

ETICA E ALIMENTAZIONE

Contatto: Fabio Guarneri, T +4191 785 00 26 , E-Mail: fabio.guarneri@education21.ch

SCHEDA DI PRESENTAZIONE DEI PROGETTI PRESENTATI NEGLI ATELIER DELLA GIORNATA DI EDUCAZIONE ALLO SVILUPPO SOSTENIBILE DEL 16 NOVEMBRE 2013

Atelier: Per mangiarti meglio!

Partecipanti: Micaela Mazzoli e Matteo Monti docenti e formatori Slowfood Italia

Informazioni generali

Nome del progetto: Orto in Condotta e Master of Food

Anno di realizzazione: attualmente in corso

Destinatari: docenti SE, SM,

Sede/i: Su richiesta

Contatto: Slowfood Italia, Annalisa D'Onorio, 0039 (0)172 419674 e-mail: a.donorio@slowfood.it

Informazioni sul contenuto del progetto

1.Tema del progetto:

E' importante addestrare nuovamente i sensi e riaccutizzare la percezione. Un approccio consapevole al cibo è un atteggiamento complessivo di fronte alla vita, proprio di chi non nega il piacere, ma lo coltiva, di chi instaura intensi rapporti con la radice delle cose, di chi riconosce l'importanza della cultura degli elementi, della materia e della convivialità.

L'alimentazione non interessa solo l'apparato digerente, ma l'uomo e i suoi comportamenti, con una vera e forte interazione fra processo biologico e vissuto culturale e sociale.

Ciò che consumiamo stabilisce la nostra appartenenza ad un ambiente sociale, religioso, etico.

Un corretto comportamento alimentare garantisce una vita più sana e le persone possono applicare uno stile di vita sano quando si collocano in un contesto sociale che permette loro di farlo. Di conseguenza, se nutrirsi è un «atto agricolo», produrre dev'essere un «atto gastronomico» conforme, come recita il titolo, ad almeno tre criteri essenziali: Buono, Pulito e Giusto.

2.Obiettivi del progetto:

Selezionando cibi di buona qualità, prodotti con lavorazioni e criteri che rispettino l'ambiente e le tradizioni locali, favoriamo la biodiversità e un'agricoltura equa e sostenibile.

Dare un contributo alla salvaguardia e alla promozione di sapori e tradizioni culturali da tramandare per creare un'identità alimentare dell'ambiente.

Si privilegerà l'asse del gioco come esperienza, la dimensione sociale del fare, che coinvolge e incuriosisce sui prodotti del proprio territorio.

Giocando a tavola rendiamo il pasto un'esperienza condivisa e importante.

L'obiettivo finale è sempre quello di trasmettere il piacere dell'alimentazione, il gusto del *gusto*, il senso di una cultura che nutre.

3. Svolgimento del progetto:

Il percorso solletica la curiosità verso gli alimenti e la loro identità culturale. I valori sociali, ambientali ed etici che contribuiscono alla qualità del "nutrirsi".

Le spiegazioni e le curiosità raccontate durante l'attività sono tratte dalle pubblicazioni Slow Food Kids dedicate a: Miele, Cioccolato, Pane, Formaggio e orto. L'approccio ludico prevede un'introduzione olfattiva seguita da attività per vedere, toccare e assaggiare gli alimenti e le loro storie. Si alternano cenni di cultura

gastronomica per conoscere i Presidi Slow Food, riconoscere i sapori autentici ed esempi didattici da riproporre a scuola.

4. Risultati ottenuti:

Il nostro contributo in aula ha visto l'utilizzo delle mele per riconoscere la biodiversità assaggiando: forme, colori, profumi, sapori; i racconti del pane nelle sue forme e suoni, per parlare d'identità gastronomica, gli ortaggi e le carte dell'orto per giocare alla stagionalità, concludendo con la merenda da preparare insieme, fatta di sapori freschi del territorio e collegata a 5 libri di storie e altrettante attività didattiche della collana Slow Food Kids.

L'estrema disponibilità da parte dei partecipanti ci ha permesso di inserire alcune attività di approfondimento riproponibili in aula. Grazie alla capacità di operare in coppia dei relatori ed al coinvolgimento del gruppo, abbiamo ottimizzato i tempi per le degustazioni. Il video proiettato durante la lezione ha testimoniato l'evoluzione delle attività sensoriali che si stavamo vivendo in aula. L'ottima partecipazione ha suscitato al termine dell'incontro numerose domande e la richiesta di materiali scaricabili dal sito (vedi punto 5).

Fra le metodologie che hanno creato maggiore dibattito, riportiamo:

- La stagionalità geografica che può essere insegnata attraverso i sensi e non solo la memoria.
- La capacità di sviluppare linguaggi onomatopeici, fantastici e non solo tecnici, evitando una risposta preconfezionata e standard.
- L'utilizzo di giochi sensoriali in coppia o in gruppo, per confrontarsi e dialogare sui propri ricordi e saperi da tramandare in forma di vissuto personale.

5. Materiali a disposizione:

Consultare il sito internet: www.slowfood.it

http://www.slowfood.it/educazione/filemanager/pages/attivita/manifesto_per_educuzione_slowfood.pdf

http://www.slowfood.it/educazione/filemanager/pages/attivita/Il_manuale_delle_buone_pratiche.pdf

http://slowpress.slowfood.it/upload/201211/C2744B880a41b1C0A7myT1FC4402/files/sprechi_dp_1.pdf

http://slowpress.slowfood.it/upload/2012/C2744B880a41b1C0A7myT1FC4402/files/fulmini_polpette_1.pdf

<http://slowpress.slowfood.it/upload/201212/C2744B880a41b1C0A7myT1FC4402/files/diamociuntaglio2012web.pdf>

6. Responsabile/i del progetto: Annalisa D'Onorio ufficio educazione Slow Food; Micaela Mazzoli e Matteo Monti docenti e formatori Slowfood Italia

7. Osservazioni/note

Il piacere di condividere i medesimi valori educativi e sociali di tutte le associazioni invitate da parte degli organizzatori, ha dato al convegno un sapore unico, si poteva respirare nei vari aspetti che venivano raccontati in aula, nei video, nelle proposte editoriali, negli incontri speciali, nelle tavole rotonde. Il coinvolgimento e la coerenza sono stati sollecitati con modalità sintetiche, incisive e sempre costruttive. Gli argomenti delle associazioni spaziavano dalla produzione agricola alla politica, dall'etica alla gastronomia, programmati come in un crescendo che ti accompagnava con parole, immagini e sapori coinvolgendo piacevolmente i sensi a conferma di valori antichi e futuri.

Data: 16.12.2013

Compilato da: Fabio Guarneri e Matteo Monti

L'organizzazione, associazione o ente compilando questo modulo si dichiara d'accordo con la pubblicazione dei dati (in forma elettronica e stampata) da parte di terzi per la promozione dell'attività proposta anche fuori dal progetto in questione.