

DA "ALIMENTAZIONE E CULTURA" A "CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE"

Il 26 giugno 2007 il Direttore Generale dell' Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle regioni Lazio e Toscana e l' Assessore alla scuola del Comune di Ariccia, hanno firmato un protocollo con il quale l' IZSLT ed in particolare il Centro Studi per la Sicurezza Alimentare (CSA) che opera al suo interno, si impegnavano ad attivare presso gli istituti scolastici di Ariccia dei percorsi di educazione alimentare.

Scopo dell'iniziativa era contribuire a sviluppare nelle famiglie, a partire dagli scolari, comportamenti alimentari corretti e più in generale uno stile di vita sano, mediante una formazione continua in tema di nutrizione, sicurezza alimentare e benessere. E' nato così il progetto formativo "Alimentazione e cultura", di durata triennale (2007-2010), che ha coinvolto gli esperti del CSA, il corpo docente del circolo Didattico del Comune di Ariccia, nonché gli alunni ed i loro genitori.

Nel corso dei tre anni sono stati svolti 18 incontri ed i temi trattati hanno riguardato: la corretta alimentazione, la sicurezza igienico sanitaria degli alimenti, l'attività fisica, la salute e la stretta correlazione tra esse. Sulla base degli obiettivi conseguiti, della rilevanza degli argomenti proposti, dell'entusiasmo degli alunni, della perseveranza delle insegnanti, il CSA e le istituzioni scolastiche di Ariccia hanno concordato un nuovo programma formativo per il triennio 2010-2013, in continuità, per le scuole dell' infanzia e la scuola primaria. Il progetto si intitola "Cultura dell' alimentazione".

"CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE"

Il programma prevede un iter formativo realizzato con la collaborazione dei diversi insegnanti che, attraverso una stretta sinergia tra le varie discipline scolastiche e coadiuvati dagli esperti del Centro Studi per la Sicurezza Alimentare, si propongono di sviluppare una cultura sulle abitudini alimentari, evidenziandone aspetti positivi e negativi, il tutto valorizzando il territorio, le tradizioni e le produzioni locali e tipiche.

Nel corso degli anni saranno sviluppati concetti e temi previsti nel piano formativo: conoscenza degli alimenti secondo un approccio globale di filiera, individuazione della posizione nella Piramide Alimentare, aspetti nutritivi e fattori di rischio per la salute umana, nonché storia e abitudini locali relative ai prodotti trattati.

Nel corso del terzo anno, l'intera attività svolta sarà raccolta e pubblicata sotto forma di opuscolo, in collaborazione con il CSA.

Nell' anno scolastico 2010-2011 è stata trattata "La filiera del latte" ed un suo prodotto derivato: lo yogurt. Per l'anno scolastico in corso, 2011-2012, invece, è stata scelta "La filiera del pane: dal grano al prodotto finito".

Alla tradizionale attività didattica svolta dai docenti e dagli esperti del CSA si sono affiancate attività di laboratorio come la preparazione dello yogurt, del pane, di dolci e pizzette e la macinazione del grano con pestello e mortaio, visite guidate presso fattorie didattiche, stabilimenti lattiero caseari e forni, che hanno permesso agli studenti di conoscere meglio alimenti della loro dieta quotidiana.

LAVORI REALIZZATI DAGLI ALUNNI

Gli alunni del Circolo Didattico del Comune di Ariccia hanno risposto con entusiasmo all'iniziativa realizzando numerosi lavori, frutto del loro impegno e della loro fantasia.

Di seguito un piccolo ma significativa anticipazione delle loro creazioni relative all'attività svolta nel corso dell'anno scolastico 2011-2012.

PLESSO C.U.2

Scuola dell' infanzia



Gli alunni hanno disegnato la storia del chicco di grano, dalla semina al prodotto finito. Qui si riporta il chicco sotto la neve e un momento della visita al panificio Sciattella.

PLESSO CROCIFISSO

Scuola dell' infanzia



Gli alunni hanno ritratto il grano e alcuni dei suoi derivati: la torta, la pizza, la pasta. Nell' immagine a destra una fase della filiera del grano: il controllo della farina da parte delle autorità competenti.

PLESSO VILLINI
Scuola dell'infanzia



Gli alunni hanno rappresentato il percorso del chicco di grano, dalla semina ai suoi prodotti principali: la pasta ed il pane.

PLESSO SAN GIUSEPPE
Scuola dell'infanzia



Anche gli alunni del plesso San Giuseppe hanno interpretato in modo originale la storia del chicco di grano dal campo al prodotto finale. Nell'immagine a destra il ricordo della visita guidata al forno.

PLESSO BERNINI
Scuola primaria



Gli alunni hanno realizzato dei lavori che ricordano le regole del "mangiare sano per crescere

sani". L'immagine riportata è tratta dal lavoro "A tavola in armonia".

PLESSO TEMPESTA
Scuola primaria



Gli alunni dopo aver ripercorso la filiera del pane, hanno individuato la posizione dell'alimento nella Piramide Alimentare. A destra una colazione ideale con pane, latte frutta e marmellata. Per finire una originale filastrocca dedicata al pane.

Filastrocca breve

Le persone che mangiano il pane, crescono bene, forti e sane.

Il pane è il cibo più buono del mondo e se lo guardi bene, è anche un po' rotondo.

Il pane di Genoano, te lo mangi piano;
il pane di Lariano, tutti insieme lo gustiamo;
il pane di Benevento, se lo trovi è un evento;
le rosette son piccolette;
il pane integrale di sicuro non fa male;
la circola con dentro la provola è buona, non mento, ma se non ti piace,
l'hai voluta tu ed io non ti sento più.

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana
Via Appia Nuova 1411
00178 Roma
Sito Web: www.izslt.it
Tel: +39.06790991

Referenti del progetto:
Dott. Stefano Saccares responsabile del Centro Studi per la Sicurezza Alimentare;
Dott.sse Valeria Morena e Arianna Ermenegildi del Centro Studi per la Sicurezza Alimentare;
E-mail: sicurezza.alimentare@izslt.it
Sito web: www.izslt.it/csra/



Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana



**PROGETTO FORMATIVO
DI EDUCAZIONE ALIMENTARE
2010-2013**

**"CULTURA
DELL'ALIMENTAZIONE"**



L'acquisizione di una corretta alimentazione non solo rientra nel piano di una efficace "educazione alla salute" attraverso la prevenzione, ma prelude all'attivazione di un sano e consapevole stile di vita, che i bambini possono raggiungere attraverso il loro coinvolgimento in un percorso di esperienze che li guida ad esplorare le risorse dell'ambiente e ad utilizzarle al meglio.