

## **“ Bambini è pronto in tavola”! Lunedì 11 maggio 2015: Pranzo Eccezionale per gli Alunni della Scuola Primaria e dell’Infanzia. La sorpresa della competenza e creatività gastronomica di alcune madri che hanno seguito il Progetto di Educazione Alimentare.**



Fedeli ai principi contenuti nel Progetto Nazionale di Sperimentazione che non invecchiano mai e che vengono adottati dalle Indicazioni Nazionali per i percorsi di apprendimento, in questo Istituto, organizziamo lo sviluppo dei procedimenti educativi e formativi seguendo una flessibile duplice modalità operativa nella gestione delle strategie di apprendimento.

La prima consiste nel proporre attività di apprendimento recettivo delle competenze chiave e degli assi culturali, prevalentemente omogenee ed unitarie individualizzate, ricorrendo alla diversificazione degli insegnamenti nell’ambito della classe. La seconda si sostanzia in attività a classi aperte e laboratoriali personalizzate, a prevalente esercitazioni pratiche, finalizzate allo sviluppo dei talenti e delle proprie forme d’eccellenza di apprendimento cognitivo, collaborativo e creativo.

Per favorire l’assimilazione di conoscenze innovative ed abilità operative, ricorriamo al tutoraggio cooperativo di docenti specializzati e specialisti, nonché di esperti professionali ed alla collaborazione dei genitori degli allievi che manifestano la loro disponibilità. Gli esperti professionali da noi prescelti sono soggetti esterni che vantano un affermato valore educativo, sociale, artistico, sportivo, culturale e pluridisciplinare che esprimono con destrezza, competenza scientifica e strategica di alta qualità, di tipo soprattutto operativo, pratico e concreto.

Su questa linea, in materia di Educazione Alimentare, soprattutto durante la Settimana UNESCO allo Sviluppo Sostenibile, al termine del Decennio DESS proclamato dall’ONU, abbiamo svolto, tra l’altro, l’interessante Corso di Educazione Alimentare “NutriAMOCi per crescere”, tenuto dalle Dott.sse Paola Zinna e Antonietta la Storia. in collaborazione con la Benemerita Fondazione Banco di Napoli per l’Assistenza all’Infanzia.

Il Corso ha guidato tutti i bambini della Primaria e diversi Genitori a riconoscere l’importanza dell’alimentazione, la composizione di un alimento, (anche mediante la lettura delle etichette), gli effetti di un’alimentazione eccessiva e di quella insufficiente.

I Corsisti sono stati motivati a cogliere la relazione tra cibo, salute e ambiente. Sono stati sensibilizzati ad interessarsi dei nutrienti dei cibi preferiti. Hanno conosciuto la piramide alimentare. Sono stati resi edotti sugli errori alimentari e i problemi connessi con gli squilibri delle cibarie, tra cui il sovrappeso e l'obesità.

I bambini ricordano con simpatia i due meravigliosi espedienti diagnostici del Carrellino della Spesa ed il divertente Cruciverba. Li hanno accettati come due giochi divertenti, mentre erano in effetti due test che hanno consentito alle due valenti professioniste di ricavare obiettivamente dai due espedienti le abitudini alimentari, le caratteristiche del comportamento nei riguardi del cibo onde avere elementi per equilibrare le abitudini scorrette.

Gli insegnati di classe, sulla base delle consegne ricevute, sono tuttora intenti a sviluppare curricoli successivi nell'apprendimento delle caratteristiche degli alimenti, che variano in relazione ai principi alimentari che li costituiscono, suddivisi nei tre gruppi: **organici** (proteine, grassi, e idrati di carbonio), **inorganici** (elementi quali il cloro, il sodio, il potassio, ecc), le **vitamine**.

Attualmente sono impegnati con i genitori nella composizione della razione bilanciata ed equilibrata per i bambini, che deve essere rapportata ai sette gruppi fondamentali di alimenti, tenendo conto dei danni da carenza alimentare e di quelli provocati dall'iperalimentazione.

**Sulla base di quanto appreso durante il Corso, diverse madri si sono proposte di preparare personalmente il pranzo che sostituirà la consueta, regolare e salutare refezione giornaliera lunedì 11 maggio 2015. Per l'occasione trasformeranno l'ala dell'edificio riservato alla Scuola Primaria in un opportuno laboratorio di catering, collegato con il complesso delle cucine, dove allestiranno la loro sorpresa culinaria, sulla base di un'ineccepibile ricetta ideata alla luce e nello scrupoloso rispetto dei parametri normativi fissati dall'ASL, ribaditi ed illustrati durante il Corso. Va da sé che saranno aiutate nel relativo servizio dagli allievi del quinto anno del nostro Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera.**

Il Dirigente Scolastico

Alessandro Scognamiglio