

Carta di Milano

**Le idee di Expo verso la Carta di Milano,
Report tavolo tematico 14**

**Educazione Alimentare:
un investimento per il futuro**

Contributo n° 41

LE IDEE DI EXPO 2015 – VERSO LA CARTA DI MILANO

Milano, 7 febbraio 2015

TAVOLO N° 14

Tavolo di Lavoro: Educazione Alimentare: un investimento per il futuro.

Coordinatore: Riccardo Garosci, MIUR, Presidente Comitato Educazione Alimentare

Rapporteur: Marta Bettinelli

Partecipanti al Tavolo:

1. Massimiliano Conti, Corpo forestale, MIPAAF.
2. Giuseppe Pierro, dirigente, MIUR, DG Studente.
3. Alessandro Vienna, docente, MIUR, DG Studente.
4. Evelina Flachi, nutrizionista, consulente scientifico RAI.
5. Giorgio Donegani, docente scuola secondaria, formatore area alimentazione.
6. Laura De Gara, presidente Corso di Laurea in Scienze dell’Alimentazione e della Nutrizione Umana, Università Campus Bio-Medico di Roma.
7. Silvia Migliaccio, ricercatore, Università di Roma Foro Italico.
8. Delia Campanelli, direttore generale-MIUR, USR Lombardia.
9. Bruna Baggio, dirigente scolastico, USR Lombardia.
10. Patrizia Marini, dirigente scolastico, Presidente RENISA, Comitato tecnico scientifico MIUR “Cibo e Scuola”.
11. Donatella Valentino, MIUR, Ufficio di Gabinetto del Ministro.
12. Sabina Cantarelli, curatore Children Park Expo Milano 2015.
13. Carmela Favarulo, responsabile Politiche Sociali, Legacoop.
14. Francesca Rocchi, vice presidente Slow Food Italia.
15. Patrizia Galeazzo, responsabile progetto scuola a Padiglione Italia.

Ospiti:

16. Anna Maria Colombani, vice presidente Croce Rossa Italiana.
17. Natale Miniero, direttore marketing Electrolux.
18. Pierluigi Alessandri, Presidente Technogym.
19. Carlo Scarsciotti, Presidente ANGEM – Associazione Aziende Ristorazione Collettiva

SESSIONE MATTUTINA

Verbale narrativo della discussione del mattino (massimo 2.000 caratteri, spazi inclusi)

I lavori si sono aperti con una breve presentazione dei partecipanti al tavolo tematico che hanno condiviso parte delle attività e dei percorsi di cui sono partecipi sottolineando le questioni fondamentali che riguardano il tema dell’educazione alimentare. La discussione della mattinata è andata nella direzione di sottolineare come Expo 2015 sia un evento universale non fieristico ma educativo e costituisca un’opportunità unica di riflessione, confronto e progettazione, volta ad affrontare su scala planetaria le impegnative sfide che, a partire dalla realtà odierna, si delineano sin d’ora e per il futuro prossimo. Sfide complesse, che richiedono da parte di tutti l’identificazione di obiettivi condivisi e strategie comuni. Il coordinatore ha evidenziato come il Protocollo d’intesa MIUR –Expo spa-Padiglione Italia-sia la base di partenza.

Il tavolo prende così in considerazione la necessità di convenzionarsi con chiarezza su alcune “parole chiave”,

declinate con particolare riferimento all'ambito giovanile e dunque scolastico e universitario, che costituiscono la base per la definizione di azioni efficaci alle quali far corrispondere nel tempo precisi impegni. Tutti i presenti prendono parola esponendo un concetto chiave per loro rilevante e fornendo una breve contestualizzazione. Successivamente il coordinatore avanza una proposta di selezione dei termini che incontra l'accordo generale. Alla fine della mattinata viene sottolineato da più parti come il grande scenario della Foodeducation sia il filo conduttore del tema scelto da Milano e dall'Italia per Expo 2015 e per la Carta di Milano. A tale scopo si lavorerà immediatamente per aggiornare e diffondere le Linee Guida MIUR per l'Educazione Alimentare.

Elenco delle parole chiave/concetti raccolti e loro descrizione sintetica:

1. PAROLA/CONCETTO CHIAVE: Conoscenza. Strumento essenziale di analisi della realtà, perché i giovani esercitino il proprio protagonismo critico nei comportamenti quotidiani.
2. PAROLA/CONCETTO CHIAVE: Sostenibilità. E' al centro dell'azione educativa. Tra i vari temi che afferiscono a questa parola chiave: rispetto dell'ambiente, principi etici, food safety e security, lotta allo spreco di cibo e acqua.
3. PAROLA/CONCETTO CHIAVE: Territorialità. Importanza della sovranità alimentare, contrastare le frodi alimentari, danno enorme per il made in Italy e valorizzazione delle eccellenze alimentari.
4. PAROLA/CONCETTO CHIAVE: Collaborazione. Tra scuola e famiglie degli studenti, tra scuola e stakeholder a livello locale, tra reti di scuole e realtà produttive, agricole, ristorative e commerciali.
5. PAROLA/CONCETTO CHIAVE: Legalità e sicurezza. Favorire l'esercizio di competenze e professionalità efficaci per la difesa sociale e la valorizzazione del Made in Italy nella legalità del settore agroalimentare.
6. PAROLA/CONCETTO CHIAVE: Ricerca e Innovazione. La ricerca, centralizzata e continuativa come diritto-dovere, soprattutto grazie a tecnologia e formazione.

Descrizione delle case history segnalate:

1. CASE HISTORY: Orto In Condotta, Slow Food.
La pratica di coltivazione degli orti mette in moto tre generazioni, le famiglie, i nonni che diventano i custodi dell'orto e i giovani studenti che partecipano al progetto. Questo progetto pone le sue basi sulla formazione degli insegnanti anche con corsi di accreditamento e manuale buone pratiche.
2. CASE HISTORY: Nutrizione: prendiamoci gusto! Fondazione Italiana per l'Educazione Alimentare.
Strumento di *edutainment* rivolti ai giovani e alle famiglie, teso a realizzare il massimo del coinvolgimento attivo sui temi dell'educazione alimentare, tra pari e con i famigliari, a supporto dell'attività scolastica.
3. CASE HISTORY: Pappa Fish.
Campagna educativa alimentare promossa dalla Regione Marche e cofinanziata dall'Unione Europea nell'ambito del fondo europeo per la pesca. Il progetto introduce il pesce fresco dell'Adriatico nelle mense scolastiche accanto ad un percorso didattico integrato, per far scoprire agli alunni un alimento non solo buono e sano, ma anche divertente

4. **CASE HISTORY** Progetto Piantiamola! del Corpo Forestale dello Stato – MIPAAF per la legalità.
Progetto che ha coinvolto i ragazzi di due scuole del quartiere Zen di Palermo nella riconquista dell'area della scuola e del vivaio adiacente. Ha visto la realizzazione di aule all'aperto e l'incontro con atleti vincitori di medaglie d'oro che parlano della sana alimentazione. Ha ridotto sensibilmente gli atti di vandalismo nella scuola.
5. **Progetto Regione Valle d'Aosta** per l'educazione alimentare "I volti del Cibo" e altri collegati.
6. **App sull'Educazione Alimentare** (diverso fra primaria e secondaria) a cura dell'Università La Sapienza di Roma
7. **Progetto Coop "Educazione al Consumo consapevole"** per la scuola
8. **Programma "Adotta una Scuola"** in collaborazione con CONFINDUSTRIA
9. **Progetto "Esperimenta – Cosa bolle in pentola"** lezioni Università Foro Italico – Roma
10. **Programma "Vivaio Scuole"** a Expo 2015 presso e a cura di Padiglione Italia in collaborazione con MIUR
11. **Percorsi di Educazione "Verso Expo 2015"** a cura USR Lombardia
12. **Iniziative di varie scuole italiane sulla "Giornata Mondiale dell'Alimentazione"** (16 Ottobre)

SESSIONE POMERIDIANA

Verbale narrativo della discussione del pomeriggio (tenersi intorno a massimo 2.000 caratteri, spazi inclusi)

La discussione pomeridiana ha preso le mosse dalla proposta di una Best Practice contro lo spreco in contesto scolastico, consistente nell'elaborazione di un sistema di recupero dei prodotti delle mense scolastiche in fase di scadenza. Sono stati illustrati i progetti già attivi a questo riguardo e i diversi pareri in proposito. E' stata rimarcata la necessità di intervenire sullo spreco non solo a livello locale, nelle singole scuole, ma anche nell'ambito socio economico più ampio. Per questa ragione è stata sottolineata la necessità di una stretta collaborazione tra i Ministeri, Ambiente, Istruzione, Sanità e Politiche Agricole (quest'ultimo anche tramite Corpo Forestale)

Successivamente sono state segnalati alcuni ambiti problematici dell'educazione alimentare tra cui la complessa relazione tra le attuali Linee d'indirizzo del Ministero Salute per la ristorazione scolastica e le reali esigenze nutrizionali dei bambini e ragazzi. In particolare occorre rivedere le info, i menù, le porzionature. Si è poi passati ad indicare alcune azioni necessarie per affrontare queste problematiche. E' stata così evidenziata l'importanza della relazione tra scuola e famiglie, del coinvolgimento di tecnici dell'alimentazione, di utilizzare modalità di comunicazione comprensibili al mondo giovanile e della Peer Education. A seguire sono stati segnalati una serie di raccomandazioni e impegni che l'istituzione scolastica propone di assumersi verso Expo 2015. Nella scheda successiva se ne trova una breve sintesi.

Elenco degli impegni-raccomandazioni emersi nella discussione (laddove possibile divisi per i cluster di riferimento della Carta – 1.cittadini, 2. associazioni, 3.imprese, 4.istituzioni)

Gli impegni della scuola:

- assumersi la responsabilità dell'educazione alimentare lungo tutto l'arco del percorso formativo, con una particolare attenzione alle dimensioni valoriali del cibo.
- Formare le giovani generazioni all'uso e al consumo consapevole del cibo.
- Stabilire alleanze positive con le famiglie e con la propria comunità, per favorire senso di appartenenza alla vita della scuola, condividendo le strategie educative alimentari.
- dare attenzione costante alla dimensione della territorialità, come espressione di un patrimonio valoriale legato localmente al rapporto uomo/ambiente.
- conservare il passato della tradizione alimentare, formando all'innovazione, in particolare attraverso percorsi formativi a carattere tecnico e professionale, in raccordo con il mondo produttivo agroalimentare, con il sistema delle imprese e dei servizi, con le diverse realtà associative che operano nel nostro paese
- favorire una cultura della legalità che informando i comportamenti dei singoli dia forza alla collettività, rendendola capace di esprimere un consumo consapevole tale da contrastare l'illegalità all'origine.

Raccomandazioni:

- Implementare la condivisione tra i Ministeri di Istruzione, Politiche Agricole, Sanità e Ambiente al fine di permettere il passaggio da singole buone pratiche a pratiche di sistema, anche nell'ottica di contesti internazionali.
- Il passaggio fondamentale per educare lo studente è il docente.
- Conoscenza continuativa: aggiornamento delle attuali Linee Guida MIUR (2011) per l'Educazione Alimentare.

Indicazione di eventi, iniziative, progetti, documenti segnalati durante i lavori del tavolo

- Concorsi MIUR "A Scuola con Expo" (naz.) e "Together in Expo (internazionale)
- "Charta della Generazione Expo 2015" a cura dell'Ufficio Scolastico di Novara in collaborazione con Lega Italiana lotta contro i tumori (diffusa in 8 lingue, anche al Salone del Libro e al Salone dell'orientamento scuole "woow, io e il mio futuro"
- Progetto E.A.T. - Educazione Alimentare Teenagers. Promosso da Gruppo Ospedaliero San Donato Foundation e dall'I.R.C.C.S. Policlinico San Donato, attivo già da 5 anni.
- Laboratori didattici all'interno dei supermercati promossi da Legacoop.
- Unipan, consorzio nazionale che riunisce i panificatori campani che hanno detto "no" all'esercizio illegale della propria professione.
- Concorso "Un poliziotto per amico" organizzato da Questura Aosta (tema 2014: il cibo) con collaborazione con Forze dell'ordine
- "Mercoledì Riso" progetto didattico su riso e abbinamenti a cura di Acquerello e Slow Food, riconosciuto "Progetto Scuola" da Expo 2015

SINTESI COMPLESSIVA dei lavori della giornata - max.2000 caratteri spazi inclusi

“Nutrire il Pianeta Energia per la Vita”: c’è il nutrimento fisico, indispensabile per la sopravvivenza ma c’è anche un nutrimento culturale, non meno utile, soprattutto se legato alla conoscenza del cibo, la lotta agli sprechi alimentari e dell’acqua, al rispetto delle diversità dei consumi e dell’ambiente. Tutto questo è Educazione Alimentare: la conoscenza aiuta a scegliere meglio, non solo nel cibo. Tutto questo è il vero obiettivo di Expo 2015 e della “Carta di Milano” per il millennio.

L’Italia è un Paese riconosciuto dall’UNESCO per la Dieta Mediterranea e per alcune zone di PRODUZIONE Di eccellenze alimentari: non DOBBIAMO PARLARE DI “diete” IN SENSO RESTRITTIVO O PROIBITIVO ma FAVORIRE LA conoscenza DELLE PROPRIETÀ 'DEGLI ALIMENTI DEL NOSTRO TERRITORIO PER POTER sviluppare corretti stili di vita, usare bene le materie prime, fare attività motoria oltre a conoscere ed imparare la cultura e le nostre tradizioni (es. Monferrato e Langhe, unica area al mondo riconosciuta dall’UNESCO per il territorio vitivinicolo)

FARE EDUCAZIONE ALIMENTARE PER educare al CORRETTO USO DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA ED IN RAPPORTO ALLE PROPRIE NECESSITÀ ENERGETICHE significa anche conoscere I PROBLEMI CAUSATI DA ECCESSI O CARENZE ALIMENTARI PER POTER prevenire le VARIE patologie CORRELATE (es. sovrappeso, obesità o magrezza da malnutrizione) oltre ai disturbi alimentari (es. anoressia e bulimia). La Scuola può fare molto, già dalle primarie, per informare i ragazzi sulle conseguenze di poco, troppo o cattivo cibo. E’ un format italiano che può dialogare con il mondo. E’ un impegno del MIUR, in collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole, e dell’intero sistema universitario e scolastico italiano: un grande lascito immateriale, terminata Expo 2015, della Scuola italiana.