Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

LINEE GUIDA PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE

2015

INTRODUZIONE

EXPO 2015 – "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita" per la Scuola

"Un'Esposizione [EXPO] è una manifestazione che, qualunque sia il suo tema, ha come scopo principale l'educazione del pubblico: può esporre i mezzi a disposizione dell'uomo per soddisfare i bisogni della civilizzazione, dimostrare il progresso raggiunto in uno o più rami dell'attività umana, o indicare prospettive per il futuro."

Il riferimento alla primaria funzione educativa dell'EXPO apre il documento con cui il *B.I.E. - Bureau International des Expositions*, l'Organismo internazionale con sede a Parigi, formato dalle rappresentanze ufficiali di oltre 150 Paesi del mondo che, ogni 5 anni, assegna l'EXPO Universale e ne esplicita l'obiettivo. Il che porta direttamente l'attenzione sul ruolo istituzionale della Scuola, quale sede di produzione e diffusione di cultura, attraverso l'azione educativa.

Le *"Linee Guida MIUR 2015 per l'Educazione Alimentare"* si incardinano sull'impianto metodologico di quelle emanate nel 2011 e sono presentate in occasione di EXPO Milano 2015 (1 Maggio - 31 Ottobre 2015), memorabile appuntamento di tutto il Sistema Paese Italia con il tema del cibo. L'Italia non ospitava una EXPO Universale a tema dal lontano 1906.

Tra i compiti della Scuola, pertanto, vi è anche quello di stimolare nei giovani - e tramite i giovani anche nelle loro famiglie - la sensibilità verso i valori di EXPO 2015, che costituiscono l'espressione di un patrimonio di cultura peculiare del nostro Paese. Docenti e formatori avranno questo impegno, da perpetuare e rafforzare anche dopo l'EXPO 2015.

EXPO 2015 - Un'occasione unica da non perdere

EXPO 2015 offre un'opportunità unica per affrontare il tema "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita". È un'occasione storica per confrontarsi sui temi della produzione, della preparazione e della conservazione dei cibi, per accrescere le competenze professionali degli operatori e dei legislatori con l'obiettivo di garantire la *Food Safety* e la *Food Security* con efficienti sistemi di tutela e monitoraggio, anche delle contraffazioni e delle adulterazioni, valorizzando le eccellenze del territorio.

È evidente l'importanza di arrivare preparati a recepire questo momento cruciale, sviluppando sensibilità, razionalizzando esperienze e approfondendo adeguatamente le questioni fondamentali e le tematiche sulle quali si incentra 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 la saggezza alimentare individuale,
collettiva e universale.

Le questioni fondamentali da seguire e sulle quali si articola il confronto internazionale sono:

LA *FOOD SECURITY*, rafforzare la sicurezza alimentare per tutti gli esseri umani al fine di eliminare la fame, la sete, la malnutrizione per difetto, gli sprechi e le carestie, garantendo la possibilità di poter accedere e consumare cibo e acqua potabile in **quantità** sufficienti per vivere bene e in salute;

LA *FOOD SAFETY*, assicurare un'alimentazione sana a tutti gli esseri umani, eliminando anche la cattiva alimentazione e le patologie da cibo inquinato o malsano, garantendo a tutti la sicurezza di poter consumare cibo sano e acqua potabile di **qualità** tali 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 di curare tali pandemie;

INNOVARE con la ricerca e le tecnologie, applicate all'intera filiera alimentare, al fine di migliorare ulteriormente e in modo sostenibile le caratteristiche nutritive dei prodotti, la loro conservabilità e l'efficienza della distribuzione;

EDUCARE a una adeguata alimentazione per favorire sani stili di vita nelle popolazioni pensando, in particolare, alle categorie più deboli e più esposte;

VALORIZZARE la conoscenza delle "tradizioni alimentari" come espressioni culturali, di natura etica, sociale ed etnica.

Durante i sei mesi dell'EXPO, si sono inoltre affrontate le principali questioni connesse allo sviluppo delle 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, 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 e inquinamento dei fiumi, dei laghi e soprattutto dei mari e degli oceani. Una straordinaria opportunità per meglio conoscere come la ricerca scientifica sia impegnata a proteggere le nostre preziose risorse.
È quindi evidente che EXPO 2015 non è un evento di natura commerciale, ma piuttosto una straordinaria olimpiade universale della conoscenza che coinvolge tutti i partecipanti, che siano espositori o visitatori, in veste di protagonisti del confronto e della consapevolezza globali sul tema cibo e alimentazione. Un evento che dà visibilità alla tradizione, alla creatività e all'innovazione, 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 e alla conseguente conoscenza dei doveri, delle responsabilità e dei diritti individuali e collettivi.
Su questi temi non c'è dubbio che sempre di più s'impongono delle riflessioni importanti, quali come sfamare la popolazione mondiale e, soprattutto, come farlo senza esaurire le risorse del Pianeta e danneggiare l'ambiente. Inoltre, occorre combattere e prevenire, particolarmente nei giovani, sovrappeso e obesità soprattutto con adeguate azioni di
Food Education.
Sono questioni tanto essenziali quanto complesse da affrontare e l'EXPO 2015 rappresenta l'occasione non soltanto per esporre i grandi progressi nell'ambito della scienza, della tecnologia e delle innovazioni, ma costituisce un'imperdibile occasione di confronto e di scambio culturale e valoriale tra tutti i Paesi, per ragionare insieme su come costruire un rapporto equilibrato e armonioso tra ambiente, risorse, filiera alimentare e i bisogni dell'essere umano per garantire lo sviluppo sostenibile del nostro Pianeta.

1. I CONTESTI DELLE "LINEE GUIDA MIUR 2015"

L'EXPO 2015 "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita": il diritto di tutti gli uomini a nutrirsi

L'Esposizione Universale del 2015 ha come tema sociale, economico e culturale quello del cibo e dell'alimentazione, coinvolgendo e conferendo visibilità mondiale al Sistema Italia nel suo complesso.

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

Per il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, EXPO 2015 è soprattutto un'occasione educativa irripetibile, fondamentale per creare un coinvolgente percorso didattico fruibile per 6 mesi, avente per obiettivo primario la consapevolezza, la formazione e la conoscenza del tema alimentare, proprio attraverso un percorso esperienziale di Educazione Alimentare.

Tale obiettivo educativo era ben chiaro sin dal dossier preparato dal vincente Comitato di Candidatura dell'Italia nel 2007, ove il tema di EXPO Milano 2015 è stato declinato in vari sotto-temi: scienza e tecnologia per la sicurezza e la qualità alimentare, scienza e tecnologia per l'agricoltura e la biodiversità, innovazione della filiera agroalimentare, alimentazione e stili di vita, cibo e cultura, cooperazione e sviluppo nell'alimentazione e, soprattutto, l'Educazione Alimentare.

Un'alimentazione adeguata è uno dei diritti inalienabili affermati nella Dichiarazione Universale dei Diritti Umani adottata dall'Assemblea delle Nazioni Unite il 10 dicembre 1948. 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, ecologica ed economica. 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 vede oltre un miliardo di persone in sovrappeso o addirittura obese e il terribile contrasto è con l'analoga cifra di chi è in condizioni di difficile sopravvivenza alimentare. Il cambiamento deve partire anzitutto 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 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 economico finanziaria.

EXPO 2015 suggerisce continuità e sinergie con gli obiettivi e i contenuti delle ultime Esposizioni, Internazionale del 2008 e Universale 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, quindi, anche 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 consumi consapevoli, promuovendo sviluppo sostenibile e tutela dell'ambiente, solidarietà e cooperazione allo sviluppo, lotta agli sprechi, illegalità e disinformazione.

EXPO 2015 riveste 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, dal problema della mancanza di cibo e di acqua in alcune aree del mondo, a quello dell'Educazione Alimentare, fino alle singole tematiche direttamente legate all'alimentazione (ambiente, energia, sprechi, solidarietà, legalità, sostenibilità, filiera, per citarne alcune).

Dalla Scuola possono e devono certamente provenire idee e suggerimenti adeguati allo sviluppo di tali argomenti, anche riprendendo precedenti esperienze e iniziative sviluppate in particolare nell'ambito di programmi e progetti di Educazione Alimentare, come quelli centralizzati 2009-2011 del MIUR, il *Programma Nazionale Pluriennale "Scuola e Cibo" - Piani di Educazione Scolastica Alimentare.*

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 e in tale contesto, un tema di primaria importanza, è quello dell'alimentazione.

È del tutto indispensabile, per noi stessi e per la comunità di cui ognuno di noi fa parte, la comprensione dei benefici di un sano stile di vita alimentare e del *sistema-cibo*: funzionalità proprie della filiera alimentare, valenze ambientali, stagionalità, territorialità dei prodotti alimentari, consumi responsabili, contesti economici e sociali, sicurezza e legalità, solo per citarne alcuni aspetti. La Scuola italiana sta affrontando da anni percorsi di Educazione Alimentare con un duplice obiettivo: favorire nelle nuove generazioni la prevenzione dei più comuni problemi di salute e far loro conoscere le opportunità di studio, prima scolastiche poi universitarie, per un successivo inserimento nel mondo del lavoro.

Non da ultimo, sui temi alimentari la Scuola lavora, al suo interno e a livello internazionale, per favorire l'intercultura fra studenti, docenti e famiglie.

Inoltre, per diffondere la consapevolezza di una sana alimentazione legata alla valorizzazione del territorio, nel rispetto dell'ambiente, dei criteri di accesso alle risorse alimentari e all'acqua e della lotta agli sprechi, è necessario educare le giovani generazioni all'uso e al consumo consapevole di cibi sempre più sicuri, buoni e sani, provenienti da filiere legali e sostenibili per l'ambiente, la società e l'economia. Tali argomenti sottolineano anche il nesso tra sostenibilità e legalità. Un'agricoltura e una produzione alimentare non sostenibili sono, purtroppo, ancora largamente praticate, talvolta senza alcun rispetto delle normative specifiche. Le frodi alimentari rappresentano un altro grave danno, sia per l'economia, sia per la salute dell'uomo e dell'ambiente.

Purtroppo, il mercato della contraffazione alimentare, il cosiddetto *fake*, insieme a quello dell'*italian sounding* continuano ad avere un enorme giro di affari. Fornire agli studenti e alle loro famiglie strumenti per favorire sani stili di vita, utili alla difesa e alla valorizzazione del *Made in Italy* agroalimentare legale e sostenibile sono condizioni essenziali non solo per la crescita economica, ma anche e soprattutto per migliorare e garantire la salute delle future generazioni. L'Educazione a scelte alimentari consapevoli, dunque, diventa una delle scommesse educative per garantire benessere e sicurezza alimentare, sostenibilità, legalità.

La Cultura Alimentare italiana: un patrimonio da condividere e internazionalizzare

Non è superfluo sottolineare come l'Italia offra tradizionalmente una *Cultura Alimentare ed enogastronomica*, di alta qualità, eccezionalmente diffusa e multiforme: originale e paradigmatica declinazione di un modello alimentare mediterraneo, storicamente e culturalmente mediato e incentrato sullo stretto rapporto tra i bisogni delle popolazioni, gli stili di vita e le disponibilità degli ecosistemi della produzione alimentare. In Italia, riflesso nelle ricette regionali e nell'uso sapiente delle materie prime, è possibile ritrovare un variegato e ricchissimo patrimonio di rielaborazioni specifiche di un modello alimentare mediterraneo "di base". Tale equilibrio dinamico e sinergico, rispettoso della tradizione e altresì disponibile alle innovazioni, ha portato all'adozione di efficaci regole alimentari, opportunamente recepite nelle innumerevoli rielaborazioni culinarie locali che garantiscono la migliore alimentazione possibile, una dieta e uno stile di vita sostenibili e salutari: è la base del riconoscimento UNESCO alla "Dieta Mediterranea" conferito all'Italia e agli altri Paesi che la adottano.
Si tratta di un patrimonio di inestimabile valore, culturale ed economico, che l'Italia offre e intende condividere con i Paesi partecipanti all'EXPO 2015. Le tematiche dell'Esposizione rispecchiano i capisaldi sui quali si è sviluppata la cultura del rapporto tra cibo e territorio che rappresenta un valore italiano riconosciuto nel mondo.

La composita realtà geomorfologica del nostro territorio, la varietà di microclimi che la caratterizza, insieme all'evoluzione storica che ha lasciato impronte differenti e peculiari nelle numerose località italiane, sono solo alcuni degli elementi che portano il nostro Paese a essere un esempio virtuoso di come la diversità possa essere volta a risorsa, nel momento in cui viene valorizzata e messa a sistema. Il nostro straordinario *knowhow* del cibo e della cucina, l'uso sapiente delle materie prime e delle tradizioni, sono un patrimonio culturale che l'Italia mette a disposizione del mondo.
La capacità di orientare le produzioni agricole e alimentari valorizzando e rispettando il paesaggio e la tradizione, pur attualizzandoli in una logica di efficienza e di efficacia, sono un modello italiano che EXPO 2015 permetterà di condividere con il resto del mondo.

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 per le future generazioni, EXPO 2015 offre un'occasione irripetibile 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 è per l'appunto il contesto di EXPO.

L'Educazione Alimentare come asse portante dell'azione didattica e informativa

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.

La sostenibilità come fattore di qualità del cibo

Oggigiorno, 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 e ogni conseguente filiera implicano 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, dalla produzione al consumo, passando dal primario al secondario al terziario con valutazioni e politiche sempre più collegate fra loro.

Il contesto sanitario nel quale si colloca l'Educazione Alimentare in Italia

Le rilevazioni effettuate in questi anni indicano come siano rilevanti nella popolazione giovanile i problemi legati a cattive abitudini alimentari e alla pratica di stili di vita poco sani.
In particolare, a partire dagli ultimi decenni si è verificato un allarmante aumento del numero di giovani in sovrappeso o con problemi di obesità, fenomeno che può essere contenuto solo mediante un'efficace azione preventiva e con un'adeguata Educazione Alimentare.
Pertanto, il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca nel porre in essere - anche in collaborazione interministeriale - specifici interventi, suggerisce di disincentivare, nelle Scuole di ogni ordine e grado, la somministrazione di alimenti e bevande contenenti un elevato apporto totale di lipidi per porzione, grassi idrogenati (fonte di acidi grassi trans), alto contenuto di sodio, nitriti o nitrati utilizzati come additivi, coloranti azoici, zuccheri semplici aggiunti e dolcificanti, elevato contenuto di sostanze nervine eccitanti (teina, caffeina, taurina e similari); di incentivare l'offerta di prodotti specifici per chi è affetto da celiachia, nonché di favorire il consumo consapevole dei prodotti ortofrutticoli.
La diffusione di sovrappeso e obesità tra i più giovani è particolarmente preoccupante se si pensa alle future implicazioni socio sanitarie per il prevedibile incremento delle malattie cronico-degenerative connesse a questi problemi.

Dati aggiornati relativi agli stili di vita e allo stato ponderale dei bambini italiani sono forniti dal Sistema di Sorveglianza "OKkio alla SALUTE". In attuazione del Programma Governativo "Guadagnare Salute: rendere facili le scelte salutari" volto alla prevenzione delle malattie croniche non trasmissibili e nell'ambito del Protocollo d'Intesa del 5 Gennaio 2007 tra il Ministero della Salute e il Ministero dell'Istruzione, il Ministero della Salute ha affidato all'Istituto Superiore di Sanità/Cnesps il coordinamento del Sistema di Sorveglianza "OKkio alla SALUTE", finalizzato alla raccolta di dati, in tutte le Regioni italiane, sulla prevalenza di eccesso ponderale in età infantile e sullo stile di vita dei bambini. L'Italia con i dati di "OKkio alla SALUTE" partecipa, inoltre, all'iniziativa della Regione Europea dell'OMS denominata COSI - *Childhood Obesity Surveillance Initiative.*

"OKkio alla SALUTE" a oggi vanta quattro rilevazioni: nel 2008/9, 2010, 2012 e 2014. La metodologia standardizzata a livello nazionale garantisce la riproducibilità e la confrontabilità dei dati raccolti su stato ponderale, abitudini alimentari, esercizio fisico e sedentarietà dei bambini della terza classe della Scuola primaria e sul contesto scolastico e familiare. Sono stati utilizzati quattro questionari (rivolti a bambini, genitori, insegnanti e dirigenti scolastici) e la rilevazione di peso e statura dei bambini è stata effettuata in classe da personale sanitario formato. Nel 2014 hanno partecipato 2.672 classi, 48.426 bambini e 50.638 genitori, distribuiti in tutte le Regioni italiane. I bambini in sovrappeso sono il 20,9% e i bambini obesi sono il 9,8%, compresi i bambini severamente obesi che da soli sono il 2,2%. Si registrano prevalenze più alte nelle Regioni del sud e del centro; tuttavia, occorre sottolineare che rispetto alle precedenti raccolte dati si evidenzia una leggera e progressiva diminuzione della prevalenza di sovrappeso e obesità tra i bambini nella fascia di età 8-9 anni (dal 23,2% e 12% nel 2008/9, al 20,9% e 9,8% nel 2014). Tale risultato è molto incoraggiante se si pensa che sia l'UE che l'OMS hanno indicato l'arresto dell'epidemia come obiettivo primario a cui tendere per i prossimi anni. Tuttavia, come si evidenzia anche dal confronto relativo al 2010 con gli altri Paesi europei aderenti al COSI, i valori italiani permangono elevati.

La sorveglianza è stata resa possibile, fin dalla prima rilevazione, grazie al coordinamento tra Sistema scolastico e Regioni, all'impegno e alla fattiva collaborazione tra operatori delle Aziende Sanitarie Locali, dirigenti scolastici e insegnanti delle classi interessate, con un attivo coinvolgimento delle famiglie. Il 21.01.2015 sono stati presentati presso il Ministero della Salute, i risultati della quarta raccolta dati (anno scolastico 2013/2014) che, condivisi anche a livello regionale e provinciale, permettono agli operatori scolastici e sanitari di monitorare i comportamenti a rischio maggiormente diffusi e di definire, in un'ottica di pianificazione partecipata e condivisa, interventi di prevenzione opportunamente studiati e diretti a gruppi specifici di soggetti.

In tale contesto è fondamentale sottolineare come l'attività fisica, da intendersi composta tanto dall'attività motoria quanto da quella sportiva, sia essenziale per il mantenimento di un buono stato di salute e di un equilibrato rapporto energetico.
Il focus sull'attività fisica è motivato dal progressivo aumento della sedentarietà tipico degli stili di vita delle società tecnologicamente avanzate e in forte sviluppo, ove lo sforzo fisico e il movimento sono sempre più contenuti. Di conseguenza, la spesa energetica giornaliera del nostro organismo continua a ridursi avvicinandosi sempre più al solo metabolismo basale, mentre i consumi alimentari restano quasi invariati o aumentano. Il risultato di questa tendenza è particolarmente rischioso per la salute.
Non è superfluo evidenziare come l'attività sportiva, che in una giornata normale rimane necessariamente limitata nel tempo, non possa sostituire l'attività motoria: entrambe vanno esercitate con regolarità per il nostro benessere. I bambini, in particolare con i coetanei e con i familiari, dovrebbero recuperare la dimensione formativa e creativa del gioco libero all'aria aperta e in ambiente salubre, anche in aggiunta all'eventuale pratica di specifiche attività sportive. Sensibilizzare i giovani e le famiglie dando importanza al movimento e all'attività fisica rimane tra i fondamentali compiti della Scuola.
Oltre al sovrappeso e all'obesità infantili, sono da considerare con preoccupazione quelle forme di disturbi del comportamento alimentare causate da disagi psicologici che producono un rapporto patologico col cibo.
Per rispondere a tali urgenze sanitarie, in questi ultimi anni sono stati messi in atto significativi interventi istituzionali, che hanno visto nella Scuola il luogo di elezione per svolgere un'indispensabile azione preventiva con iniziative di Educazione Alimentare rivolte alle giovani generazioni. Un fermento positivo che ha stimolato anche la nascita di molteplici e spesso lodevoli iniziative locali di Educazione Alimentare, molte delle quali meriterebbero di essere conosciute, indirizzate, valorizzate, diffuse e rese continue. Questi progetti testimoniano la passione delle Scuole, insegnanti, studenti e loro famiglie verso questi temi, condivisa peraltro da queste *"Linee Guida"*.

Il contesto socio economico e culturale

Negli ultimi anni, a fronte di un peggioramento delle condizioni di salute e nutrizione dei giovani, il modello alimentare italiano ha subito una trasformazione che ha visto un lento evolversi da un consumo di tipo soprattutto "quantitativo", tipico degli anni '70 e '80, verso un consumo più consapevole che si è orientato maggiormente verso una scelta "qualitativa", espressione di una maggiore sensibilità, selettività e diversificazione nei comportamenti individuali.
Questa evoluzione è attribuibile principalmente alla crescente attenzione verso valori riscontrabili nell'ambito dei sistemi produttivo 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 e rintracciabilità di filiera, sicurezza e tipicità alimentare, sostenibilità ambientale, economica e legale, trovano sempre più spazio nella sfera socio culturale del moderno e attento consumatore italiano.
Tuttavia, nonostante questi segnali positivi, le nuove generazioni devono confrontarsi ogni giorno con fattori di trasformazione sociale che condizionano fortemente e spesso negativamente i comportamenti alimentari e le scelte fatte a tavola.
Tra questi fenomeni ricordiamo, per esempio:

- **La destrutturazione della preparazione dei pasti**, che si manifesta nella ricerca e nel consumo di alimenti *ready to cook* e *ready to eat*, la cosiddetta quinta gamma pronta al consumo. In quest'ottica, la scelta alimentare privilegia quei prodotti che dispongono di un alto contenuto di servizio perché adatti a essere consumati istantaneamente rispetto agli alimenti freschi che però necessitano di una preparazione.
- **La destrutturazione della giornata alimentare**, che si manifesta frantumando il ritmo tradizionale della Dieta Mediterranea, colazione, spuntino, pranzo, merenda, cena; moltiplicando così le occasioni di consumo istantaneo e sregolato di alimenti reperibili in ogni ora del giorno, in ogni stagione e in ogni situazione, spesso si caratterizza per un'inadeguata qualità nutrizionale e per un forte impatto ambientale.
- **La diffusione dei pasti fuori casa**, con la ristorazione sociale e commerciale, che delega alle aziende di gestione pubbliche e private il compito di scegliere e proporre qualità, abbinamenti e porzionature dei cibi di tutti i giorni, accentuando nei fruitori una inevitabile passività rispetto alla sviluppo di propri modelli di consumo e di stili alimentari.

Il contesto agroalimentare italiano e la Dieta Mediterranea

L'Italia, paese d'origine di quella Dieta Mediterranea riconosciuta come modello virtuoso di salute e Patrimonio dell'Umanità da parte dell'UNESCO, possiede una ricchezza 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 disponibilità 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, condivisi di generazione in generazione. Una ricchezza fondata anche sulla biodiversità del nostro territorio, che non può essere sepolta sotto una cenere di inerzie, disattenzioni e superficialità, ma che deve invece costituire la base per il recupero e la difesa dei valori del cibo, del territorio e dell'ambiente socio culturale in cui esso si produce e si consuma.

L'indispensabile considerazione dei "gioielli" della nostra produzione agroalimentare, pazientemente censiti in questi ultimi decenni, non può però essere sufficiente a valorizzare un patrimonio alimentare tanto ricco e differenziato, che nella esclusiva considerazione dei singoli prodotti rischierebbe di perdere il merito collettivo diffuso. L'industria alimentare italiana ha saputo cogliere e promuovere i valori della tradizione agroalimentare del nostro Paese, recependo nel contempo l'attualità espressa dai valori emergenti della globalizzazione.

Oggi, occorre riesaminare l'alimentazione italiana anche attraverso i suoi valori tradizionali, riportando in primo piano lo storico denominatore comune della pratica alimentare conviviale, semplice, misurata, economica e naturale che da sempre si sviluppava nella famiglia e collegata alle vocazioni del territorio, alle stagioni, così proteggendo attivamente la propria salute e puntando consapevolmente a un benessere personale e collettivo.

Tutto ciò coinvolgendo non solo i giovani ma l'intera popolazione, nello sforzo di intrecciare e riannodare i "fili" che collegano i valori tradizionali locali, del territorio con quelli emergenti e ampiamente condivisi su scala globale dei sistemi agroalimentari sostenibili, degli equilibri nutrizionali, delle abilità gastronomiche, affrontati con metodi scientifici e tecnologie moderne.

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

Seguendo questo approccio, 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, sensoriale, valoriale, culturale e scientifica del patrimonio alimentare del nostro Paese. La Scuola si rivela il luogo di elezione per fare Educazione Alimentare in modo continuativo, tramite il suo radicamento territoriale, la sua ricchezza interculturale, il dialogo e l'osservazione quotidiana con i ragazzi, con il presidio costante e interdisciplinare del percorso formativo, con la possibilità di costruire connessioni cognitive mirate.
Il fatto che l'EXPO Universale sia stata assegnata all'Italia sul tema "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita", ponendo al centro la questione del cibo, della nutrizione del mondo e delle future generazioni, offre un'occasione unica per dare impulso e centralità ai temi dell'Educazione Alimentare e porre le basi per infrastrutture e strumenti d'eccellenza a supporto della sua diffusione e continuità.

2. IL RUOLO DELLA SCUOLA PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE

Quella dell'Educazione Alimentare nel nostro Paese è una lunga storia. Ripercorrerla nelle sue tappe fondamentali aiuta a comprendere l'effettivo potenziale di novità ed efficacia attivabile con l'adozione delle "*Linee Guida MIUR 2015 per l'Educazione Alimentare*".

Le principali tappe dell'Educazione Alimentare: dagli anni '80 al 2000

Risale al 1975 la "Prima Conferenza Nazionale per l'Educazione Alimentare" organizzata a Roma dall'allora Istituto Nazionale della Nutrizione, e fu solo di qualche anno successivo, precisamente del 1981, il convegno "L'Educazione Alimentare in Europa" promosso a Bologna dalla Cooperazione dei Consumatori. In entrambe le occasioni, attraverso il confronto delle esperienze di Educazione Alimentare condotte nel nostro e in altri Paesi europei, si individuarono alcuni punti fermi che avrebbero segnato lo sviluppo dell'Educazione Alimentare in Italia negli anni successivi.

Questi i fondamentali elementi di riflessione emersi allora: il bisogno di distinguere tra "momento informativo" e "momento educativo" nell'ambito della comunicazione volta a migliorare le abitudini alimentari; il riconoscimento della complessità dell'atto alimentare come sintesi di valenze fisiologiche, psicologiche, sociali e culturali in senso lato; la necessità di affrontare l'Educazione Alimentare in modo sistemico, coinvolgendo la popolazione, e i giovani in particolare, su tutti i piani individuati come significativi per la formazione del rapporto con il cibo.

A fronte di stimoli tanto interessanti e di indicazioni già così precisamente delineate, nei dieci-quindici anni successivi si assistette a un moltiplicarsi di progetti di Educazione Alimentare talvolta in grado di recepire quanto detto in modo solo parziale e spesso contraddittorio, secondo le sensibilità dei promotori.

Due, in particolare, i punti di debolezza caratteristici di molti dei progetti sviluppati in un arco di tempo così lungo: l'identificazione dell'Educazione Alimentare con l'educazione nutrizionale e la parcellizzazione e la dispersione delle esperienze.

In riferimento al primo punto, si osserva che sulla spinta di una crescente urgenza di tipo sanitario, legata agli effetti sempre più evidenti della cattiva alimentazione tra i più giovani, si commise spesso l'errore di confondere gli obiettivi dell'intervento educativo con i contenuti da trattare. Non di rado ci si ritrovò così a proporre concetti tecnico nutrizionali complessi - si parlava, per esempio, di calorie, principi nutritivi e metabolismo ai bambini delle Scuole materne ed elementari - con l'idea che un approccio di tipo cognitivo tecnico scientifico potesse condurre a una reale presa di coscienza da parte dei giovani e a un'effettiva modificazione del loro comportamento. Un'idea che, nei fatti, si è dimostrata sbagliata.
In riferimento al secondo, l'assenza di un programma di lungo respiro condiviso a livello nazionale, impedì che in questo tempo si avviassero una raccolta, un confronto e una valutazione delle diverse esperienze poste in atto: da un lato non si valorizzarono e diffusero alcuni risultati di interesse, mentre dall'altro si reiterarono a volte degli insuccessi che si sarebbero potuti evitare.
Gli errori ripetuti nel corso degli anni contribuirono sicuramente a ingenerare, negli anni '90, l'idea che qualcosa dovesse cambiare nel modo di approcciare l'Educazione Alimentare nella Scuola. In particolare emerse la posizione di chi, consapevole della quasi generale prevalenza nelle scelte alimentari dell'individuo dei fattori psicologici e culturali piuttosto che fisiologici e nutrizionali, iniziò a spostare l'approccio all'Educazione Alimentare su un piano che fosse realmente motivante: più aderente alla realtà, agli interessi e all'esperienza quotidiana dei giovani interlocutori. Anche in questo caso, furono due i fenomeni degni di particolare attenzione: il diffondersi dei progetti di educazione sensoriale, per un avvicinamento attivo, consapevole e critico all'alimentazione; la rivalutazione delle attività di cucina all'interno del percorso scolastico, per riappropriarsi di un rapporto più diretto col cibo attraverso il fare concreto.
I risultati di questo cambiamento strategico furono incoraggianti: si imboccò infatti una strada capace di vedere i giovani realmente motivati e disponibili a quella riflessione sul proprio comportamento personale che è il primo passo per diventare protagonisti attivi delle proprie scelte e modificare coscientemente le proprie abitudini.

Per un'idea moderna di qualità del cibo: dal 2001 a oggi

Nel 2001, a distanza di oltre venti anni dalla prima, la "Seconda Conferenza Nazionale per l'Educazione Alimentare" di Roma ebbe il merito di costituire un utile punto di sintesi. Soprattutto permise di evidenziare come le attività di educazione nutrizionale, sensoriale e di cucina, in quel periodo costituenti l'asse portante dell'Educazione Alimentare nella Scuola, avessero contribuito a promuovere un'idea di qualità del cibo che si poteva riassumere nella considerazione di quattro parametri essenziali: sicurezza (il cibo non deve nuocere alla salute di chi lo consuma); caratteristiche sensoriali (il cibo deve soddisfare precisi requisiti di aspetto, forma, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.); valore nutritivo (il cibo deve contenere sostanze utili all'organismo); gratificazione (il cibo deve soddisfare le necessità di gratificazione psicologica e sociale del consumatore).

Nel 2016 il MIUR proporrà una nuova Conferenza Nazionale. Nel contesto attuale, è necessario estendere il concetto di qualità del cibo, superando quei limiti che hanno impedito una vera crescita culturale e di promuovere un reale miglioramento della salute alimentare diffusa. Quella sopra descritta è, infatti, una concezione che si limita a valutare la qualità del cibo riferendola al solo rapporto diretto con il singolo consumatore: il cibo deve essere sicuro, deve piacere, deve nutrire, deve gratificare chi lo mangia, e così via.

In realtà, ogni attività di produzione alimentare implica un intervento dell'uomo sull'ambiente e sull'organizzazione sociale, e 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 oggi, come parametro qualitativo imprescindibile, l'idea di **sostenibilità**, 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.

In società come la nostra, prevale ancora un'idea di qualità "tecnica" del cibo che però non corrisponde alla qualità globale del sistema alimentare. È proprio questo il salto da operare sul piano culturale attraverso adeguate iniziative di Educazione Alimentare: sensibilizzare le giovani generazioni su un'idea di qualità più complessiva, che coinvolge, oltre al benessere del singolo, quello della società in cui vive e quello dell'ambiente da cui ottiene le risorse.

Alla luce di queste considerazioni, volendo tracciare i contorni dell'immagine del cibo di qualità che deve informare oggigiorno 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, ecc.) nella produzione e distribuzione; gratificazione nell'acquisto e nel consumo. In sostanza, il considerare i valori della sostenibilità diventa una chiave fondamentale per garantire la significatività e l'efficacia dell'Educazione Alimentare.
Tra le azioni realizzate dal MIUR in materia di Educazione Alimentare, occupa un posto di particolare rilievo il *Programma Nazionale Pluriennale "Scuola e Cibo" - Piani di Educazione Scolastica Alimentare* [aa. ss. 2009-10, 2010-11, 2011-12]. Il Programma si è prefisso di introdurre nel Sistema di istruzione italiano l'Educazione Alimentare quale materia trasversale e interdisciplinare, anche riprendendo e centralizzando precedenti esperienze e iniziative già realizzate da singoli Istituti. Non si è trattato di inserire nei curricula una nuova materia, ma di collocarla di volta in volta all'interno delle altre discipline, ad esempio con richiami e integrazioni relative alla conoscenza del cibo, dei consumi alimentari, della funzione degli alimenti, nonché agli aspetti culturali, sanitari ed economici dell'alimentazione. "Scuola e Cibo" si è rivolto nel complesso ad alunni, famiglie e docenti: sollecitando l'adozione di corretti e salutari stili di vita - anche in collaborazione interministeriale - ha inteso sviluppare i temi dell'Educazione Alimentare e dell'Educazione al Movimento e allo Sport, anche nell'ambito del dialogo interculturale e dell'Educazione allo sviluppo sostenibile secondo i criteri di sostenibilità ecologica, sociale ed economica. Si è trattato nel complesso di un'iniziativa di notevole rilevanza didattico-educativa per il cui sviluppo il Ministero ha costituito apposito Comitato Tecnico Scientifico [DDMM 01.04.09 e 20.04.11]. È del 22.09.11 la pubblicazione delle *"Linee Guida per l'Educazione Alimentare nella Scuola Italiana"*, nate dal lavoro dei Componenti del CTS insieme a quello dei numerosi Direttori generali degli Uffici Scolastici Regionali, dei Referenti regionali per l'Educazione alla Salute e per l'Educazione Alimentare, dei docenti, alunni e famiglie, nonché partner del territorio che, a vario titolo, sono stati coinvolti attivamente nel Programma "*Scuola e Cibo*". Le "*Linee Guida per l'Educazione Alimentare nella Scuola Italiana"* emanate nel 2011 costituiscono il quadro di base sul quale si innestano senza soluzione di continuità queste "*Linee Guida MIUR 2015 per l'Educazione Alimentare".*

Gli attuali obiettivi dell'Educazione Alimentare nella Scuola

L'Educazione Alimentare ha tra i propri fini 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 di cibo e di acqua, un efficiente utilizzo delle risorse alimentari e un uso corretto delle materie prime.
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:

- **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;
- **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;
- **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;
- **promuovere la trasversalità dell'Educazione Alimentare**, negli aspetti scientifici, storici, geografici, culturali, antropologici, ecologici, sociali e psicologici legati al rapporto, personale e collettivo, con il cibo;
- **promuovere un concetto di socialità complessiva del cibo**, che partendo dalla sicurezza, incorpori aspetti valoriali relativi a sostenibilità, etica, legalità, intercultura, territorialità. Il cibo è e deve essere gioia, soprattutto per i più giovani, il cibo deve unire e non dividere. La Scuola, anche grazie alla passione dei docenti e all'entusiasmo degli studenti e delle loro famiglie, su questi temi deve e può fare molto.

Programmare per competenze

Gli obiettivi indicati sono raggiungibili solo con il riferimento a un ampio e articolato contesto epistemologico, ove siano presenti una pluralità di strategie educative.
Strategie che sono da realizzarsi attraverso un insieme complesso di attività sviluppate sinergicamente all'interno del Sistema Educativo di Istruzione e di Formazione, delle famiglie e di contesti extrascolastici, permettendo ai giovani di acquisire competenze chiave sulle quali fondare uno stile di vita sano.
A questo proposito è da ricordare che le politiche formative dell'Unione Europea hanno sollecitato negli ultimi anni gli Stati membri ad assumere quale criterio d'innovazione proprio il concetto di competenza come chiave per strutturazione di nuovi percorsi formativi tali da consentire a ciascun soggetto in apprendimento "la crescita individuale e sociale, la piena realizzazione e lo sviluppo personali, la cittadinanza attiva, l'inclusione sociale e l'occupazione".
Anche in Italia i recenti processi di riforma della Scuola hanno posto l'attenzione sulla necessità di introdurre pratiche didattiche centrate sullo sviluppo di competenze, come obiettivo prioritario dell'apprendimento. Infatti, ad esempio, sia le Indicazioni per il curricolo del primo ciclo, sia i Regolamenti del riordino dei Licei, degli Istituti tecnici e professionali introducono un nuovo paradigma della formazione che individua nella didattica delle competenze la prospettiva innovativa per superare l'assetto disciplinare e parcellizzato dell'insegnamento.
È proprio nel quadro dell'acquisizione di competenze chiave che si colloca l'intero percorso di Educazione Alimentare, ricordando che, secondo quanto indicato nel progetto *Definition and Selection of Key Competencies (De.Se.Co.)*, il punto di partenza per la individuazione e la definizione delle competenze chiave di cittadinanza è un'analisi di che cosa sia necessario per poter agire e vivere in una società complessa e per poterla trasformare.
In particolare, i Regolamenti per i Licei, gli Istituti tecnici e professionali con le relative Indicazioni e Linee Guida, finalizzano l'attività formativa alla promozione di un insieme di competenze descritte nel profilo educativo, culturale e professionale sia generale, sia relativo ai singoli indirizzi di studio.

3. CONTENUTI E METODOLOGIE DELL'EDUCAZIONE ALIMENTARE SCOLASTICA

I contenuti dell'attività didattica: la necessità di un approccio sistemico

Per definire gli ambiti in cui articolare i contenuti dell'Educazione Alimentare, è necessario collocare l'atto del mangiare nella sua dimensione più propria, ovvero un atto complesso che non coinvolge soltanto gli aspetti della fisiologia, ma è determinato anche da fattori di tipo psicologico, sociale e culturale in senso lato.
Tenendo presente questa considerazione fondamentale, ogni programma di Educazione Alimentare si deve comporre di contributi, spunti ed esperienze dirette, tali da consentire all'insegnante e al formatore d'impostare un'esperienza integrata con i programmi e con gli obiettivi didattici delle diverse aree e materie.
Sono sostanzialmente cinque le aree tematiche fondamentali sulle quali insistere, ognuna significativa di un particolare aspetto del rapporto con il cibo.

Il rapporto sensoriale con gli alimenti

Gli organi di senso sono il primo e più importante strumento a nostra disposizione per conoscere e valutare un alimento, sia sotto il profilo della sua gradevolezza, sia rispetto alle sue caratteristiche qualitative e igieniche. Un percorso di educazione sensoriale che si sviluppi in armonia con la crescita psicofisica dell'individuo vede fondamentalmente tre fasi: la presa di coscienza delle proprie potenzialità sensoriali nell'ambito dell'esplorazione e della conoscenza del sé; la capacità di descrivere le percezioni sensoriali, per valutarle (soggettivamente e oggettivamente) e classificarle, come processo fondante dell'educazione al gusto; la capacità di orientare e appagare il comportamento e le scelte alimentari in funzione del proprio gradimento sensoriale, nell'ottica di un protagonismo attivo.

La nutrizione e l'ambito scientifico

La considerazione dei temi legati alla composizione degli alimenti, alla fisiologia della nutrizione e, nel complesso, agli elementi di base della scienza dell'alimentazione, sono parti fondamentali del programma educativo, nell'ambito di una consapevolezza dei meccanismi che legano nutrizione e salute.

La merceologia, ovvero la conoscenza del cibo

La conoscenza degli alimenti, andando alle radici della produzione alimentare e affrontando le fasi della trasformazione, del confezionamento, dell'etichettatura, della distribuzione, della conservazione e della preparazione del cibo, consente di acquisire conoscenze indispensabili per un consumo attento e consapevole.

L'igiene e la sicurezza alimentari

L'importanza delle corrette manipolazioni degli alimenti e di una giusta conservazione rappresenta un aspetto essenziale da trattare all'interno dell'attività di Educazione Alimentare, che deve sempre tenere nella giusta considerazione le tematiche di tipo igienico, nell'ottica di responsabilizzare direttamente l'individuo nell'interazione con il cibo, in tutte le sue fasi.

L'approccio culturale al cibo

Nell'ottica di un approccio sistemico alla complessità dell'atto alimentare e dell'unità del sapere, è essenziale l'attenzione agli aspetti dell'evoluzione culturale, che gravitano intorno al cibo e al sistema agroalimentare: il rapporto con il territorio e il lavoro; le sue risorse e gli elementi di sostenibilità; le diverse tradizioni enogastronomiche; il confronto interculturale e la valorizzazione della biodiversità; i riti, la convivialità, i luoghi e le modalità di rapporto con il cibo nell'acquisto e nel consumo, anche in riferimento a valori e dottrine religiose.

È importante ribadire come nessuna delle suddette aree tematiche sia di per sé esaustiva dell'Educazione Alimentare, mentre è dalla considerazione di tutte che emerge quel quadro complessivo di consapevolezza, quale presupposto irrinunciabile per il raggiungimento degli obiettivi precedentemente delineati. Peraltro, ciascuna delle tematiche indicate si apre a connessioni, estensioni, approfondimenti che richiedono la messa in relazione dei diversi ambiti, a comporre un univoco e armonico quadro concettuale di riferimento. Questo tipo di approccio sistemico si coniuga con l'attivazione di competenze proprie di tutte le aree d'insegnamento, cosicché l'Educazione Alimentare scolastica non può essere considerata materia a sé stante, ma deve necessariamente costituire una presenza continua e diffusa nei curricula di ogni materia, nel segno di quell'unità del sapere, base del nostro stesso comportamento alimentare. La didattica scolastica potrà quindi svilupparsi in maniera trasversale e interdisciplinare, collocando i temi dell'alimentazione di volta in volta all'interno delle singole materie e discipline.

Le metodologie dell'Educazione Alimentare scolastica

L'Educazione Alimentare si sviluppa nell'ottica di integrare progressivamente gli aspetti fondamentali dei rapporti uomo/salute-cibo-cultura/ambiente, così da comporre un percorso a spirale che accompagni gli individui, a partire dalla Scuola dell'infanzia, all'acquisizione di un adeguato grado di consapevolezza e di capacità critica e operativa, rispetto alla complessità dell'atto alimentare.
Il percorso può essere inteso idealmente attraverso quattro momenti significativi, coerenti con i ritmi dello sviluppo psicologico, esperienziale del singolo:

Io, il cibo nel mio piatto e il mio corpo: il livello dell'intimità, il momento del cibarsi, l'atto del cibarsi - Cos'è per me il cibo che sto mangiando, ora;

Io, il cibo nella mia giornata, la Scuola e la famiglia: la realtà vicina temporale e spaziale, la giornata alimentare in famiglia e a Scuola - I tempi, le regole e i momenti del mangiare, la convivialità;

Io, il cibo, la stagione, gli amici e il territorio in cui vivo: la realtà intermedia temporale e spaziale - I momenti di consumo autonomo dalla famiglia e dalla Scuola, i modelli di consumo, i luoghi del cibo, gli stili alimentari, la tipicità, comportamenti ed etica;

Io, il cibo e la società, nel mondo e nel tempo: le realtà lontane - La dimensione interculturale. Alimento, filiera e complessità del sistema agroalimentare, in un'ottica di sostenibilità planetaria. Il confronto e la comprensione della complessità e della diversità.

La didattica per progetti

L'orientamento costruttivista, insieme a quello comportamentista e cognitivista, rappresentano le teorie psicologiche che più influenzano il campo di studi nell'Educazione Alimentare. Considerando che la didattica per obiettivi ha rappresentato e rappresenta tuttora un valido modello per la programmazione del lavoro scolastico, è opportuno che ad essa si affianchino altri modelli pedagogici, in particolare quello della didattica per concetti, ormai consolidato, e quello, per certi versi ancora emergente, della didattica per progetti.
Programmare e portare avanti una didattica per progetti significa privilegiare un approccio psicopedagogico di tipo costruttivista, nel quale l'accento è posto sull'impegno attivo da parte degli allievi nel costruirsi organicamente una propria conoscenza, sulla base di un setting esperienziale che faccia emergere le potenzialità d'apprendimento. Il sapere viene visto come un costrutto personale, realizzato tramite un'attività in collaborazione con altri (il lavoro d'équipe) e sempre dipendente da un determinato contesto, delimitato dai contorni del progetto stesso. Per il docente si tratta di allestire un ambiente di apprendimento favorevole alla sperimentazione di situazioni che richiedano l'esercizio di diversi stili cognitivi, l'utilizzo di differenti linguaggi, l'espressione delle personali attitudini.

Gli indicatori di qualità dell'attività didattica

Per attivare nelle Scuole iniziative formative e didattiche in tema di Educazione Alimentare, si propongono linee progettuali basate su alcuni punti fortemente significativi:

- Prevede momenti di informazione e di formazione specifici, disciplinari e interdisciplinari, tesi a garantire il coinvolgimento di tutte le risorse necessarie. In particolare è indispensabile il coinvolgimento delle famiglie in tutte le fasi delle attività, anche alla luce del patto di corresponsabilità educativa;
- È funzionale al raggiungimento di specifici obiettivi disciplinari e trasversali e si basa sulla "normale attività disciplinare"; quindi ogni disciplina sarà chiamata a contribuire all'organizzazione e all'ampliamento delle conoscenze e abilità necessarie e utili all'esercizio dell'Educazione Alimentare scolastica;
- Si avvale di modalità didattiche idonee a motivare gli allievi rendendoli protagonisti consapevoli e responsabili del proprio processo di apprendimento;
- Prevede di coinvolgere gli studenti - di ogni età, ordine e grado - secondo modalità che inquadrino la diversità come risorsa e non quale limite;
- Assume l'operatività e l'attività laboratoriale come pratica normale d'apprendimento; prevedendo situazioni formative che privilegino il lavoro su compiti di realtà, il lavoro di gruppo, il lavoro cooperativo, al fine di ottenere un esito formativo e un "prodotto" spendibile a livello personale o dalla intera classe, nella Scuola e nell'ambiente extrascolastico (in particolare nelle famiglie);
- Si avvale del contributo, e lo coordina, offerto dalle Amministrazioni pubbliche, dagli Enti locali, dalle CCIAA e da tutti i soggetti potenzialmente utili allo sviluppo dell'attività e al raggiungimento degli obiettivi educativi, comprese Fondazioni e Imprese sociali;
- Viene adeguatamente monitorato e valutato;
- Viene inserito nel piano dell'offerta formativa della Scuola, a garanzia di una piena assunzione di responsabilità, condivisione e continuità.

L'importanza delle TIC per l'Educazione Alimentare

I mezzi per realizzare queste condizioni possono essere diversi. Un intervento di Educazione Alimentare non può, però, prescindere dal prendere in considerazione le *Tecnologie Informatiche per la Comunicazione (*TIC), essenziali per aprire a diverse dinamiche di pensiero, modalità di apprendimento e condivisione. Internet ne è l'esempio più evidente (anche se non il solo) e, pur senza lasciare sullo sfondo le problematiche legate alla virtualizzazione dell'esperienza e al diffondersi del cosiddetto "pensiero veloce", è innegabile la sua possibile funzione educativa, relativamente a:

- La qualità dei messaggi e degli stimoli veicolati attraverso la multimedialità che, unita all'economicità di produzione e alla grande capacità di diffusione, permettono di competere, ad esempio, con i più sofisticati strumenti di persuasione pubblicitaria televisiva;
- Il livello di interattività facilmente realizzabile, capace di stimolare un comportamento attivo e un'assunzione di responsabilità del discente di fronte al mezzo;
- La possibilità di comunicare con gli altri, in situazione sincronica o diacronica, permettendo un diverso stile partecipativo a esperienze comuni;
- La produzione di materiale didattico e la sua diffusione.

In questa ottica, ma non solo, è fondamentale il ruolo degli Istituti tecnici e professionali che, per il particolare tipo di formazione e di obiettivi lavorativi post scolastici, molto possono contribuire, anche con l'alternanza scuola-lavoro, a una crescita didattica e professionale della Scuola con progetti e uso di tecnologie informatiche per la comunicazione.

4. EDUCAZIONE ALIMENTARE: PAROLE CHIAVE E IMPEGNI DALLA "CARTA DI MILANO"

La definizione degli obiettivi propri dell'Educazione Alimentare, delle competenze che essa punta ad attivare, dei contenuti che la caratterizzano e delle metodologie didattiche più adeguate, trovano una via di espressione concreta nell'individuazione di alcune "parole chiave", come base per azioni efficaci alle quali far corrispondere nel tempo precisi impegni.
Un momento importante per l'individuazione di queste parole chiave è stato l'evento "Le idee di EXPO 2015 - Verso la Carta di Milano", organizzato dal Governo italiano, che si è tenuto il 7 Febbraio 2015 a Milano presso l'Hangar Bicocca, alla presenza del Presidente del Consiglio. Nell'occasione, oltre 500 relatori, suddivisi in 42 tavoli tematici, hanno avuto modo di discutere, riflettere, raccogliere idee, programmare obiettivi e azioni concrete nell'ambito del tema di EXPO Milano 2015 "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita", tratteggiando inoltre gli impegni da assumere con la "Carta di Milano", il documento approvato a inizio EXPO 2015 e consegnato al Segretario Generale dell'ONU al termine di EXPO 2015 quale impegno condiviso e assunto per le sfide del nuovo millennio.
La "Carta di Milano" descrive infatti una serie di impegni che devono essere assunti dai firmatari: i cittadini, il mondo delle imprese e delle professioni, le associazioni e fondazioni *non-profit*, le Istituzioni pubbliche, tutti responsabilizzati su questioni cruciali quali il diritto al cibo, gli sprechi alimentari, la sicurezza degli alimenti, l'agricoltura sostenibile, l'Educazione Alimentare.
Eredità tra le più impegnative di EXPO 2015, la "Carta di Milano" si propone come una bussola per i Governi e per i singoli cittadini, dovendo orientare nel complesso comportamenti personali e scelte politiche.
Tra i tavoli tematici riunitisi il 7 Febbraio 2015, la Direzione Generale per lo Studente, l'Integrazione e la Partecipazione del Dipartimento per il Sistema Educativo di Istruzione e di Formazione del MIUR ha organizzato e coordinato il tavolo "Educazione Alimentare: un Investimento per il Futuro".

Per lo sviluppo di ulteriori riflessioni e approfondimenti funzionali all'applicazione pratica di queste "*Linee Guida MIUR 2015*", si riassumono i punti emersi dal confronto tra gli Esperti che hanno partecipato ai lavori del tavolo, nonché le indicazioni del MIUR:

"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. È il principale obiettivo di EXPO Milano 2015 e della "Carta di Milano" consegnata all'ONU a Ottobre 2015 quale eredità culturale EXPO.

L'Italia è uno dei Paesi riconosciuti dall'UNESCO per la "Dieta Mediterranea".
Parlando di "dieta" non dobbiamo erroneamente sottolinearne valenze restrittive o proibitive, ma favorire invece la conoscenza delle proprietà degli alimenti del nostro territorio, consentendo di sviluppare corretti stili di vita, usare bene le materie prime, fare attività motoria, conoscendo e imparando la cultura e i valori da sempre legati alle nostre tradizioni.

"Fare Educazione Alimentare".
Educare al corretto utilizzo degli alimenti, alla giusta porzionatura, nella giornata e in rapporto alle proprie necessità energetiche, significa anche conoscere i problemi causati da eccessi o carenze alimentari per poter prevenire le varie patologie ad essi correlate.

La Scuola può fare molto,
già dalle classi primarie, per informare i ragazzi sulle conseguenze di poco, troppo o cattivo cibo, nonché dell'importanza dell'attività motoria e sportiva per il raggiungimento e il mantenimento della Condizione di Benessere che, come è noto, non è da intendersi come mera assenza di patologie. È un modello italiano che può dialogare con il mondo. È un impegno del MIUR e dell'intero Sistema Educativo di Istruzione e di Formazione, da assumersi anche in collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, con il Ministero della Salute e altri Dicasteri: un grande lascito immateriale, permanente di EXPO 2015.

Impegni prioritari della Scuola

Il lavoro del tavolo tematico "Educazione Alimentare: un Investimento per il Futuro" ha portato a individuare alcuni impegni prioritari di cui la Scuola deve farsi carico e che si ritiene opportuno richiamare in queste *"Linee Guida"*:

- Assumere la responsabilità dell'Educazione Alimentare lungo tutto l'arco del percorso di istruzione e 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 (stagionalità, clima, consuetudini, ecc.);
- 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, dei servizi, del turismo, della ristorazione, con le diverse realtà associative che operano nel nostro Paese e anche tramite le Camere di Commercio;
- 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 all'origine l'illegalità.

Concetti e parole chiave per la “Carta di Milano”

In relazione agli impegni descritti, i lavori per la stesura della “Carta di Milano” hanno portato a identificare specifici concetti e parole chiave per l’Educazione Alimentare, declinati con particolare riferimento all’ambito giovanile e dunque scolastico e universitario:

Conoscenza.
Come strumento essenziale di analisi della realtà, perché i giovani esercitino il proprio protagonismo critico nei comportamenti quotidiani;

Sostenibilità.
Al centro dell’azione educativa; tra i vari temi che afferiscono a questa parola chiave: il rispetto dell’ambiente, di principi etici, la *Food Safety* e la *Food Security*, la lotta agli sprechi di cibo e di acqua;

Territorialità.
L’importanza della sovranità alimentare, del valorizzare le eccellenze del territorio e del contrastare le frodi alimentari nei loro diversi aspetti, danno enorme per il *Made in Italy*;

Collaborazione.
Tra Istituzioni, tra Scuola e famiglie, tra Scuola e stakeholder a livello locale e nazionale, tra reti di Scuole e realtà produttive, agricole, turistiche, ristorative, commerciali, nonché collaborazione continuativa con tutti i mezzi di informazione;

Legalità e Sicurezza.
Ovvero, favorire l’esercizio di competenze e professionalità efficaci per la difesa sociale e la valorizzazione del *Made in Italy* nella legalità e sicurezza del settore agroalimentare;

Ricerca e Innovazione.
La ricerca, centralizzata e continuativa come diritto-dovere, soprattutto grazie a tecnologia e formazione: l’uso di nuove tecnologie e il contatto sempre più internazionale per migliorare la cultura e l’intercultura. Il MIUR favorisce questi aspetti anche tramite gemellaggi, concorsi, visite e altre iniziative.

5. I SOGGETTI PROTAGONISTI

Fino a non troppi anni fa l'Educazione Alimentare si faceva in famiglia, dove gli adulti trasferivano ai giovani i molteplici valori del cibo consumato tutti i giorni. In questi ultimi decenni la famiglia, in buona percentuale, ha perso questo ruolo fondamentale per motivi socio economici oltre che culturali. Infatti il nucleo familiare che non si riunisce abitualmente a tavola non consente più di educare i ragazzi, come una volta, a fare adeguate scelte alimentari e avere regolari comportamenti di consumo del cibo nella giornata.

Per contro, in questi stessi anni la Scuola ha visto allargare la propria responsabilità educativa a nuovi ambiti trasversali, tra i quali quello dell'Educazione Alimentare. In particolare, ad esempio, il Regolamento sull'autonomia scolastica (DPR 275 del 08.03.1999) e la Legge n.107 del 13.07.2015 hanno contribuito a collocare diversamente la Scuola in rapporto alla complessità sociale e territoriale in cui opera. Con la scelta dell'autonomia scolastica, la Scuola ha acquisito più strumenti per relazionarsi con il territorio e con le realtà sociali e produttive. Promotrice di cultura e di relazioni, la Scuola può fornire alle famiglie e alla collettività gli strumenti necessari per comunicare e avviare un processo di reale cambiamento dei comportamenti alimentari.

In questo quadro, la parola partecipazione acquisisce un rilievo particolare. Infatti, se è vero che la Scuola è chiamata a una specifica assunzione di responsabilità con l'introduzione dell'Educazione Alimentare nel curriculum, è altrettanto vero che l'Educazione Alimentare va vista come una chiave universale in grado di stimolare la crescita di ogni attore sociale. Per questo motivo è fondamentale attivare ampie sinergie capaci di coinvolgere tutti i soggetti della vita sociale e univocamente finalizzate alla promozione del benessere, come indispensabile elemento di crescita comune.

Le Istituzioni socio sanitarie, gli Enti locali, l'industria alimentare, il mondo agricolo, della produzione, della distribuzione, della vendita e della comunicazione, e soprattutto le famiglie, i cittadini in quanto tali e in quanto consumatori, possono e devono strutturare relazioni con la Scuola, orientate a un'idea condivisa di promozione del benessere personale, sociale e ambientale, da realizzarsi in particolare attraverso l'Educazione Alimentare sviluppata dalla Scuola stessa.

L'importanza del coinvolgimento delle famiglie

Le famiglie sono chiamate in questo quadro a una partecipazione collaborativa sui temi dell'Educazione Alimentare. L'influenza che la famiglia esercita sul comportamento alimentare di bambini e ragazzi è determinante e l'eventuale mancanza di interazione tra Scuola e famiglia può sottoporre i giovani a stimoli a volte contrastanti, generando in loro confusione e incertezza. Peraltro, la famiglia stessa, se esclusa dal percorso educativo scolastico, può assumere atteggiamenti negativi o contraddittori che, partendo da una sorta di scetticismo, possono favorire, al suo interno, stati di insofferenza fino a portarla ad entrare in competizione con l'ambiente scolastico.
Al contrario, la collaborazione attiva e partecipe delle famiglie all'attività di Educazione Alimentare costituisce un elemento trainante per il suo successo.

Il territorio e i suoi operatori

Con l'autonomia scolastica si sono poste le basi per un diverso modo di relazionarsi dell'Istituto scolastico con il territorio e con le realtà professionali che vi operano. Il mondo del lavoro è diventato un interlocutore importante per la Scuola, fin dall'inizio del percorso educativo. Per questa ragione, per realizzare attività efficaci di Educazione Alimentare, è di grande importanza cercare di stabilire relazioni e sinergie tra il mondo scolastico e i soggetti di riferimento (stakeholder) operanti nel territorio, quali la ristorazione, specialmente quella scolastica, gli Enti locali, le aziende produttrici, le associazioni di categoria, il mondo della distribuzione - compreso il *vending* - e i circuiti della comunicazione. Il mondo del lavoro diventa così un interlocutore molto interessante per i giovani, che in questa relazione possono trovare anche nuove opportunità e stimoli per armonizzare al meglio il percorso di studio adattandolo al proprio progetto di vita.

Le Istituzioni socio sanitarie

È evidente come ogni azione educativa orientata alla promozione della salute si debba fondare su dati sanitari e sulle conoscenze scientifiche più attuali e documentate per poter innestare, su questa base conoscitiva, le opportune metodologie didattiche.
In questo senso il rapporto tra la Scuola e le Istituzioni socio sanitarie, centrali e territoriali, si configura come un'indispensabile interazione mirata a integrare le specifiche competenze. Spetta alle Istituzioni socio sanitarie ogni valutazione e successiva indicazione delle priorità relative alla salute, mentre alla Scuola è riservato il compito di individuare e applicare le metodologie e gli strumenti didattici più adeguati per garantire la massima efficacia dell'azione educativa.

6. CONCLUSIONI

Le presenti *"Linee Guida MIUR 2015"*, configurano il quadro epistemologico nel quale collocare l'Educazione Alimentare nel Sistema Educativo di Istruzione e di Formazione italiano, anche alla luce delle eredità educative e culturali di EXPO 2015.
Proprio per il tipo di approccio che sostengono, è indispensabile che queste *"Linee Guida"* di carattere generale trovino l'attenzione non soltanto della Scuola a cui sono *in primis* dirette, ma anche l'interesse di tutti i soggetti diretti e indiretti, esterni alla Scuola, chiamati ad agire nell'interesse comune.
In questo senso, dando continuità al metodo di lavoro partecipativo che le ha prodotte, è auspicabile una loro successiva articolazione e specificazione, ad esempio in schede tecniche monografiche, che permettano al meglio di declinare nella pratica le indicazioni di quadro. Ciò potrà meglio realizzarsi a partire dal 2016 in poi, proprio grazie al patrimonio culturale immateriale che i 6 mesi di EXPO 2015 lasceranno con i propri progetti, eventi, gemellaggi, visite, documenti, proposte e altro.
Quali conclusioni, armonizzando le valenze presenti in EXPO 2015 con quelle proprie dell'Educazione Alimentare, non è superfluo riassumere 5 punti di particolare interesse, anche applicativo:

"EXPO Universale:
evento non fieristico, non di natura commerciale, ma educativo e didattico". Il MIUR è un interlocutore privilegiato continuativo, indipendentemente dall'EXPO, dei giovani e degli studenti. Per loro tramite e grazie ai docenti, è possibile partecipare alle famiglie un percorso informativo e formativo sul cibo e sulla cultura alimentare che duri nel tempo, con attualità e aggiornamenti costanti.

"Conoscere per scegliere".
Solo attraverso un'ampia e aggiornata conoscenza del sistema alimentare è possibile fare scelte corrette, per sé stessi e per la collettività della quale facciamo parte. Proprio i giovani potranno realizzare il cambiamento in positivo: meno sprechi di cibo e di acqua, conseguente ricerca della qualità globale, lotta alla illegalità, scelta di prodotti del territorio e secondo la stagione, valorizzazione delle eccellenze del *Made in Italy* e delle produzioni locali, rispetto delle abitudini e delle usanze alimentari di altri Paesi.

Gli adolescenti di oggi diverranno adulti, le loro abitudini alimentari saranno frutto anche delle conoscenze apprese a Scuola e, successivamente, all'Università: è il grande scenario determinato dell'Educazione Alimentare ed è il reale obiettivo di EXPO 2015. *Feed the Planet, Energy for Life*, un tema vicino all'Italia e di attualità globale quando coniugato ai valori della sostenibilità sociale, economica e ambientale. Cultura alimentare italiana, paradigma qualitativo di riferimento della *Food Education*, disponibile ad essere condivisa ed esportata, anche attraverso il nostro modello di Educazione Alimentare.

"Conoscere i luoghi del cibo, anche per imparare i mestieri e le professioni del cibo".
La visita delle Scuole all'area espositiva di EXPO Milano 2015 è uno stimolo per la didattica e un modo per far conoscere luoghi, saperi e prodotti di grande valore, spesso poco conosciuti. Dopo la visita ai Padiglioni Nazionali (in particolare del Padiglione Italia) e ai cluster merceologici, gli studenti potranno visitare in tutta Italia stabilimenti, laboratori artigianali, mercati, aziende agricole e fattorie didattiche, per "vedere sul campo", anche grazie alle numerose iniziative proposte alle Scuole da Enti e Associazioni di categoria, i soggetti produttivi e delle filiere del *Food*; conoscenza utile, prima per indirizzare le scelte scolastiche e universitarie, e poi quelle lavorative e professionali, in Italia e nel mondo.

"Al termine dei 6 mesi espositivi, una grande eredità immateriale di conoscenze e didattica sull'Alimentazione".
Nel Sistema Educativo di Istruzione e di Formazione, il percorso di Educazione Alimentare continuerà, dalle Scuole primarie all'Università. Sarà, dal 2016, arricchito dai lasciti degli eventi EXPO 2015, dalle nuove conoscenze e dalle interazioni con gli studenti, dai gemellaggi internazionali e dalla rinnovata passione e curiosità giovanile verso il cibo e i suoi valori.

“Obiettivo della Scuola italiana con EXPO è che stimoli l’attività educativa”.

Il percorso di Educazione Alimentare continuerà rinvigorito, dalle primarie all’Università. EXPO 2015 inteso quale punto di partenza e non di arrivo per la migliore conoscenza del cibo: dal Santo Padre Francesco - in particolare con la Lettera Enciclica *Laudato Si’* sulla cura della casa comune, del 24.05.15 - all’ONU, il mondo richiama l’attenzione, valoriale, educativa e sociale, prima che economica, sull’alimentazione e la Scuola italiana risponde. Guarderà, dal 2016, già verso la prossima EXPO Universale nel 2020 a Dubai, il cui tema “Uniamo le culture, costruiamo il futuro” sarà ampiamente trattato tramite il cibo e l’alimentazione, anche grazie a un protocollo già firmato tra Milano e Dubai.

Con e dopo EXPO 2015, sarà quindi compito della Scuola individuare e favorire l’adozione di strumenti funzionali alla costruzione di relazioni che massimizzino le potenzialità specifiche di ogni attore sociale, e rendano possibile la messa a punto, la validazione, la diffusione e la successiva ulteriore rielaborazione delle indicazioni contenute nel presente documento.

Il cibo è cultura, il cibo unisce.

Lo si impara a Scuola, lo si rafforza nella vita di tutti i giorni.

Allegato
RIFERIMENTI NORMATIVI

In anni recenti, il Ministero della Salute ha collaborato alla costruzione di una strategia europea di contrasto all'obesità approvata il 15 Novembre 2006 a Istanbul nel corso della Conferenza Ministeriale Intergovernativa. Inoltre, ha cooperato con la Regione Europea dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per la definizione di una strategia di contrasto delle malattie croniche non trasmissibili (MCNT), valida per l'Europa, denominata "Guadagnare Salute" e approvata a Copenaghen il 12 Settembre 2006 dal Comitato Regionale per l'Europa. La scorretta alimentazione è stata individuata tra i quattro principali fattori di rischio (insieme a fumo, alcol e inattività fisica) nei quali è possibile identificare con certezza i principali determinanti delle MCNT più frequenti nel nostro Paese. In considerazione di ciò, il Programma Governativo "Guadagnare Salute" (Consiglio dei Ministri, 16.02.2007) dedica specifica attenzione alla necessità di intervenire per "rendere più facile una dieta più salubre", e indica come target importante di questa attenzione i bambini. Non c'è dubbio, infatti, che una corretta alimentazione e un giusto rapporto col cibo nel periodo della crescita costituiscano il fondamento per una vita sana anche in età adulta. È evidente - ed è una necessità richiamata anche nello stesso Programma "Guadagnare Salute" (*cfr*. Protocollo d'Intesa tra il Ministero della Salute e il Ministero dell'Istruzione del 05.01.2007 e apposito Comitato Paritetico, riconfermato ai sensi del D.M. 31.03.2009 del Ministro del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali; il MIUR partecipa, inoltre, alla Piattaforma Nazionale sull'Alimentazione, l'Attività Fisica e il Tabagismo che formula proposte e attua iniziative coerenti con il Programma "Guadagnare Salute". *Cfr*., infine, Protocollo d'Intesa siglato tra il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e il Ministero della Salute in data 02.04.2015 "Per la tutela del diritto alla salute, allo studio e all'inclusione") - che la Scuola debba giocare un ruolo determinante per l'Educazione Alimentare dei giovani, in collegamento con le diverse agenzie che operano sul territorio.
Più recentemente il contesto europeo e internazionale ha ulteriormente delineato tale strategia evidenziando il legame inscindibile tra l'attenzione globale a tutti gli aspetti inerenti alla salute - compresa l'alimentazione - e l'Educazione. Nei documenti si sottolinea come la promozione della salute in contesto scolastico, definita come l'insieme delle attività intraprese per migliorare e/o salvaguardare la salute di tutti nella comunità, sia fortemente connessa con lo sviluppo, l'affermazione personale, il benessere e la democrazia.

L'*International Union for Health Promotion and Education - IUHPE* (*cfr*. "Verso una Scuola che promuove Salute: Linee Guida per la Promozione della Salute nelle Scuole", 2^ ver., 2009) e la *Schools for Health in Europe Network - SHE* (*cfr*. "Risoluzione di Vilnius, 2009: Migliorare le Scuole attraverso la Salute") hanno inoltre evidenziato come l'attenzione a promuovere la salute possa divenire elemento essenziale anche per il miglioramento generale della Scuola, per sviluppare e potenziare, in un contesto di benessere complessivo e con un approccio globale, gli apprendimenti degli alunni.

Per quanto riguarda lo specifico del MIUR, riferimenti all'Educazione Alimentare si ritrovano costantemente nei testi dei più recenti interventi legislativi e di indirizzo. In tutti i casi le varie proposte mirano a promuovere negli allievi, in rapporto alla loro età, conoscenze e abilità che conducano allo sviluppo di competenze personali e di competenze specifiche disciplinari. In particolare, la proposta di queste *"Linee Guida MIUR 2015"* tende a valorizzare quanto previsto da:

- Indicazioni nazionali per i piani di studio personalizzati (DLgs n.59 del 19.02.2004). L'Educazione Alimentare viene introdotta nell'ambito di un'area di apprendimento denominata "Convivenza Civile". Non si tratta di "un'altra materia" che si aggiunge a quelle tradizionali, ma di un percorso formativo da svolgersi in modo inter e trans disciplinare da ogni docente sul piano etico, tecnico, didattico e metodologico. Vengono definite le conoscenze e le abilità da far conseguire agli allievi entro la classe quinta della Scuola primaria ed entro la terza classe della Scuola secondaria di primo grado.
- Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente (18.12.2006) e Regolamento recante norme in materia di adempimento dell'obbligo di istruzione (DL 22.08.2007). Esplicitano rispettivamente le competenze chiave per l'apprendimento permanente e quelle di cittadinanza da acquisire al termine dell'istruzione obbligatoria. Esse sono condizione necessaria per la realizzazione e lo sviluppo personali, la cittadinanza attiva, l'inclusione sociale e l'occupazione, nonché strumenti indispensabili per preparare efficacemente i giovani alla vita adulta e costituiscono la base per ulteriori occasioni di apprendimento.
- Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 23 aprile 2008 sulla costituzione del Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente.
- Regolamento recante Indicazioni nazionali per il curricolo della Scuola dell'infanzia e del primo ciclo d'istruzione a norma dell'articolo 1, comma 4, del Decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2009, n.89.

• Riordino degli Istituti di istruzione secondaria superiore. I regolamenti sono stati adottati con DPR 15 marzo 2010, n.87, DPR 15 marzo 2010, n.88 e DPR 15 marzo 2010, n.89, relativi, rispettivamente, agli Istituti professionali, agli Istituti tecnici e ai Licei.

• Circolare Ministeriale n.86 del 27 Ottobre 2010 per l'insegnamento di "Cittadinanza e Costituzione", già introdotto nelle Scuole di ogni ordine e grado con Legge n.169 del 30.10.2008. Per la Scuola dell'infanzia, la primaria e la secondaria di primo e secondo grado vengono indicati nuclei tematici e obiettivi di apprendimento relativi a "Cittadinanza e Costituzione", nonché situazioni di compito per la certificazione delle competenze personali, aggregate secondo i seguenti parametri: dignità umana, identità e appartenenza, alterità e relazione, partecipazione.

• "*Linee Guida per l'Educazione Alimentare nella Scuola Italiana*", 22.09.11. Frutto dei primi due anni di attività del CTS per l'attuazione del Programma MIUR "Scuola e Cibo", le *"Linee Guida"* possono ritenersi la sintesi programmatica del lavoro di tutti i Componenti del CTS assieme a quello dei numerosi Direttori generali degli Uffici Scolastici Regionali, dei Referenti regionali per l'Educazione alla Salute e per l'Educazione Alimentare, dei docenti, alunni e famiglie, nonché partner del territorio che, a vario titolo, sono stati coinvolti attivamente nel Programma "Scuola e Cibo".

• Linee di Indirizzo *"La Scuola Italiana per EXPO 2015"*, 12.02.13. Dedicate particolarmente al mondo scolastico e universitario italiano nella fase di avvicinamento, conoscenza e operatività verso EXPO 2015.

• DL n.104 del 12.09.13 recante misure urgenti in materia di istruzione, università e ricerca, convertito con modificazioni in Legge n.128 del 08.11.13 (GU 11.11.13, n.264). Sottolinea e promuove tra l'altro, nell'ambito dei temi condivisi e nel rispetto dei propri ruoli istituzionali, un'azione coordinata e sistematica del MIUR, del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e del Ministero della Salute.

• Legge n.107 del 13.07.2015 (GU 15.07.15, n.162) "Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti". Si veda in particolare l'articolo 1, comma 7.

.....,.....

Il Ministro

CREDITI

Documento redatto a cura della **Direzione Generale per lo Studente, l'Integrazione e la Partecipazione** del Dipartimento per il Sistema Educativo di Istruzione e di Formazione del MIUR, Direttore Generale **Dott.ssa Giovanna Boda** e del **Comitato Tecnico Scientifico MIUR per l'Educazione Alimentare** [DD 06.10.14], presieduto dal **Dott. Riccardo Garosci**. Il CTS MIUR, con compiti di consulenza tecnico-scientifica e coordinamento delle iniziative specifiche, in funzione di una maggiore efficacia operativa per il raggiungimento degli obiettivi prefissati, si avvale anche di professionalità provenienti da molteplici ambiti, in grado di coniugare competenze tecniche specifiche e opportune sensibilità pedagogiche relative al particolare settore di intervento.

Per gli specifici contributi, si desidera ringraziare tutti i componenti del **CTS MIUR per l'Educazione Alimentare**. Particolari ringraziamenti vanno al **Dott. Giuseppe Pierro** - Dirigente DG Studente, al **Prof. Alessandro Vienna** - Docente esperto di Educazione alla Salute ed Educazione Alimentare DG Studente, alla **Dott.ssa Evelina Flachi** - Nutrizionista, Biologa, Consulente scientifico RAI, alla **Prof.ssa Bruna Baggio** - DS USR Lombardia, al **Prof. Giorgio Donegani** - Docente Scuola secondaria, Formatore area alimentazione, al **Dott. Cristiano Sandels Navarro** - Segretario Generale Fondazione Italiana per l'Educazione Alimentare, ai partecipanti al **Tavolo tematico *"Educazione Alimentare: un Investimento per il Futuro"***, in *Le idee di EXPO 2015 - Verso la Carta di Milano*, Hangar Bicocca - Milano, 07.02.15 e a tutti gli interlocutori coinvolti nel presente adeguamento e aggiornamento delle precedenti *Linee Guida* del 2011: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Ministero della Salute, singole Università e Istituti, UUSSRR e AATTPP, Dirigenti e Docenti scolastici, EXPO Milano spa, Padiglione Italia e altri Enti, Associazioni, Soggetti pubblici e privati nazionali e internazionali.