

TITOLO

NUOVI PROFUMI E SAPORI

promozione dell'ed. alla salute dell'ed alimentare e a corretti stili di vita

ABSTRACT

Il tema dell'educazione alimentare è come un puzzle formato da tasselli diversi e presenta connessioni con diverse altre discipline. L'approccio multidisciplinare all'educazione alimentare rappresenta la metodologia scelta da questo percorso

Il Piano propone una serie di azioni rivolte a riprogettare comportamenti in linea con sane e pratiche abitudini alimentari e di stile di vita. La Dieta Mediterranea, in questo senso, è tema prioritario

Il progetto promuove un approccio integrato tra nutrizione, salute, innovazione e tipicità delle produzioni agro-alimentari sensibilizzando verso la salvaguardia della biodiversità

In particolare, nella convinzione che “si impara facendo” si proporranno attività laboratoriali come la diffusione della pratica dell'orto nelle scuole o la realizzazione di ricette, riconoscendo in questi interventi uno strumento di riscoperta dei valori delle produzioni locali e di educazione delle nuove generazioni ai temi della sostenibilità alimentare, della promozione della biodiversità e del rispetto dell'ambiente

DESCRIZIONE DEL PROGETTO

La sostenibilità e l'innovazione dell'agroalimentare passa attraverso lo sviluppo di conoscenze su: interazione alimenti e salute, individuazione di nuovi prodotti e/o processi di interesse per l'industria agroalimentare, coinvolgimento e informazione corretta e adeguata ai consumatori (consumer science).

Il percorso vuole promuovere una cultura alimentare che, partendo dalle conoscenze del settore agroalimentare, toccando aspetti tecnologici, nutrizionali e gastronomici, diffonda la cultura di corretti stili di vita che portino ad assumere scelte consapevoli e responsabili

Esso mira a sviluppare le seguenti tematiche:

- Conoscenza degli alimenti: origine e provenienza, valori nutrizionali, caratteristiche
- FOOD SAFETY: importanza di una corretta alimentazione ai fini della tutela della propria salute
- Conoscenza della filiera agroalimentare
- FOOD SECURITY: frodi alimentari, modalità di conservazione e preparazione, cibi contaminati, filiera casalinga: dal supermercato a casa, modalità di conservazione domestica

- Migliorare le tecniche proteggere la biodiversità: Green economy nuove strategie responsabili di consumo per la prevenzione della salute e il rispetto dell'ambiente
- Innovazione in campo alimentare: scienze e nuove tecnologie

A partire dalla trattazione di queste tematiche si realizzeranno i seguenti lab:

Il giardino dei profumi e dei sapori

Il lab prevede la realizzazione di un orto didattico nel giardino della scuola

La scelta, in continuità con esperienze precedenti, si fonda sulla convinzione che far sperimentare ai ragazzi attività manuali finalizzate alla costruzione di strutture permanenti, qual è un orto, richiede un impegno costante e capacità progettuali/esecutive prolungate nel tempo

Sensibilizzazione verso nuovi stili di consumo e produzione basati su: sostenibilità ambientale, economica e sociale, qualità dell'alimentazione e della produzione agricola in un percorso virtuoso di riqualificazione ambientale e sociale dell'agricoltura urbana, all'interno di una strategia finalizzata a orientare verso possibili sbocchi professionali

Mani in pasta

Cucinare favorisce l'acquisizione di termini nuovi, sollecita la socializzazione; è una diversa modalità di conoscere, acquisire consapevolezza delle proprie abilità, sviluppare fantasia e creatività, stimolare lo sviluppo psico-fisico, l'autonomia, la crescita e il bagaglio culturale

Sicuri a tavola

Il lab vuole promuovere maggiore consapevolezza e responsabilità nelle scelte alimentari contro frodi, truffe, e conoscenza rispetto alla contaminazione da sostanze chimiche o microrganismi (batteri, funghi, virus o parassiti)

La sicurezza di ciò che mangiamo va garantita dal controllo

- al momento dell'acquisto: studio dell'etichetta: ingredienti, eventuali allergeni, modalità d'uso, di conservazione, di preparazione, tracciabilità, confezione degli alimenti, stato dei prodotti surgelati
- modalità di conservazione domestica

Alla scoperta dei colori, dei sapori e degli odori

L'analisi sensoriale si propone di dare attendibilità scientifica e sviluppi applicativi alla capacità umana di percepire tramite i sensi ed esprimere i giudizi di intensità e gradimento che determinano la scelta dei prodotti

Il lab prevede assaggi guidati (attraverso i 5 sensi) per comprendere e sviluppare la percezione, definire gli attributi dell'alimento, comprendendo il piacere di comunicare agli altri le proprie esperienze sensoriali prestando attenzione a ciò che consuma

Si analizzerà per es. una mela: frutto che offre esperienze gustative, olfattive, visive, uditive diverse

Cibo è arte

Il lab prevede percorsi di conoscenza e valorizzazione delle forme artistiche sulle relazioni esistenti tra cibo e arte. Si partirà dalla scoperta del cibo nelle opere d'arte, nelle favole, nel linguaggio, nelle radici locali e storiche, nel territorio vicino e nel mondo, per giungere a scoprire che esiste anche "un' arte di mangiare" in modo variato e sano

Buone nuove

Il settore agro-alimentare è chiamato ad uno sforzo innovativo su sollecitazione di un consumatore sempre più esigente, curioso e critico, affrontando nuove sfide che riguardano tutti i processi produttivi e che necessitano di specifiche competenze.

Le tendenze delle domande di cibo sono concentrate su 3 ambiti:

- Naturalità: prodotti biologici e a denominazione d'origine o tipici
- Funzionalità: functional food ("cibo funzionale" in grado di influenzare in modo benefico una o più funzioni target dell'organismo, al di là del suo puro valore nutrizionale,)
- Convenienza: convenience food ("cibo conveniente")

I prodotti "tradizionale classico" non "potenziato" o "rinnovato" possono di fatto essere compresi da ognuno di essi

Nel sistema agro-alimentare le prospettive maggiori sembrano aprirsi soprattutto grazie a biotecnologie, nanotecnologie e ICT e interessano le tre fasi-chiave dell'intero comparto: la produzione di materia prima (quindi, l'agricoltura), la trasformazione alimentare (incluso confezionamento-distribuzione), la progettazione (design) dell'alimento

In questo lab si svolgerà attività di sperimentazione: estrazione del DNA, riproduzione in vitro di piante succulente a partire da seme, su terreno di coltura solido, coltivazioni in liquidi, caratterizzazione delle varietà

Si proporranno inoltre attività per la conoscenza di metodologie e strumenti biotecnologici per il miglioramento della quantità delle produzioni, di sistemi e metodi di conservazione per il confezionamento e il prolungamento della SHELF-LIFE di prodotti agroalimentari anche innovativi

Che mangio oggi?

Il lab affronta la tematica della corretta alimentazione trattando nuove tipologie di alimenti indirizzati ad una categoria abbastanza precisa di consumatori che rispondono a esigenze differenti: alimenti indicati per attività sportiva, arricchiti con sostanze anti-age, o che contribuiscono a rinforzare il sistema immunitario.

Accanto alla dieta mediterranea, modello alimentare associato al benessere corporeo, ci sono diete per i vegetariani, per i vegani che vanno molto di moda specie in Italia.

Il modulo prevede lo sviluppo di conoscenze sull'interazione alimenti e salute per far prendere coscienza dei propri gusti e della propria cultura, contro modelli alimentari contrapposti, preparando i

giovani ad assumere atteggiamenti consapevoli e critici di fronte alle numerose e differenziate offerte del mercato aumentando l'uso di alimenti prettamente mediterranei. L'educazione ai consumi alimentari rispecchierà le "Linee Guida MIUR 2015" che si configurano come quadro epistemologico.

Dal campo alla tavola

Il lab sviluppa le conoscenze sulla "filiera" e della Supply chain, approfondendo la catena che partendo dalla produzione, passa per la trasformazione, la distribuzione fino al consumatore, ci si soffermerà sulla filiera dell'olio approfittando dell'oliveto presente a scuola e della pasta con una visita in un pastificio

Cibo e salute

Il lab mira a consapevolizzare alunni e famiglie sull'importanza di una corretta dieta e di un idoneo stile di vita, per un miglioramento generale dello stato di salute, per la prevenzione dello sviluppo di malattie degenerative e croniche o legate all'alimentazione intolleranze alimentari, obesità, diabete, disturbi del comportamento alimentare, ed. alimentare come elemento fondamentale per la prevenzione poi molte patologie

B come biodiversità

Il lab prevede attività volte sul tema della biodiversità, fondamento della piramide della dieta mediterranea, dai provvedimenti legislativi alla promozione di diete sostenibili, come la dieta mediterranea, che rispetta la biodiversità e gli ecosistemi, è adeguata dal punto di vista nutrizionale, usa in modo efficiente le risorse naturali e umane e mira a formare "agenti" per la conservazione e tutela della natura

Il percorso vuole avere un approccio multidisciplinare alla tematica e prevede:

- attuazione dei 10 lab per 20 ore ciascuno
- attività esperenziali in situazione presso: aziende agroalimentari, laboratori di ricerca presso l'università, visite ad istituti specializzati (es. ist zooprofilattico)
- attività di catalogazione e documentazione della biodiversità del territorio con visite di diversi habitat (litorale marino, zone boschive, fascia collinare-montana)
- lavoro di raccolta e catalogazione della specie botaniche del territorio e creazione di un erbario della biodiversità;

Nei laboratori si coinvolgeranno anche alunni Bes e disabili (che compongono quasi il 10% dell'intera utenza dell'istituto), riconsiderando i limiti come risorsa straordinaria