

“Educare alla Dieta Mediterranea e allo stile di vita mediterraneo”

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE

16 NOVEMBRE 2020

Dieci anni fa la Dieta Mediterranea veniva iscritta dall'UNESCO nel Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità. Il Ministero dell'istruzione è un interlocutore privilegiato continuativo 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, sottolineando adeguatamente la fondamentale importanza dell'attività fisica, con attualità e aggiornamenti costanti. Solo attraverso un'ampia e aggiornata conoscenza del sistema alimentare è possibile fare scelte sane e sostenibili, per se stessi e per la collettività della quale facciamo parte.

Dunque: la cultura alimentare italiana - matrice fondante della Dieta Mediterranea - quale consolidato ed equilibrato paradigma di riferimento della *Food Education*, liberamente fruibile e a disposizione di tutti.

Il convegno proposto ha lo scopo di presentare il progetto del Ministero dell'Istruzione *“Scuola & Cibo - Programma educativo per un'Alimentazione Sana e Sostenibile. Un nuovo approccio didattico all'educazione alimentare per studenti, famiglie e insegnanti”* che intende promuovere e favorire la diffusione di una cultura alimentare, fondata sui presupposti di un'alimentazione sana e sostenibile.

Il progetto promuove nella scuola una reale Cultura Alimentare mediante un approccio sistemico: offre proposte didattiche accessibili online, da sviluppare in classe e in famiglia su temi cardinali quali convivialità, sostenibilità e benessere alimentare, declinati nel tradizionale modello alimentare, frutto dello stile di vita mediterraneo.

L'iniziativa educativa e formativa è nel suo complesso attentamente realizzata in convergenza con l'introduzione dell'insegnamento dell'educazione civica: in tale contesto certamente potrà considerarsi stimolante proposta di validi contenuti. Proprio investendo sulla sensibilità e futuro dei giovani si potranno realizzare i cambiamenti positivi necessari: meno sprechi di cibo e di acqua, conseguente ricerca della qualità globale, lotta alla illegalità, scelta di produzioni agricole del territorio e secondo la stagione, valorizzazione delle capacità di trasformazione alimentare e delle eccellenze del Made in Italy, conoscenza e rispetto delle abitudini e delle usanze alimentari di altri Paesi, dialogo interculturale, sensibilità alla cittadinanza globale e allo sviluppo sostenibile inteso secondo criteri ecologici, sociali ed economici.

PROGRAMMA DI MASSIMA

INTRODUZIONE

- *Direzione Generale DG per lo studente, l'inclusione e l'orientamento scolastico*
Saluto istituzionale

INTERVENTI

- **Evelina FLACHI**
*Presidente CTS del MI "Scuola e Sostenibilità Alimentare",
Presidente FEI Fondazione Italiana per l'Educazione Alimentare*
La conoscenza come caposaldo della prevenzione
- **Cristiano SANDELS NAVARRO**
Segretario generale FEI Fondazione Italiana per l'Educazione Alimentare
Il progetto del MI "Scuola & Cibo - Programma educativo per un'alimentazione sana e Sostenibile"

CONCLUSIONI

- **Riccardo GAROSCI**
Past President precedenti Comitati tecnici scientifici per l'educazione alimentare del Ministero dell'istruzione