



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

Ai Direttori Generali Regionali

Loro Sedi

(...)

IL PERCORSO DELLA SCUOLA VERSO EXPO 2015

Già nell'ambito delle celebrazioni del 2011 per il 1500 dell'Unità d'Italia, uno dei principali temi sviluppati fu quello dell'alimentazione sul territorio nazionale.

Anche l'Esposizione Universale 2015 avrà come tema sociale, economico e culturale quello dell'alimentazione, coinvolgendo e conferendo visibilità mondiale al Sistema Italia nel suo complesso.

Tale collegamento è da tenere in dovuto conto nella progettazione delle azioni da porre in essere sul territorio nazionale in occasione dell'EXPO 2015 poiché l'affermazione e la riuscita di un evento è da ricercare principalmente nella sensibilità e nell'affezione nutrita dalla popolazione nei confronti dello stesso.

Pertanto, affinché EXPO 2015 possa sviluppare pienamente le proprie missioni e potenzialità, diviene prioritaria necessità istituzionale coinvolgere capillarmente l'intero territorio nazionale, predisponendo e proponendo adeguati percorsi, iniziative e sollecitazioni inerenti al tema dell'Esposizione Universale del 2015, come del resto già efficacemente realizzato per i 150 Anni dell'Unità d'Italia.

In particolare, l'eccezionalità dell'evento del 2015 riconosce la Scuola come l'ambiente d'elezione ove sollecitare con appropriate azioni studenti, docenti e famiglie, contribuendo a sviluppare un clima generale di partecipazione e consapevolezza nel recepire le innumerevoli opportunità che dall'EXPO 2015 conseguono.



Fin dal dossier preparato dal vincente Comitato di candidatura dell'Italia nel 2007, il tema generale di EXPO 2015 è stato declinato in vari sottotemi: scienza e tecnologia per la sicurezza e la qualità alimentare; scienza e tecnologia per l'agricoltura e la biodiversità; innovazione della filiera agroalimentare; educazione alimentare; alimentazione e stili di vita; cibo e cultura;

Dalla Scuola possono e debbono certamente provenire idee e suggerimenti adeguati allo sviluppo di tali argomenti: un'approfondita preparazione sugli argomenti collegati con il quotidiano esser parte di una comunità, nonché sui diritti e doveri del Cittadino, aiuta i giovani a partecipare in maniera più consapevole e positiva alla costruzione e al miglioramento della Società. In tale contesto, un tema di primaria importanza è quello dell'alimentazione.

La conveniente comprensione del processo di nutrizione personale e collettiva, delle funzionalità della filiera alimentare, delle valenze mediche e ambientali, nonché della stagionalità e territorialità dei prodotti alimentari, dei consumi responsabili oltre che dei contesti economici e sociali entro i quali si muove nel suo complesso il sistema-cibo, è del tutto indispensabile: per se stessi e per le comunità di cui ogni individuo fa parte. La Scuola italiana si sta preparando a questi temi con il duplice obiettivo di migliorare la conoscenza alimentare per migliorare la salute e conoscere le opportunità di studio prima scolastiche e universitarie e poi nel successivo scenario del lavoro.

A tale scopo il Sistema Scolastico Nazionale sta già preparando l'arrivo dei sei mesi di EXPO 2015 in Italia con una serie di adeguamenti didattici e organizzativo -logistici coordinati dalla Direzione generale per lo Studente, l'Integrazione, la Partecipazione e la Comunicazione

Si dovrà fare in modo che gli studenti possano visitare le strutture di EXPO presso la Fiera di Milano e gli eventi ad essa collegati (7.000) in tutta Italia.

Occorrerà inoltre ottenere le migliori condizioni per le visite (ingresso agevolato e guidato in Fiera, mobilità da tutto il Paese verso Milano e altre sedi, buona ricettività a prezzi studenteschi, etc.). Inoltre molti studenti, soprattutto delle Scuole secondarie a indirizzo agrario, alberghiero, etc., potranno fare parte dei 32.000 volontari previsti che accoglieranno in tutta Italia i 20 milioni di visitatori oggi ipotizzati.

Un formidabile effetto positivo "passa parola" su EXPO 2015 può essere avviato già dal Maggio 2015 proprio partendo dai ragazzi coinvolti e visitatori, ma occorrerà una grande operazione nazionale di Turismo Scolastico in accordo con le categorie di operatori dei viaggi e alberghi e con i gestori della mobilità.

Infine sono già in preparazione bandi di concorso, eventi artistici, sportivi, musicali e altre iniziative fra le Scuole italiane sui temi di EXPO 2015.

COSA È UNA EXPO UNIVERSALE

Il 1 maggio 2015 sarà dunque una data molto importante per l'Italia e per la cultura del cibo nel mondo: si aprirà ufficialmente al pubblico l'EXPO, cioè l'Esposizione Universale che si svolgerà a Milano e durerà fino al 31 ottobre 2015.

La prima EXPO ebbe luogo a Londra nel 1851 e il suo successo fu tale da spingere altre Nazioni a organizzare iniziative simili, come ad esempio l'EXPO di Parigi del 1889 ricordata soprattutto per la costruzione della Torre Eiffel. Milano fu già in passato sede di un'EXPO nel 1906 sul tema dei trasporti, l'unica EXPO Universale realizzata sino ad oggi dall'Italia.

Oggi l'EXPO Universale si tiene ogni cinque anni ed è dedicata a un tema d'interesse mondiale.

EXPO 2015: IL DIRITTO DI TUTTI GLI UOMINI A NUTRIRSI

Un'alimentazione adeguata è uno dei diritti inalienabili affermati nella Dichiarazione Universale dei Diritti

L'articolo 25 recita: "Ogni individuo ha il diritto a un tenore di vita sufficiente a garantire la salute e il benessere proprio e della sua famiglia, con particolare riguardo all' alimentazione, al vestiario, all'abitazione, e alle cure mediche e ai servizi sociali necessari, e ha diritto alla sicurezza in caso di disoccupazione, malattia, invalidità, vedovanza, vecchiaia o in ogni altro caso di perdita dei mezzi di sussistenza per circostanze indipendenti dalla sua volontà. La maternità e l'infanzia hanno diritto a speciali cure e assistenza. Tutti i bambini, nati nel matrimonio o fuori di esso, devono godere della stessa protezione sociale".

L'emergenza alimentare è un aspetto quanto mai inquietante dell'assenza di un assetto internazionale fondato sul diritto, sulla convivenza pacifica e sull' utilizzo responsabile delle risorse del Pianeta secondo criteri di sostenibilità sociale ed ecologica. Ci troviamo in presenza di fenomeni legati alle scelte economiche globali, ovvero di fronte a problemi la cui soluzione può passare solo attraverso politiche che sappiano, in nome della solidarietà, tradursi in adeguate strategie che riconoscano nei fatti il diritto dell' uomo all'alimentazione. Occorre, quindi, che dall'applicazione della Dichiarazione si passi a diffondere una vera e propria cultura dei diritti umani.

Il diritto a un'alimentazione sana, sicura, sufficiente ed equilibrata e l'accesso alle risorse idriche per tutti gli uomini sono certamente tra le principali sfide cui si è chiamati a rispondere. L'attuale paradosso mondiale di oltre un miliardo di persone sovrappeso o addirittura obesi (soprattutto giovani) è il terribile contrasto con analoga cifra di chi è in condizioni di difficile sopravvivenza alimentare. Il cambiamento deve passare soprattutto da azioni di conoscenza e informazione.

Il tema della Esposizione Universale del 2015 "Feeding the Planet, Energy for Life -Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita" intende promuovere lo sviluppo di risposte concrete ed efficaci ai complessi e attuali problemi inerenti all'alimentazione, in termini di food safety e di food security, nel rispetto dei principi della cooperazione internazionale, della solidarietà e del consumo consapevole, nell'ambito del dialogo interculturale e in un'ottica di sviluppo secondo i criteri di sostenibilità ecologica, sociale ed economica.

EXPO 2015 suggerisce continuità e sinergie con gli obiettivi e i contenuti delle ultime Esposizioni del 2008 e del 2010. I temi in precedenza trattati, infatti, si collegano ampiamente a quelli dell'alimentazione, della sicurezza alimentare e dello sviluppo sostenibile [cfr. "Water and Sustainable Development -Acqua e Sviluppo Sostenibile", Saragozza 2008; "Better City, Better Life -Città Migliore, Vita Migliore", Shanghai 2010].

EXPO 2015 si propone infatti come momento di incontro, riflessione e discussione mondiale nell'ambito del quale Organizzazioni Internazionali, Governi e Istituzioni, Organizzazioni Non Governative, Comunità Scientifica, Società Civile e Imprese potranno condividere competenze acquisite e good practice, indicare nuovi e concreti percorsi, creare opportunità di proficua collaborazione, anche approfondendo il legame tra alimentazione e salute, incoraggiando scelte produttive e consumo consapevoli, promuovendo sviluppo sostenibile e tutela dell'ambiente, solidarietà e cooperazione allo sviluppo.

L'EXPO 2015

EXPO 2015 riveste però un'importanza davvero speciale per il nostro Paese perché il tema su cui è incentrata - "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita" - vuole includere tutto ciò che riguarda l'alimentazione e la sostenibilità, dal problema della mancanza di cibo e acqua in alcune zone del mondo, a quello dell'Educazione Alimentare, fino alle singole tematiche direttamente legate all'alimentazione (ambiente, energia, sprechi, solidarietà, sostenibilità, filiera, etc.).

EXPO 2015 non sarà un evento di natura meramente commerciale, ma piuttosto una straordinaria olimpiade universale del confronto e della consapevolezza, che darà visibilità alla tradizione, alla creatività e all'innovazione nel settore dell'alimentazione, alla luce dei nuovi scenari globali al centro dei quali c'è il tema del diritto a una alimentazione sana, sicura e sufficiente per tutto il Pianeta.

Non c'è dubbio, infatti, che sempre di più s'impongono delle riflessioni importanti su questo tema. Nel 2050, procedendo con gli attuali ritmi di crescita, si prevede che la popolazione mondiale arriverà a nove miliardi di individui. Come sfamarli tutti? E soprattutto: come farlo senza esaurire le risorse del Pianeta e danneggiare l'ambiente? Per contro occorre combattere e prevenire, particolarmente nei giovani, sovrappeso e obesità. Soprattutto con azioni di food education.

Sono questioni essenziali e difficili da affrontare e l'EXPO 2015 sarà l'occasione non soltanto per presentare i grandi progressi nell'ambito della scienza, della tecnologia e delle innovazioni, ma costituirà un'imperdibile occasione di confronto e di scambio tra tutti i Paesi per ragionare insieme su come costruire un rapporto equilibrato e armonioso tra ambiente, risorse, catena alimentare e l'essere umano per garantire lo sviluppo sostenibile del Pianeta.

I NUMERI DELL'EXPO 2015

Ad oggi:

sono previsti circa 140 Paesi o Enti istituzionali;

nei sei mesi dell'EXPO arriveranno 20 milioni di visitatori, per una media giornaliera di 110.000 visitatori;

per assistere i visitatori si prevede l'impiego di circa 30.000 volontari;

nell'arco dei sei mesi dell'EXPO verranno organizzati in Italia 7.000 eventi sul tema;

EXPO porterà oltre 20 miliardi di euro d'investimento in infrastrutture;

verranno creati 11 km² di spazio verde;

nel periodo 2010-2015 saranno creati 70.000 posti di lavoro;

il fatturato del mondo imprenditoriale connesso all'agroalimentare aumenterà di alcuni punti percentuali; solo nell'area milanese, ad esempio, si stima un incremento del 10%, pari a 44 miliardi di euro.

EXPO 2015: UN'OCCASIONE DA NON PERDERE

EXPO 2015 offre un'opportunità unica affrontando il tema "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita" con i suoi valori a livello individuale e collettivo e conoscenza di diritti -doveri verso il cibo.

È una grande opportunità di comunicazione e di promozione che, tra gli altri, si rivolge in particolare alle comunità produttive di base, agli agricoltori, alle imprese alimentari, alla catena della logistica e della distribuzione, al comparto della ristorazione, ai centri di ricerca e laboratori, alle strutture ricettive, museali, convegnistiche e a tutte le aziende che intendono:

- valorizzare le innovazioni e le tecnologie produttive che generano un prodotto alimentare sano e rispettoso delle risorse ambientali;
- operare nella preparazione e conservazione dei cibi, accrescendo le competenze professionali dei loro dirigenti e dipendenti e migliorando la comunicazione con il consumatore;
- garantire la qualità del cibo con appropriati sistemi di tutela e monitoraggio delle contraffazioni e delle adulterazioni.

È evidente l'importanza di arrivare preparati a questo momento cruciale, sviluppando sensibilità, esperienze e approfondendo adeguatamente le questioni fondamentali e le tematiche sulle quali si incentrerà la manifestazione.

EXPO 2015 sarà una vittoria per il benessere alimentare del Pianeta se ognuno, secondo le proprie possibilità di scelta, potrà contribuire a sviluppare una saggezza alimentare individuale, collettiva e universale.

GLI AMBITI AFFRONTATI DA EXPO 2015

Le questioni fondamentali sulle quali si articolerà il dibattito saranno:

- food security, rafforzare la sicurezza alimentare per tutti gli esseri umani al fine di eliminare la fame, la sete, la sottanutrizione, gli sprechi e le carestie, garantendo a tutti la sicurezza di avere accesso e di poter consumare cibo e acqua potabile in quantità sufficienti per vivere bene e in salute;
- food safety, assicurare un'alimentazione sana a tutti gli esseri umani, eliminando la malnutrizione e le patologie da cibo inquinato o malsano, garantendo a tutti la sicurezza di poter consumare cibo sano e acqua potabile di qualità tale da poter vivere bene e in salute;
- debellare le nuove grandi patologie sociali caratteristiche della nostra epoca e correlate all'alimentazione - dall'obesità alle malattie cardiovascolari, dai tumori al diabete →valorizzando le azioni che permettono di prevenire e curare tali pandemie;
- innovare con la ricerca la tecnologia e l'intera filiera alimentare, al fine di migliorare in modo sostenibile le caratteristiche nutritive dei prodotti, la loro conservabilità e le modalità di distribuzione;
- educare a una sana alimentazione per favorire corretti stili di vita nelle popolazioni e, in particolare, nei bambini, gestanti, adolescenti, diversamente abili, anziani;
- valorizzare la conoscenza delle "tradizioni alimentari" come espressioni culturali, di natura etica ed etnica.

Durante i mesi dell'EXPO verranno inoltre affrontate questioni legate alle tecnologie applicate al settore alimentare, focalizzandosi in particolare su:

- preservare la biodiversità, rispettare l'ambiente In quanto ecosistema irrinunciabile dell'agricoltura, tutelare la qualità e la sicurezza del cibo, educare alla nutrizione per la salute e il benessere della persona e della collettività;
- individuare strumenti migliori di controllo e di innovazione, per garantire la disponibilità di cibo nutriente e sano e di acqua potabile e per l'irrigazione;
- assicurare nuove fonti alimentari e idriche nelle aree del mondo dove l'agricoltura non è sviluppata o è minacciata dalla desertificazione, dalla cementificazione, dall'erosione dei suoli fertili, dalla deforestazione, dalla siccità e dai cambiamenti climatici, dall'impoverimento ittico dei fiumi, dei laghi e soprattutto dei mari, straordinaria opportunità per meglio conoscerli e proteggerli.

I SOTTOTEMI DELL'EXPO 2015

Il tema di EXPO 2015 "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita" è stato declinato in alcuni sottotemi disciplinatamente omogenei, per affrontare le molteplici questioni di carattere individuale e collettivo, nonnativo ed economico, ambientale e tecnologico :

- Scienza e tecnologia per la sicurezza e la qualità alimentare;
- Scienza e tecnologia per l'agricoltura e la biodiversità;
- Innovazione della filiera agroalimentare;
- Educazione alimentare;
- Alimentazione e stili di vita;
- Cibo e cultura;
- Cooperazione e sviluppo nell' alimentazione.

I sotto temi interagiscono e si integrano naturalmente tra loro, ma è possibile affrontarli riunendoli in tre grandi gruppi.

Il primo gruppo, di carattere tecnico e scientifico, mira a garantire le condizioni per la sicurezza e la qualità alimentare e riguarda i processi e i modelli produttivi, collegandole alle politiche e alle dinamiche di mercato.

Comprende i seguenti sottotemi:

- Scienza e tecnologia per la sicurezza e la qualità alimentare: nuove modalità di produzione e commercio per garantire sicurezza alimentare per tutti (quantità e qualità) e uno sviluppo sostenibile;
- Scienza e tecnologia per l'agricoltura e la biodiversità: ricerca dell'equilibrio tra produzione agroforestale, allevamento, pesca, itticoltura e risorse naturali, approfondendo le dimensioni scientifiche, tecnologiche ed etiche di uno sviluppo sostenibile;
- Innovazione della filiera agroalimentare: processi produttivi e prodotti alimentari del futuro tra scienza, tecnologia, saperi tradizionali e nuovi bisogni dei consumatori.

Il secondo gruppo sviluppa la relazione socioculturale tra l'uomo e il cibo. Comprende questi sottotemi:

- Educazione alimentare: famiglie, Istituzioni scolastiche e Università, imprese, associazioni e mondo scientifico per la diffusione e l'accessibilità delle conoscenze sulla corretta alimentazione e per orientare scelte consapevoli e consumi sostenibili;

- Alimentazione e stili di vita: rapporto tra cibo e salute, in relazione ai sistemi sociali e alle esigenze personali, al fine di un benessere concepito in termini globali;
- Cibo e cultura: incontro e dialogo tra le diverse identità culturali e sociali del mondo attraverso la loro tradizione alimentare, nel reciproco rispetto e conoscenza, anche grazie all' educazione.

Il terzo gruppo punta a rendere la cooperazione un imperativo di tutta l'azione relativa all'alimentazione e perciò permeante l'insieme degli altri sottotemi. In questo modo sostenibilità e innovazione rappresentano i principali fattori di responsabilità umana. Il concetto di sostenibilità deve costituire il criterio guida che pervade sia i processi legati all'alimentazione sia gli altri ambiti dello sviluppo umano. L'innovazione è lo strumento, l'approccio mentale, per trovare nuove soluzioni ai problemi propri di ciascun sottotema. Il terzo sotto gruppo comprende quindi:

- Cooperazione e sviluppo nell'alimentazione: sviluppo di metodi e strumenti di cooperazione in un'ottica di partenariato, rispettoso dei ruoli e delle peculiarità dei diversi attori e attento a tutti i processi di innovazione.

LA CULTURA ALIMENTARE ITALIANA: UN PATRIMONIO DA CONDIVIDERE

Non è superfluo sottolineare come l'Italia, che ospiterà EXPO 2015, offra tradizionalmente una Cultura Alimentare, nonché enogastronomica, diffusa ed eccezionalmente multiforme: originale e paradigmatica declinazione di un modello alimentare mediterraneo, storicamente e culturalmente mediato e incentrato sullo stretto rapporto tra i bisogni delle popolazioni e le disponibilità degli ecosistemi della produzione alimentare.

In Italia, riflesso nelle ricette regionali e nell'uso sapiente delle materie prime, è possibile rilevare il variegato e ricchissimo patrimonio di rielaborazioni specifiche di un modello alimentare mediterraneo di base; conformemente a quei criteri di sagace e necessario adattamento culturale occorso tra le produzioni del territorio e i bisogni nutrizionali delle popolazioni. Un equilibrio dinamico e sinergico, rispettoso della tradizione e altresì disponibile alle innovazioni, ha guidato verso l'adozione di efficaci regole alimentari, opportunamente rilette alla luce delle molte rielaborazioni locali che garantissero la migliore alimentazione possibile attraverso una dieta e uno stile di vita sostenibili e salutari.

Si tratta di un patrimonio di inestimabile valore che l'Italia offre e intende condividere con i Paesi partecipanti all'EXPO 2015.

Tutto questo si potrà realizzare solo a patto che la sensibilità verso i temi di EXPO 2015 e i valori che li sostengono trovi il modo di radicarsi nella popolazione, a partire da quella giovanile, che nel suo stesso agire costituirà l'espressione più diretta e convincente della loro validità.

Al centro della riflessione di tutti deve essere posta la consapevolezza che l'Italia, paese d'origine di quella Dieta Mediterranea riconosciuta come modello virtuoso di salute e Patrimonio dell'Umanità da parte dell'UNESCO dal 2010, possiede una "fortuna" alimentare unica nel mondo, frutto di una storia plurimillenaria che ha visto svilupparsi, nel territorio italiano, il rapporto uomo-cibo sulle direttrici del costante confronto interculturale e della tensione ad armonizzare le ricchezze territoriali con i bisogni delle popolazioni e le locali risorse umane.

Ne è nato un tesoro unico di saperi sensoriali, sensibilità e competenze, saggezze antiche e radicate. Una ricchezza fondata anche sulla biodiversità del nostro territorio, che non può essere sepolta sotto una cenere d'inerzie, disattenzione e superficialità, ma che deve invece costituire la base per il recupero e la difesa di un atteggiamento sano nei confronti del cibo e dell'ambiente in cui esso si produce e si consuma.

Oggi, se la si vuole valorizzare nella sua interezza, occorre riesaminare l'alimentazione italiana nella sua globalità, riportando in primo piano lo storico denominatore comune della pratica alimentare conviviale, semplice, misurata, economica e naturale che da sempre si sviluppa nella famiglia ed è collegata alle vocazioni del territorio, alle stagioni, alla possibilità di proteggere la propria salute e di godere consapevolmente di un benessere personale e collettivo. Tutto ciò coinvolgendo primariamente i giovani e dunque anche attraverso il loro contributo, l'intera popolazione, nello sforzo di intrecciare e riannodare i "fili" che collegano i valori del paesaggio, con quelli scientifici e tecnologici delle filiere agroalimentari, dei saperi nutrizionali e delle abilità gastronomiche, con le storie alimentari delle famiglie e le tradizioni del territorio.

In una parola, è necessario promuovere una vera Cultura Alimentare attraverso un approccio sistemico, attento non soltanto ai prodotti e ai soggetti, ma anche e soprattutto alle relazioni che li legano tra loro.

Attraverso questo approccio, proprio la Scuola si configura come l'istituto sociale che prima di ogni altro può assolvere il compito di guidare il processo radicale di riappropriazione e di esplorazione emotiva e culturale del patrimonio alimentare del nostro Paese, nell'ottica di proporlo al resto del mondo come esempio di indiscusso e indiscutibile valore.

Il Sistema Scolastico Italiano preparerà per il 2015, o già sta attivando, eventi sulle principali merceologie food (olio d'oliva, riso, pasta, ortofrutta, latte, acqua, etc.) che in gran parte coincidono con i nove Cluster -padiglioni merceologici che saranno costruiti all'EXPO, oltre a bandi di concorso per le Scuole primarie e secondarie proprio per la conoscenza dei prodotti e della loro filiera, anche con manifestazioni sociali, artistiche, sportive e musicali.

I VALORI DI EXPO 2015 COME BASE PER UN INTERVENTO EDUCATIVO

Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita

Ponendo al centro la questione del cibo e dell'alimentazione delle future generazioni, EXPO 2015 offre un'occasione imperdibile per dare centralità ai temi dell'Educazione Alimentare e porre le basi per infrastrutture

e strutture d'eccellenza a supporto della sua diffusione. D'altra parte richiama a una concezione moderna e attuale dell'Educazione Alimentare, che la proietta in una dimensione di confronto planetaria, quale sarà per l'appunto il contesto di EXPO.

L'Educazione Alimentare come asse portante dell'azione educativa

In un mondo dove coesistono le realtà opposte della fame e delle problematiche legate alla sovralimentazione, l'Educazione Alimentare praticata nelle Scuole italiane richiede un approccio complesso e sistemico. Un approccio che da un lato aiuti i giovani a prendere consapevolezza del proprio rapporto con il cibo per orientarlo in modo sano e, dall'altro, permetta loro di contestualizzarlo in un ambito globale di relazioni che coinvolge anche chi vive in realtà differenti e si confronta con problemi radicalmente diversi e spesso drammatici.

L'Educazione Alimentare e il contesto sanitario

La realtà italiana vede la diffusione di sovrappeso e obesità tra i più giovani come un fenomeno assolutamente preoccupante, anche per il prevedibile incremento delle malattie cronico degenerative connesse a questi stati, con conseguente costo sociale per la cura delle patologie.

Secondo dati dell'ottobre 2010 del sistema di sorveglianza OKkio alla Salute (progetto promosso dal Ministero della Salute/CCM, coordinato dal CNESPS/ISS, in collaborazione con Regioni e MIUR) "il 22,9% dei bambini misurati è risultato in sovrappeso e l'11,1% in condizioni di obesità". Senza dimenticare, a fianco del s

altrettanto preoccupanti forme di Disturbi del Comportamento Alimentare (DCA) che SI manifestano soprattutto in età adolescenziale, come bulimia e anoressia. Ancora, sotto il profilo sanitario sono da considerare le questioni centrali dell'igiene e della sicurezza nella produzione, conservazione, trasformazione e preparazione dei cibi.

Sul fronte opposto, della scarsità alimentare, assumono uguale importanza gli aspetti dell'igiene e della sicurezza come sopra intese, ma entrano in gioco anche il grande tema della sicurezza di approvvigionamento, della sufficiente disponibilità di cibo e di acqua, della sovranità alimentare come diritto: tutti elementi essenziali per risolvere i problemi di sopravvivenza con i quali si confrontano ancora oggi ampie fasce della popolazione mondiale.

Il contesto socio economico e culturale

Con riferimento alla realtà italiana, esemplificativa in genere di quella dei Paesi industrializzati, le nuove generazioni devono confrontarsi ogni giorno con fattori di trasformazione sociale che condizionano fortemente e negativamente i comportamenti alimentari e le scelte fatte a tavola.

Tra questi fenomeni ricordiamo per esempio:

- il cambiamento della preparazione dei pasti, che si manifesta nella ricerca e nel consumo di alimenti ready to cook e ready to eat. In questa ottica, la scelta alimentare privilegia quei prodotti, soprattutto freschi, che dispongono di un buon contenuto di servizio (es.: quarta gamma) e sono adatti a essere consumati istantaneamente rispetto ad altri alimenti che necessitano di una preparazione;
- la destrutturazione della giornata alimentare, che si manifesta frantumando il ritmo tradizionale -colazione, spuntino, pranzo, merenda, cena -e moltiplicando le occasioni di consumo istantaneo di alimenti reperibili in ogni ora del giorno, in ogni stagione e in ogni situazione, ma spesso con non corrette quantità e qualità nutrizionali (es.: un quarto dei ragazzi delle Scuole primarie non fa la prima colazione!);
- la crescente diffusione dei consumi e dei pasti fuori casa, con il ruolo della ristorazione collettiva, soprattutto scolastica, commerciale e della distribuzione automatica (vending). Con precisi capitoli si delega alle aziende di gestione, pubbliche e private, il compito di scegliere qualità, abbinamenti e porzionature dei cibi e di prodotti in modo da contenere sprechi e inquinamento.

Nondimeno, il modello alimentare italiano ha intrapreso negli ultimi anni una trasformazione che vede una graduale evoluzione da un consumo di tipo soprattutto "quantitativo", verso un comportamento più consapevole, che privilegia scelte "qualitative", espressione di maggiore sensibilità, cultura e diversificazione nei comportamenti individuali.

Questa evoluzione è attribuibile principalmente alla crescente attenzione verso valori riscontrabili nell'ambito dei sistemi produttivi e di consumo che privilegiano cibi sani, eticamente connotati, ricchi di tradizione culturale e fortemente legati al territorio e al suo rispetto.

Espressioni come certificazione di qualità, tracciabilità di filiera, sicurezza e tipicità alimentare, stagionalità dell'ortofrutta, sostenibilità ambientale, trovano sempre più spazio nella sfera socio culturale dell'evoluzione dei consumi: è proprio sulla promozione di questi valori -che afferiscono pienamente alle intenzioni di EXPO 2015 -che la Scuola deve insistere attraverso l'Educazione Alimentare.

Oggi, nella realtà planetaria nella quale ogni scelta si colloca, l'idea di qualità del cibo non può più limitarsi al garantire la sicurezza di chi lo consuma, la soddisfazione del suo gusto e dei propri bisogni nutritivi.

Dal momento che ogni attività di produzione alimentare implica un coinvolgimento dell'uomo sull'ambiente e sull'organizzazione sociale, gli effetti di questi interventi, quanto i loro costi, devono essere ricompresi nell'idea di qualità reale del prodotto.

Ecco allora che entra in gioco, come parametro qualitativo imprescindibile, l'idea di sostenibilità, che è al centro dell'intero impianto EXPO 2015 e che è direttamente legata all'impatto che le produzioni agroalimentari hanno sull'ambiente e sull'organizzazione sociale, considerando anche gli aspetti etici della produzione e del consumo.

Volendo tracciare i contorni dell'immagine del cibo di qualità -che deve informare ogni attività di Educazione Alimentare -possiamo così identificarli:

- Sicurezza;
- caratteristiche sensoriali;
- valore nutritivo;
- rispetto dell'ambiente e delle risorse nella produzione, distribuzione e consumo;
- rispetto di fondamentali principi etici (equità sociale, benessere animale, etc.) nella produzione e distribuzione;
- gratificazione nell'acquisto, nella preparazione e nel consumo.

NEL QUADRO DI EXPO 2015: GLI OBIETTIVI DELL'EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLA SCUOLA

L'Educazione Alimentare ha come finalità ultima il generale miglioramento dello stato di benessere degli individui, attraverso la promozione di adeguate abitudini alimentari, l'eliminazione dei comportamenti alimentari non soddisfacenti, l'utilizzazione di manipolazioni più igieniche degli alimenti e un efficiente utilizzo delle risorse alimentari.

Considerando che un'alimentazione sana non deve solo rispettare le necessità qualitative e quantitative dell'organismo, ma deve armonizzarsi con la sfera psicologica e di relazione dell'individuo, la finalità dell'Educazione Alimentare si persegue con il raggiungimento di alcuni obiettivi significativi per la salute e il benessere della popolazione scolastica, già nel breve e medio periodo.

In particolare:

1. incentivare la consapevolezza dell'importanza del rapporto cibo-salute così da sviluppare una coscienza alimentare personale e collettiva, secondo le indicazioni dei soggetti e delle Istituzioni preposte;
2. promuovere la conoscenza del sistema agroalimentare mediante la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi e distributivi, in rapporto alle risorse alimentari, all'ambiente e alla società;
3. promuovere un concetto di qualità complessiva del cibo che, partendo dalla sicurezza, incorpori aspetti valoriali emergenti relativi a sostenibilità, etica, stagionalità dei prodotti, intercultura, territorialità;
4. promuovere la trasversalità dell'Educazione Alimentare su molteplici aspetti legati al rapporto, personale e collettivo, con il cibo (scientifici, storici, geografici, culturali, antropologici, ecologici, sociali e psicologici);

5. favorire l'adozione di sani comportamenti alimentari, adottando le metodologie didattiche più opportune e considerando con particolare attenzione la conoscenza delle produzioni agroalimentari di qualità, ottenute nel rispetto dell'ambiente, della legalità e dei principi etici, legate alla tradizione e cultura del territorio.

IN CONCLUSIONE

Tutto ciò premesso appare evidente che l'intero "universo scuola", nel pieno rispetto dell'Autonomia didattica ed organizzativa di ciascun Istituto e grazie alla disponibilità dei docenti e dirigenti già verificata in precedenti iniziative, sarà attivamente coinvolta sin da subito e per tutto il prossimo triennio, sulle tematiche sopra all'integrazione, sui temi alimentari, interna e internazionale, quale opportunità interculturale fra studenti, docenti e famiglie . La Direzione generale per lo Studente, l'Integrazione, la Partecipazione e la Comunicazione avrà in questo senso il compito di sollecitare le Istituzioni scolastiche con proposte innovative e di coordinare le attività in modo da renderle coerenti e da dare la più ampia comunicazione possibile, valorizzando così le buone pratiche e le progettualità innovative di ciascun territorio.

Una buona partecipazione del mondo scolastico all'EXPO 2015 garantirà infine al Sistema Paese, sui temi prescelti, anche un "dopo" EXPO: culturale, conoscitivo, didattico. Un'eredità che l'Italia tutta può consegnare al mondo sui temi, attuali e condivisi, sociali ed economici, della nutrizione e dell' alimentazione.

Un grande lascito immateriale della Scuola italiana.

Le SS.LL. sono pregate di dare massima diffusione alla presente ai dirigenti delle istituzioni scolastiche che risiedono nei territori di competenza.

IL CAPO DIPARTIMENTO

Lucrezia Stellacci