

Progetto Alimentazione “Mangio bene - Mangio locale”. **Visita guidata allievi 1[^] ciclo istruzione al complesso** **aziendale Mocerino Frutta Secca s.r.l. –produzione,** **lavorazione, commercio frutta secca. Giovedì 9 novembre** **2017, ore 10.00.**



Siamo totalmente immersi nel clima di una cultura industriale e tecnologica che si esprime con un variato flusso irruente di nuovi linguaggi che non si lasciano più captare nella rigidità di codici ristretti della tradizionale usanza scolastica, ancora ostinatamente trasmissivi, meccanicamente declinati e schematicamente assorbiti dai giovani mediante la manipolazione della psicologia del comportamento. E' questa una teoria delimitata unilateralmente che definisce il comportamento come risposta di un soggetto vivente ad un stimolo. J. Watson chiarisce che esso è ciò che le persone fanno e dicono sotto gli influssi delle condizioni ambientali. Pertanto questi sproni, secondo noi montessoriani, determinerebbero le manifestazioni della personalità passiva perché trascurano la vita psichica interiore costituita dall'io e dalla coscienza ed altri fattori e risorse intellettuali, cognitive ed affettive. Dunque il bambino nascerebbe come una tabula rasa e diventerebbe quello che dovrà essere solo grazie alle esperienze ed ai determinanti interventi di chi lo confeziona come un manufatto e lo ammaestra a suo piacimento. Ed ecco il marchingegno svelato da Watson: "Datemi dodici bambini e ne farò di uno un calciatore, di un altro un giudice, di un altro un delinquente, di un altro un musicista, ecc.". Quindi, considerando passivamente l'educando, esclude a priori dall'apprendimento l'introspezione e le funzioni psichiche, sotto i due aspetti intellettivi ed affettivi, in quanto non le considera passibili di un oggettivo controllo sperimentale. Ebbene, questa teoria, anche se poi superata dal cognitivismo, viene paradossalmente ancora fatta circolare nelle scuole, infiltrata da valutatori estranei alla concreta realtà di ogni soggetto e quindi in contrasto con la personalità irripetibile nella sostanza, essenza ed esistenza psicofisica e spirituale. Eppure, la nostra Montessori, coetanea di Watson, apprezzata nel mondo per il valore della sua pedagogia scientifica, già opponeva che il bambino è un essere autonomo e quindi deve essere lasciato libero, senza imposizione di alcun modello da imitare in quanto diventa progressivamente abile nell'utilizzare da sé le potenziali capacità creative. In questo quadro, i bambini vengono accolti nell'Istituto Montessori, costruito a loro misura, nel quale utilizziamo modalità e strumenti di apprendimento atti a motivarli a fare da soli le proprie esperienze, che consentono di concentrarsi su ciò che li rende felici nel rispetto della Carta di Diritti dei Bambini emanata dall'ONU nel 1992. Talché la Montessori, precorrendo i tempi della presente società tecnologica, che richiede una cultura ed una formazione flessibili per gestire

validamente l'innovazione di sistemi e tecniche produttive, con le sue modalità scientifiche di apprendimento attivo, ci consiglia di orientare i bambini fin dall'infanzia ad utilizzare i sensi per acquisire abilità di manipolazione e strutturazione della realtà mediante l'organizzazione percettiva e l'immaginazione. E noi, operando su questa linea, sensibilizziamo e supportiamo ogni allievo alla conoscenza di sé con le proprie attitudini, abilità ed inclinazioni, a concretizzare le competenze atte a fargli costruire autonomamente la propria personalità ed allestire il proprio progetto di vita. Si tratta quindi di aiutarli nel maturare la capacità di fare scelte in chiave sostenibile nel rispetto dell'ambiente e del territorio, prendere decisioni, affrontare problemi e risolverli responsabilmente, rendendosi disponibili alla vita comunitaria interattiva e lavorativa nella qualità di cittadini del mondo. E' questa un'impresa complessa che richiede la mobilitazione di tutte le potenzialità cognitive, creative, inventive e critiche che devono spaziare anche oltre la scuola, già da noi considerata un vivaio di umanità interattiva. Talché siamo convinti che se la scuola vuole preparare, utilizzando modalità di apprendimento innovative, con efficienza ed efficacia alla vita attiva, deve anche uscire dal suo recinto per collegarsi ed interagire con le realtà produttive e professionali del territorio e col relativo mondo del lavoro anche per conoscere fra l'altro le attese educative e formative del contesto locale. Tutto sommato, armonizziamo ambiente di studio e ambiente di vita fondendo momento informativo e momento formativo.

Su questa linea i nostri allievi, nel corso dello svolgimento del programma, iniziato con la Decade DESS sulla difesa del pianeta, lanciata dall'UNESCO nel 2014, sono sempre più impegnati da protagonisti, mediante la ricerca-azione, nell'autoeducarsi alla cultura della sostenibilità, ossia del rispetto dell'ordine e della gerarchia delle cose da soddisfare con misura ed equilibrio i propri bisogni personali, sociali, economici ed ambientali in maniera che l'impatto antropico non turbi l'equilibrio dell'ecosistema e della biodiversità, nel pieno rispetto dei principi dell'UNESCO riguardanti soprattutto l'educazione cosmica. Per quanto concerne il miglioramento degli stili di vita mediante il cibo e le sue complementari funzioni di interazione sociali, essi sono intenti a studiare la dieta mediterranea riconosciuta dall'UNESCO Patrimonio culturale immateriale dell'umanità. Sono concentrati sullo studio analitico della piramide alimentare per assimilare conoscenze scientifiche e maturare competenze, motivati dall'UNESCO che invita fra l'altro a riflettere che "la Dieta mediterranea comprende molto più che il solo cibo. Essa promuove l'interazione sociale, dal momento che i pasti collettivi rappresentano il caposaldo di consuetudini sociali ed eventi festivi. Essa ha dato luce ad un formidabile corpo di conoscenze, canzoni, proverbi, e leggende". Naturalmente stanno analizzando la Piramide alimentare schematizzata nella sua struttura in diverse sezioni che si restringono gradatamente dalla base al vertice per quanto concerne i diversi tipi di alimenti che ognuna aggruppa da assumere con la frequenza quotidiana, durante la settimana e occasionalmente, nelle porzioni differenziate in base ai valori nutrizionali, calorie, proprietà, effetti positivi o negativi sulla salute. Adesso gli allievi sono giunti allo studio della frutta secca. Hanno già rilevato che il consumo giornaliero (2 porzioni di 30 grammi) allunga la vita in quanto riduce del 20% il tasso di mortalità. Previene diversi tipi di tumore, disturbi digestivi, ipertensione, diabete ed altre patologie. Pertanto ne stanno scoprendo le proprietà benefiche e salutari, i principi attivi, le calorie i valori nutrizionali, le sostanze antiossidanti ed altri componenti. Sono affascinati dal loro potenziale preventivo e curativo. Sono convinti, soprattutto i più grassottelli, che la frutta secca, consumata ogni giorno insieme a quella fresca ed alle verdure nella qualità e quantità riferite ad ogni soggetto, arrestano l'obesità ed il

sovrappeso. Alla luce di quanto fin qui argomentato, la nostra mediazione didattica non si esaurisce con l'acquisizione informativa del sapere sul piano dell'approccio teorico. Oltre ad aiutare gli allievi soggetti attivi e protagonisti a coltivare la capacità di conoscere, li sensibilizziamo a criticare e valutare la realtà per agire e per trasformare responsabilmente le competenze con validi criteri organizzativi imprenditoriali nell'affrontare e risolvere i problemi liberi da ogni imposizione coattiva di natura comportamentistica. Nella realizzazione di quest'obiettivo ci offre una provvidenziale occasione la cortese disponibilità della rinomata azienda Mocerino Frutta Secca s.r.l. di Somma Vesuviana che opera da un ventennio a livello internazionale, riconosciuta prestigiosamente leader nel settore soprattutto per la pluriennale esperienza, costantemente rinnovata con l'etica efficientistica valorizzante e perfezionante, scrupolosamente adeguata alle ricerche e scoperte migliorative nel campo alimentare a garanzia del benessere curativo, salutare, nutritivo della frutta secca e disidratata, accuratamente selezionata e controllata nel proprio laboratorio di analisi. Tant'è vero che si avvale con ininterrotta collaborazione dell'apporto scientifico della Facoltà di Scienze degli Alimenti dell'Università Federico II di Napoli nel monitorare i vari processi selettivi di trasformazione, di trattamento e confezionamento.

Tanto premesso, giovedì 9 novembre 2017 , alle ore 10.00, le scolaresche del 1[^] ciclo effettueranno una visita guidata per una singolare esperienza sensomotoria, logica, culturale e formativa al complesso aziendale Mocerino di Somma Vesuviana per arricchire, approfondire e consolidare dal vivo, sul piano operativo concreto, scientifico, tecnico quanto stanno apprendendo sotto l'aspetto teorico dello schematismo scolastico, spesso costretto a servirsi dell'immaginazione astratta e fantastica. Dirigenti, tecnici ed operatori specializzati, dopo aver illustrato l'identità, l'entità e le caratteristiche amministrative dell'azienda, spiegheranno il funzionamento delle macchine tecnologiche, automatiche e sofisticate, nonché le varie fasi dei processi di lavorazione. Si soffermeranno con approccio tecnico sulla descrizione delle numerose modalità di trattamento particolare dei vari tipi di frutta, fino all'imbustamento, intese a preservare la loro gamma di valori e la propria risonanza addirittura anche sulle funzioni mentali, grazie al loro ruolo di estrema importanza biologica. Il percorso de quo sarà indubbiamente un punto fermo sul processo di maturazione ed autoformazione dei piccoli visitatori nel prepararsi consapevolmente nella risposta alla vita attiva e produttiva della società industriale del mondo futuro.

Pertanto siamo tanto grati all'Azienda ospitante.

Il Dirigente Scolastico

Alessandro Scognamiglio