

Il Miur raccoglie la staffetta di Expo e scommette sull'educazione alimentare

di Maria Cristina Tubaro

Sono state diffuse le “Linee guida Miur 2015 per l’Educazione alimentare”, documento che riprende l’impianto metodologico di quelle emanate nel 2011, ma che si arricchisce dell’esperienza maturata dall’Italia con l’Expo di Milano “Nutrire il pianeta, energia per la vita”. Un’occasione per riflettere sui temi della produzione, preparazione, conservazione dei cibi, sulla lotta alla contraffazione, sulla valorizzazione delle eccellenze del territorio, sulla sicurezza del cibo. Gli obiettivi e le sfide lanciate da Expo sono il raggiungimento del benessere alimentare del pianeta, lo sviluppo di una «saggezza alimentare individuale, collettiva e universale», la lotta alle patologie (tumori, diabete, obesità) legate alla cattiva alimentazione, l’applicazione delle nuove tecnologie alla filiera del cibo, l’educazione ad una adeguata alimentazione e a stili di vita sani, la valorizzazione della conoscenza delle tradizioni alimentari come veicoli di cultura e storia, il rispetto di criteri di sostenibilità economica, sociale ed ecologica, per eliminare la situazione paradossale in cui ci troviamo, con paesi in cui la popolazione è sovrappeso e paesi in cui, ancora oggi, si muore di fame.

Tutte le esposizioni universali hanno come scopo principale proprio l’educazione del pubblico. Il ruolo educativo di Expo chiama perciò in causa la scuola, invitata ora a stimolare i giovani – e attraverso di loro le famiglie – a custodire i valori di Expo 2015, che fanno parte del patrimonio peculiare dell’Italia. La dieta mediterranea, infatti, è riconosciuta come modello virtuoso di salute e Patrimonio dell’umanità da parte dell’Unesco perché coniuga i bisogni della popolazione con prodotti locali, biodiversità, confronto interculturale.

La carta di Milano

Nell’ambito di Expo, è stata redatta la “Carta di Milano” che raccoglie gli impegni assunti dai firmatari (rappresentanti istituzionali, cittadini, imprese) e che dovrà orientare le scelte dei governi e dei singoli. Si parla anche di educazione alimentare, per la quale sono state individuate alcune parole chiave: conoscenza, perché i giovani siano informati e consapevoli nelle loro scelte quotidiane; sostenibilità, ovvero la lotta agli sprechi; territorialità intesa come valorizzazione delle eccellenze locali e contrasto alle frodi alimentari; collaborazione tra istituzioni, scuole, famiglie, stakeholder locali e nazionali, realtà produttive e mezzi di informazione; legalità e sicurezza per la difesa del made in Italy e per la sicurezza nel settore alimentare; ricerca e innovazione; infine, gli scambi interculturali e internazionali, che il Miur si impegna a sostenere con gemellaggi, concorsi, visite e altre iniziative. Il grande lascito di Expo impegna fortemente il Miur e l’intero sistema educativo, in collaborazione con il ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, con il ministero della Salute e altri dicasteri.

L’educazione alimentare nella scuola

Le scuole, ispirandosi anche ad esperienze precedenti, come, ad esempio, i progetti di educazione alimentare proposti dal Miur nel Programma nazionale pluriennale 2009-2011 “Scuola e Cibo” -

Piani di educazione scolastica alimentare, uniranno la riflessione sull'alimentazione come sana pratica per una vita e una salute migliori, da parte degli studenti, sull'essere parte di una comunità, e dunque responsabili del miglioramento della società, sulle funzionalità della filiera alimentare, le valenze ambientali, la stagionalità e territorialità dei prodotti, i consumi responsabili, i contesti economici e sociali, la sicurezza e la legalità, solo per citarne alcuni aspetti.

I percorsi di educazione alimentare avviati nella scuola italiana negli ultimi anni, inoltre, sono rivolti anche a far conoscere alle nuove generazioni le opportunità di formazione e di studio legate al mondo dell'alimentazione e i possibili sbocchi nel mondo del lavoro.

Dopo gli appuntamenti del 1975 e del 2001, il prossimo anno il Miur proporrà una nuova Conferenza nazionale per l'educazione alimentare, per superare il concetto della qualità del cibo da un punto di vista solo individuale di miglioramento del proprio stato di salute in favore di un'ottica che tenga in considerazione l'impatto ambientale e sociale dei processi di produzione e consumo del cibo.

Tra le azioni realizzate dal Miur in materia di educazione alimentare, particolare rilievo ha avuto il Programma nazionale pluriennale "Scuola e Cibo" - Piani di educazione scolastica alimentare (2009-2012) che ha inteso l'educazione alimentare non come un'ulteriore materia curricolare, quanto come una materia trasversale e interdisciplinare. Cinque le aree tematiche individuate: il rapporto sensoriale col cibo; gli aspetti scientifici della nutrizione; la conoscenza degli alimenti e delle fasi produttive; l'igiene e la sicurezza alimentari; l'approccio culturale al cibo.

L'educazione alimentare deve accompagnare gli studenti sin dalla scuola dell'infanzia e il Miur offre uno stimolante percorso per la comprensione e acquisizione del rapporto col cibo: il cibo come convivialità e elemento sociale, gli stili alimentari, il rapporto del cibo con la società, il mondo, il tempo, la dimensione culturale e interculturale del cibo.

L'educazione alimentare per una salute migliore

Molti i giovani sono in sovrappeso o in stato di obesità a causa di cattive abitudini alimentari e stili di vita poco sani. Il Miur ha invitato le scuole a somministrare alimenti sani e ad educare i giovani al consumo di frutta e verdura.

Il monitoraggio dei dati relativi agli stili di vita e al peso dei bambini italiani è affidato al sistema di sorveglianza "Okkio alla Salute", in attuazione del programma governativo "Guadagnare Salute: rendere facili le scelte salutari" affidato dal ministero della Salute all'Istituto superiore di sanità/Cnesps. Le rilevazioni sono state effettuate in tutte le regioni italiane sui bambini della terza classe della scuola primaria e sul contesto scolastico e familiare, coinvolgendo bambini, genitori, insegnanti e dirigenti scolastici. Nel 2014 hanno partecipato 2.672 classi, 48.426 bambini e 50.638 genitori. I bambini in sovrappeso sono il 20,9% e i bambini obesi il 9,8%, quelli severamente obesi il 2,2%, con una maggiore concentrazione al sud e al centro. Nonostante un miglioramento del dato rispetto agli anni precedenti, emerge la necessità di investire sull'educazione alimentare, ma anche di incoraggiare l'educazione fisica, la pratica motoria e sportiva, il gioco all'aria aperta per contrastare anche l'aumento della sedentarietà. Da non sottovalutare, inoltre, i disturbi psicologici legati ad un rapporto distorto col cibo.

Ripartire da Expo: una nuova educazione alimentare

Una didattica di qualità in tema di educazione alimentare deve prevedere momenti di formazione e informazione disciplinari e interdisciplinari, coinvolgendo le famiglie in un patto di

corresponsabilità educativa; pone obiettivi specifici disciplinati e trasversali; rende gli allievi protagonisti e guarda alla diversità come ad una risorsa e non come ad un ostacolo; fa ampio uso di attività laboratoriali; favorisce il lavoro di gruppo; collabora con amministrazioni pubbliche ed enti locali e con tutti i soggetti (comprese fondazioni e imprese sociali) che contribuiscono a raggiungere quegli obiettivi educativi; è inserita nel Pof e viene adeguatamente valutata e monitorata.

Fondamentale è l'utilizzo delle tecnologie informatiche per la comunicazione che se, da un lato, presentano il rischio di una virtualizzazione dell'esperienza, dall'altro hanno una funzione educativa fondamentale, per la loro multimedialità, la facilità di diffusione, l'economicità, l'interazione, la facilità di comunicare favorendo esperienze collaborative e di produrre e diffondere materiale didattico. Un particolare invito arriva allora agli istituti tecnici e professionali che, per il loro tipo di formazione e anche in un'ottica di alternanza scuola lavoro, possono contribuire ad una crescita didattica e professionale della scuola.

La scuola dovrà farsi carico dell'educazione alimentare lungo tutto il percorso di istruzioni e formativo, evidenziando gli aspetti valoriali del cibo; dovrà educare i giovani ad un uso consapevole del cibo; creare sinergie educative con le famiglie e con la propria comunità; valorizzare la territorialità e la tradizione e, al tempo stesso, promuovere l'innovazione soprattutto nei percorsi formativi a carattere tecnico e professionale, in raccordo con il mondo produttivo agroalimentare, con il sistema delle imprese, dei servizi, del turismo, della ristorazione, con le diverse realtà associative che operano nel nostro Paese e anche tramite le Camere di commercio; infine, dovrà favorire una cultura della legalità.

Sinergia tra diversi soggetti

Le abitudini alimentari degli italiani, negli ultimi quarant'anni, si sono evolute: non più solo quantità, ma anche qualità, privilegiando cibi sani, tracciabili, sicuri. Accanto a questa crescente consapevolezza, però, le trasformazioni sociali condizionano fortemente anche il rapporto con l'alimentazione: sempre più diffusi i cibi pronti e i fast food, l'abitudine a consumare pasti fuori casa o destrutturati, che non seguono più il ritmo tradizionale della dieta mediterranea. Se fino al recente passato l'educazione alimentare era prevalentemente a carico della famiglia, negli ultimi decenni le abitudini e gli stili di vita sono cambiati e sempre più raramente le famiglie si riuniscono a tavola.

Decisivo, dunque il ruolo della scuola che, anche grazie agli strumenti messi a disposizione dal Regolamento sull'autonomia scolastica (Dpr 275 del 08.03.1999) e dalla legge 107 /2015, deve relazionarsi più profondamente col territorio, creando sinergie e reti sociali, coinvolgendo enti locali, istituzioni socio sanitarie, industria alimentare, mondo agricolo, della produzione, della distribuzione, della vendita, della comunicazione, oltre che, naturalmente, le famiglie.

La scommessa del Miur è che le Linee guida appena emanate, dando continuità al metodo di lavoro partecipazione che ne ha permesso la redazione, possano trovare un'adeguata articolazione e concretizzazione, ad esempio, in schede tecniche monografiche che seguano e attuino le indicazioni