

MARIGLIANO.net

giovedì 01 marzo 2012, ore 22:04 - [stampa articolo](#)

REDAZIONE / Eventi

Progetto Mamme e Babbi a scuola di cucina.



"Quattro incontri operativi nel mese di Marzo presso i tre lab/servizi Cucina-Sala-Pizzeria dell'Istituto Alberghiero Montessori (6,13, 20 e 27 marzo – dalle ore 15:30 alle ore 17:30). Iscrizioni presso la Segreteria fino al 3 marzo 2012. La partecipazione è libera e gratuita."

Chi segue lo sviluppo della nostra filosofia pedagogica in azione non fa fatica a comprendere che in quest'Istituto cerchiamo di bandire al massimo ogni tentativo di irrigidire la didattica in schemi di passivo apprendimento meccanico, libresco ed astratto, dedotto unicamente dai manuali scolastici che, non di rado, propinano ingombranti accumuli di nozioni che non hanno nulla da vedere con la concretezza culturale fatta di problemi esistenziali che assillano ed affliggono la nostra società. Non temo di esagerare se mi permetto di affermare che oggi persiste ancora qualche sacca di resistenza che difende un tipo d'istruzione tuttora arroccata su abitudini ereditate dalle epoche passate che rendono i giovani ignari del mondo d'oggi. Eppure il Galilei, vissuto tra il 1500 e il 1600, scrive che la vita è un libro sterminato nel quale ognuno legge quel tanto che può.

Alla scuola, quindi, affida il compito di avviare gli allievi a leggerlo in modo che si esercitino ad interpretarlo con riflessione e conoscenze razionali anche quando non avranno più maestri. In chiave contemporanea, vuol significare che essi nella scuola devono apprendere, come scriveva A. Gabelli, a pensare con il proprio "strumento testa", traducendo le conoscenze in capacità critiche, abilità e competenze, interagendo con i docenti, le famiglie e la società. E considerato che le competenze della vita non si lasciano irretire e soffocare nei manuali scolastici, nel nostro Istituto, accanto ed in concorrenza con i saperi disciplinari prescritti nei programmi, adottiamo al massimo possibile anche la cultura del sapere universale che attingiamo dalla vita del mondo extrascolastico, per aiutare i giovani a maturare le competenze chiave che deve possedere il cittadino del mondo.

Su questa linea, abbandonando ogni atteggiamento stereotipato, arcaico, regressivo ed ogni studio fine a se stesso, integriamo i saperi scolastici con qualità e competenze della vita coprogettando con i genitori, pianificando ed eseguendo diversi Progetti interdisciplinari che, armonizzando mente e sentimenti, mirano a far conseguire agli allievi specifiche esperienze che diano senso e significato ai fatti della loro vita in modo da contrastare ogni vuoto esistenziale e scongiurare il timore dell'ignoto che, con la crescente crisi in atto, si sta rivelando fatale.

Poiché da soli si realizza poco, nelle nostre sperimentazioni di percorsi ed azioni partecipativi e formativi ci coalizziamo, alla luce di un'ottica dialogica e persuasiva, anche con i genitori, sulla base di principi e criteri condivisi. E' il caso del Progetto sull'Educazione alla Salute ed Alimentazione, convinti che la cultura di entrambe non si predica, ma si pratica concretamente con stili di vita e si assimila metabolizzando il benessere mediante l'utilizzo delle capacità cognitive, emotive e comportamentali. Non c'è alternativa. Pena la delusione.

Noi, che vogliamo realizzare l'equilibrio fra alimentazione, salute, benessere ed ambiente, ci preoccupiamo di convincere i genitori ad abbandonare i pregiudizi generati dalla scuola ripetitiva e seguirci nelle nostre iniziative che affrontano i problemi esistenziali per fortificare i giovani ad affrontare situazioni di criticità prodotte da fattori di rischio inerenti all'ambiente degradato ed all'alimentazione sofisticata.

Siamo decisamente motivati dall'annuale Congresso scientifico oncologico "Germana Ragosta", che svolgiamo ogni anno in collaborazione con l'Istituto Nazionale Tumori "G. Pascale" di Napoli, durante il quale l'équipe scientifica di ricercatori diretti dal Prof. V. Iaffaioli ci rende edotti sui risultati delle esperienze effettuate nella cura dei tumori, spesso causati dalla cattiva alimentazione, e sulle ricerche dell'ingegneria genetica. Distinguendo ruoli e responsabilità, svolgiamo insieme con i genitori attività di prevenzione e percorsi di cultura alimentare e sanitaria per realizzare un uso sempre più razionale del cibo e dell'alimentazione.

Attualmente siamo impegnati nell'attuazione del Programma comunitario "Frutta nelle scuole", che svolgiamo con Orogel Fresco ed Alimos (Alimenta la salute). Agli alunni viene distribuita frutta e verdura con misure di supporto e di accompagnamento, che si sostanziano in esperienze ludiche, coltivazione dell'orto scolastico, giochi, visite d'istruzione ad aziende agricole, diffusione di opuscoli e concorsi vari, per sensibilizzarli ai temi dell'alimentazione sana ed equilibrata.

In questo quadro, è stato concepito il presente Progetto Mamme e Babbi a scuola di cucina, su iniziativa spontanea dell'Istituto "M. Montessori col supporto tecnico dell'EDUFORM Onlus. Si tratta di un percorso misto teorico/didattico/pratico di formazione, aggiornamento ed orientamento col coinvolgimento attivo e produttivo delle famiglie, inteso a sostituire abitudini alimentari errate con pratiche salutari, a partire dal confezionamento dei cibi, ritornando ai piaceri e benefici della nostra Dieta Mediterranea, depurata dagli eccessi dei grassi animali e dagli ingredienti "a doppia faccia". Con l'esperienza che proponiamo, i protagonisti partecipanti riscopriranno il piacere di confezionare cibi sani e nutrienti, ponderando ed evitando l'utilizzo degli ingredienti e dei preparati sofisticati, che ingannano il gusto, ma non la salute che danneggiano, e preferendo materie selezionate e di prima scelta.

Naturalmente ci si convincerà alla esigenza di un'attenta lettura delle etichette per analizzare le caratteristiche organolettiche, calorie, origine e provenienza ed eventuali incompatibilità fra prodotti, talché molte malattie si contraggono con l'alimentazione errata e si prevengono con quella corretta.

Sul versante tecnico si forniscono i seguenti dati:

Saranno attivati tre laboratori: Servizio Cucina- Servizio Sala Bar- Servizio Pizzeria.

PROGRAMMA

Il Corso si svolgerà nel mese di marzo, durante il quale si effettueranno quattro incontri, ossia uno ogni martedì (6, 13, 20 e 27 marzo), dalle ore 15,30 alle ore 17:30.

1° INCONTRO -RISTORAZIONE

Tagliatelle di pasta fresca all'uovo all'ortolana

2° INCONTRO – RISTORAZIONE

Gnocchi di patate alla siciliana

3° INCONTRO- LABORATORIO DI PIZZERIA

Pizza Margherita/ Pizza Capricciosa

4°INCONTRO- SALA BAR

Mousse al caffè - al cioccolato

Professori coinvolti: Místico Antonietta(Ristorazione), D'Avino Luca (Ristorazione), Di Prisco Antonio (Lab. Pizzeria), Cimmino Giuseppe (Lab. di Sala).

Al termine del Corso sarà distribuito un attestato di partecipazione.

Considerato il numero limitato, le domande di adesione su apposito modulo saranno accolte in Segreteria fino al 3 marzo 2012, ore 12.00.

N.B. La partecipazione è gratuita.

ALESSANDRO SCOGNAMIGLIO

Dirigente scolastico