

## Pensa che mensa nel parco



Il mondo della scuola e quello dell'associazione Slow Food hanno interessi comuni nella promozione di stili di vita salutari, radicati ad un territorio e alla sua storia. La collaborazione tra tali istituzioni può aiutare a far apprezzare maggiormente l'apprendimento, l'insegnamento e il lavoro.

Se la Scuola, un Ente Locale, un'Associazione e un'Azienda Sanitaria promuovono la cultura gastronomica, essi mettono in atto un piano strutturato e sistematico a favore della salute, del benessere e dello sviluppo del capitale sociale di tutti gli alunni, del personale docente e non docente, delle famiglie, del paesaggio rurale e della comunità locale.

Oggi il mercato alimentare offre un'ampia gamma di prodotti dotati di ottime caratteristiche, tanto quelli della tradizione quanto quelli offerti dal settore produttivo agro-industriale; eppure si rileva la presenza diffusa di abitudini alimentari scorrette, che costituiscono motivo di disagio nella collettività e ostacolo all'affermazione del benessere fisico e relazionale, oltre a rappresentare ingenti costi sanitari.

Assistiamo dunque a una diffusione di modelli alimentari frutto di scelte indotte e non consapevoli.

# 1. Contenuti

A conclusione dell'indagine sulle mense nei comuni del Parco delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna, nelle aree di Forlì-Cesena, Mugello e Levante Fiorentino e Casentino, si è registrato il bisogno unanime di un confronto da parte delle amministrazioni comunali. Si rende necessaria la redazione di nuovi capitolati che tengano conto della qualità dei prodotti, declinata secondo la triplice direttrice del *buono pulito e giusto*, dell'esigenza di utilizzare i prodotti locali per nutrire l'economia del territorio che ospita le scuole e le mense.

Si è verificata inoltre la richiesta corale di attivare percorsi formativi sulla funzione educativa della mensa scolastica, un momento meno strutturato delle ore di lezione in classe, ma non per questo meno importante.

A tavola si può proseguire, ad esempio, l'educazione alla convivialità, alla condivisione, alle tradizioni del proprio territorio e di quelli da cui provengono i compagni di classe di altri Paesi. A tavola si percepisce il valore del lavoro inducendo rispetto per chi lo fa, si stimola la curiosità per ciò che si mangia e che si ha nel piatto, si affina l'arte del domandare e dell'ascoltare le risposte.

A tal fine abbiamo predisposto una progettazione didattica volta a costruire una comunità attorno alla mensa, che sappia farsi carico del proprio ruolo educativo, avanzando richieste consapevoli sulla qualità alimentare e trasmettendo messaggi coerenti.

Una comunità composta di **genitori, insegnanti, nonni, produttori, cuochi, personale di sala, gli stessi amministratori comunali che seguono il servizio mensa.**

A questa è rivolto il progetto educativo, scandito in tre moduli.

Il **primo modulo** mirerà a sviluppare i concetti del "buono, pulito e giusto"; il **secondo modulo** fornirà gli strumenti per comprendere questi principi in relazione ad un prodotto locale, ma anche per ricercarli in altri prodotti di uso quotidiano.

Il **terzo modulo** infine servirà per ridare valore al cibo dal punto di vista socio-culturale, come espressione delle molteplici culture gastronomiche dei Paesi che compongono un'aula, come elemento che nutre il corpo, quindi di salute.

Il primo appuntamento del primo modulo e il terzo modulo saranno condotti con tutta la comunità.

Il secondo modulo prevede invece lo sviluppo di percorsi separati per insegnanti e il resto della comunità.

Slow Food è ente accreditato dal Ministero dell'Istruzione e della Ricerca per l'aggiornamento dei docenti, per questo motivo si è deciso di riservare agli/ alle insegnanti un percorso dedicato affinché, oltre a essere riconosciuto come formazione, li/ le guidi allo sviluppo di una didattica sull'alimentazione integrata nel curriculum scolastico.

Il corpo docente destinatario del progetto potrà declinare quanto appreso nei tre moduli in classe e in mensa con gli alunni, mentre tutti gli altri ne faranno tesoro, ognuno per il proprio ruolo attivo svolto *in e a fianco* della mensa.

## 2. Tempi e luoghi

Considerata l'ampia comunità di scuole che insistono sul territorio delle foreste casentinesi, le economie del Parco e le risorse umane messe a disposizione da Slow Food, s'ipotizza lo sviluppo dell'intero progetto in due anni, partendo dall'A.S. corrente 2016/2017.

Per l'attuazione del progetto abbiamo diviso il territorio in sei aree tenendo conto, per quanto possibile, della logistica e del numero di destinatari potenzialmente interessati.

**Area 1**

Poppi

Pratovecchio Stia

**Area 2**

Santa Sofia, (Civitella, Galeata e Cusercoli)

Premilcuore

**Area 3**

Bagno di Romagna

**Area 4**

Bibbiena

Chiusi della Verna

**Area 5**

Portico e San Benedetto

Tredozio

Rocca San Casciano

**Area 6**

San Godenzo

Londa

Nel primo anno di attività il programma interesserà tre aree (1- 2- 3) e si svolgerà indicativamente con le seguenti tempistiche:

- Primo modulo da ottobre a dicembre;
- Secondo modulo da gennaio a marzo;
- Terzo modulo ad aprile.

La cadenza degli appuntamenti sarà mensile con un impegno di partecipazione di:

2 incontri in plenaria (90'), 5 incontri per le insegnanti (da 2 h) e 3 incontri con la comunità di genitori e soggetti coinvolti nel servizio: cuochi, tecnici, amministratori comunali (90') .

Con l'inizio delle attività scolastiche, i docenti e i genitori riceveranno un calendario degli incontri formativi e saranno invitati ad accreditarsi al percorso.

Ricordiamo che, in caso si superi un tetto massimo di adesioni (ragionato in base alle risorse messe a disposizione dal Parco), si renderà necessaria una selezione utile a favorire l'equa rappresentanza dei plessi presenti nelle aree.