, p. 27.

¹¹ *Programma Regione Emilia-Romagna*, Bologna, 1996.

¹² G. Cerini, contributo pubblicato in Internet.

¹³ S. Baggio, *Mensa che pensa. La ristorazione tra dietetica e gusto*, Tesi di laurea, Padova, 2012, p. 25.