

“NUTRIAMOCI DI...”, PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

L'alimentazione sana e corretta inizia sui banchi di scuola. Insegnare ai bambini ad acquisire corrette abitudini alimentari: è stato questo il senso del progetto “Nutriamoci di...” dedicato ai bambini delle classi IV e V di Potenza e di San Giuliano dell’I.C. A. Busciolano, ai docenti e alle famiglie.

A conclusione del progetto, promosso dal Dipartimento Ambiente della Regione Basilicata, in collaborazione con l’istituto scolastico Busciolano e con il Centro di Educazione Ambientale per la Sostenibilità (CEAS) “Il Cielo di Indra”, il 7 giugno 2016 si è tenuto un incontro presso l’aula magna dell’istituto potentino per un bilancio dell’iniziativa che ha coinvolto e guidato, bambini e adulti, verso un approccio consapevole al cibo a garanzia di un futuro stile di vita armonioso e sostenibile.

Presente al tavolo dei relatori la referente scolastica del progetto Maria Domenica De Luca, che ha coordinato i lavori; la tecnologa alimentare dell’azienda responsabile della mensa scolastica, Laura Mongiello, ha presentato i risultati emersi dalla sperimentazione della mensa biologica con particolare riferimento al gradimento, da parte dei bambini, di alcuni prodotti somministrati; il responsabile del CEAS “Il Cielo di Indra” Gaetano Lofrano, invece, ha parlato del lavoro svolto durante i laboratori e gli incontri formativi, della metodologia utilizzata e degli obiettivi raggiunti, sottolineando alcune parole chiave per una sana alimentazione: tempo, informazione e consapevolezza.

A partire dal gioco e dalla didattica laboratoriale – è emerso durante l’incontro - i ragazzi, con l’aiuto degli operatori del Ceas sono stati stimolati alla scoperta dei cibi, dei sapori, degli odori, dei colori, in uno stimolante percorso che li ha resi “consapevoli” nella scelta degli alimenti.

Dopo aver appreso la “teoria” si è passati alla “pratica”. L’Istituto Comprensivo Busciolano, in collaborazione con la Cooperativa Multiservice, ha attivato, per due mesi, la mensa sperimentale a Km zero: prodotti freschi e genuini, lavorati direttamente sul territorio e con il minor numero di passaggi tra produttore e consumatore. Cibi sani e depositari dei valori della cultura locale in grado di raccontare un territorio e la sua storia. Oltre ai ragazzi uno specifico percorso educativo è stato rivolto anche a genitori e docenti.

E’ intervenuto anche il sindaco di Potenza, Dario De Luca. Nel suo intervento ha sottolineato quanto esperienze simili siano importanti sia per la crescita culturale ed economica della comunità sia per la formazione di cittadini sani e consapevoli. Sarebbe utile, ha aggiunto De Luca, replicare ed estendere l’esperienza anche ad altre scuole della Basilicata, creando una rete fra Regione, Comuni, scuole e aziende agricole, così da garantire qualità del cibo e al contempo sviluppo economico.

La dirigente scolastica Lucia Girolamo, che ha concluso, si è mostrata molto soddisfatta e orgogliosa dell’esperienza e dei risultati raggiunti e ha espresso il desiderio e l’impegno della scuola a continuare il progetto. Ha rimarcato, inoltre, la qualità delle professionalità e delle competenze messe in campo evidenziando il lavoro sinergico quale presupposto per i risultati raggiunti.

Al termine dell’incontro i presenti hanno potuto gustare i prodotti caseari dell’azienda agricola Sciota.

Galleria Fotografica







