

L'EDUCAZIONE AL CIBO PASSA ATTRAVERSO IL GUSTO

Il progetto "Impariamo il gusto" parte da una considerazione fondamentale: l'alimentazione può influenzare profondamente lo stato di salute degli individui. Il Piano Sanitario Regionale e il documento approvato dal Governo (2007), dal titolo "Guadagnare Salute", definiscono come azioni prioritarie la lotta all'obesità e al sovrappeso, attraverso la promozione di stili ed abitudini nutrizionali corrette.

La Camera di Commercio di Padova, in collaborazione con L'Unione Artigiani ed il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) della ULSS 16 di Padova, ha quindi realizzato un progetto di educazione alimentare e promozione dell'attività fisica, rivolto a bambini e ragazzi delle scuole del proprio territorio.

L'obiettivo principale è l'attivazione di un modello di intervento di "Educazione alimentare e promozione dell'attività fisica", al fine di contribuire allo sviluppo e all'aumento della consapevolezza delle famiglie verso stili di vita corretti nei bambini. Per mezzo di laboratori è stato creato uno spazio di co-progettazione condivisa tra gli operatori dell'ULSS 16, le scuole e gli artigiani UPA, in un'ottica di collaborazione intersettoriale.

L'Unione Artigiani, per mezzo dei suoi associati, ha organizzato dei laboratori di produzioni alimentari locali presso le scuole, diventando un elemento di novità nell'approccio didattico al tema dell'educazione. I pasticceri, i gelatai, i panificatori, i pizzaioli e anche i cioccolatieri dell'UPA, per l'occasione, hanno assunto il ruolo di "maestri di vita", coinvolgendo i più piccoli in laboratori interattivi in cui spiegare loro come preparare del buon cibo con ingredienti semplici e naturali.

Tale iniziativa ha consentito, inoltre, agli artigiani del territorio di valorizzare il proprio operato accrescendo la cultura del "buon gusto", del piacere per le cose sane e genuine attraverso la riscoperta dell'importanza di una produzione artigianale.

La forte azione comunicativa all'interno del mondo della scuola ha avuto come destinatari dell'intervento gli insegnanti, i genitori e soprattutto i bambini delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado del territorio dell'ULSS 16 di Padova. Importante è stato coinvolgere i genitori essendo la famiglia l'ambiente principale e privilegiato delle scelte, degli usi e degli stili alimentari dei bambini.

L'Azienda ULSS 16 ha messo a disposizione esperti del SIAN in tema di educazione nutrizionale, fornendo anche gli strumenti cognitivi alle scuole che a loro volta hanno svolto il compito di sensibilizzare e coinvolgere le famiglie alla partecipazione attiva a questo progetto educativo-conoscitivo. Il percorso ha indubbiamente avvicinato i bambini all'importanza dell'educazione alimentare con un approccio fortemente motivante ed operativo, attraverso la manipolazione ed al coinvolgimento nella sfera sensoriale. In questa importante e delicata fase operativa, un ruolo fondamentale lo

hanno avuto soprattutto gli artigiani con i loro laboratori di conoscenza e di pratica alimentare.

Il progetto si è articolato nelle seguenti fasi-attività:

1. studio e pianificazione delle iniziative in collaborazione con il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ULSS 16;
2. promozione dell'attività all'interno delle scuole;
3. definizione del calendario e pianificazione degli interventi assieme ai referenti per ciascuna scuola aderente all'iniziativa;
4. promozione e coinvolgimento delle imprese artigiane;
5. realizzazione attività di educazione nutrizionale con personale medico del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ULSS 16, con metodologie adatte all'età degli utenti (per es. con l'utilizzo di immagini in cartelloni colorati e animati riportanti concetti di nutrizione corretta);
6. realizzazione dell'attività di laboratorio con gli artigiani diversificati per tipologia, sui temi di alimentazione, nutrizione ed educazione sensoriale per mezzo di un metodo induttivo (dalla pratica alla teoria), basato su forme di attività didattiche orientate ad incrementare l'esperienza come gioco, laboratorio, proiezioni di immagini in cartone animato per la presentazione dei laboratori.
L'intervento formativo sui bambini è stato completato dagli insegnanti, durante tutto il corso dell'anno scolastico, con "lezioni" di educazione alimentare;
7. pubblicazione, comunicazione e divulgazione dei risultati ottenuti.

Questi gli indicatori dei risultati raggiunti.

- 25 scuole coinvolte;
7 laboratori di cioccolato;
5 laboratori di gelato;
3 laboratori di panificazione;
4 laboratori di pasticceria;
6 laboratori di pizzeria.
- Alunni coinvolti alle attività di laboratorio: 2182;
- personale coinvolto nelle attività di laboratorio (artigiani, collaboratori, relatori e tutor) n° 15;