

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

**16 NOVEMBRE 2020**

**ORE 11.30**

Il seminario è visibile sul canale YouTube del Ministero dell'istruzione al Link <https://www.youtube.com/user/MinisteroMIUR>

Diedi 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 la cultura alimentare offrendo 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 realizzata in convergenza con l'introduzione dell'insegnamento dell'educazione civica. Investendo sulla sensibilità e futuro dei giovani si potranno realizzare i cambiamenti 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.

## INTRODUZIONE

### ● **Antimo Ponticello**

*Direttore generale per lo studente, l'inclusione e l'orientamento scolastico*

## INTERVENTI

### ● **Evelina FLACHI**

*Presidente del Comitato tecnico scientifico del Ministero dell'istruzione “Scuola e Sostenibilità Alimentare”. Presidente della Fondazione Italiana per l'Educazione Alimentare*

*La conoscenza come caposaldo della prevenzione*

● **Cristiano SANDELS NAVARRO**

*Segretario generale della Fondazione Italiana per l'Educazione Alimentare*

*Il progetto "Scuola & Cibo - Programma educativo per un'alimentazione sana e Sostenibile"*

**CONCLUSIONI**

● **Riccardo GAROSCI**

*Past President dei Comitati tecnico scientifici per l'educazione alimentare del Ministero dell'istruzione*