



L'Istituto Montessori chiude l'anno scolastico con "Mangi...amo bene"

Spettacoli&Cultura

5/20/2009 | [Somma Vesuviana](#) | L'educazione alimentare sta diventando oggi una necessità soprattutto perché aumentano progressivamente i fenomeni epidemiologici dalle tossinfezioni da microrganismi, la cui...

...proliferazione è favorita soprattutto dalle frodi alimentari ed è, nel contempo, legata alla cattiva conservazione degli alimenti.

E' a tutti noto il fatto che il progresso tecnologico consente addirittura a criminali senza scrupolo di rigenerare prodotti marci e infestati da microbi e parassiti, da sostanze tossiche e da altre infinite specie di germi patogeni, che producono le tossinfezioni alimentari. E' ancora vivo il ricordo del latte alterato che ha prodotto infiniti problemi ai bambini dell'estremo oriente, delle carni infette dei volatili, della mucca pazza e recentemente dei suini del Messico e via scorrendo.

Quotidianamente i mezzi di comunicazione di massa ci informano che gli appositi nuclei specializzati delle forze dell'ordine sequestrano quantità enormi di alimenti in cattivo stato di conservazione, addirittura in alberghi, ristoranti, supermercati, ecc., custoditi e somministrati in spregio alle norme igieniche e sanitarie poste a tutela della salute.

Inoltre, dallo studio dell'igiene il progetto rileva che: le acque inquinanti introducono nel nostro organismo microbi patogeni che provocano il tifo, l'epatite, ecc; il latte e i latticini trasmettono tifo, epatite, tossinfezioni alimentari, colera, ecc.; le carni: tifo, epatite, ecc.; le uova: tossinfezioni alimentari; frutti di mare: tifo, epatite; alimenti in scatola e insaccati: botulismo, tossinfezioni alimentari.

Il Progetto, inoltre, approfondisce le malattie da carenza alimentare (es. l'insufficienza di calcio che porta disturbi nello sviluppo delle ossa; la mancanza di vitamine e minerali nella razione alimentare, ecc.).

Intanto, anche l'iperalimentazione può recare danno alla salute (obesità, gotta, diabete , artrosi, ecc.).

Si sofferma sui requisiti che devono avere gli alimenti come il valore nutritivo; la genuinità, ossia mancanza di alterazione, adulterazione e sofisticazione; la digeribilità e l'assorbibilità; il senso di sazietà e l'innocuità che è assicurata dal rispetto dei requisiti igienici, su cui oggi si nutrono dubbi generalizzati.

Sono, inoltre, considerati i principi alimentari organici e non organici, le norme pratiche di alimentazione, i concetti fondamentali sulla composizione alimentare che, in ogni caso, deve essere mista, con particolare riferimento ad ognuno degli alimenti fondamentali assemblati in sette gruppi: latte e derivati, carne, pesce, uova, legumi, pane, pasta e amidacei vari, agrumi, pomodori, ortaggi e frutta, grassi da condimento. Non sono esclusi evidentemente i minerali, le vitamine e le loro fonti naturali, le bevande, a partire dall'acqua, necessaria per sostituire la perdita d'acqua dell'organismo.

Per i soggetti scarsamente nutriti, si indicano gli accorgimenti per dare alla razione alimentare il valore calorifico di 2000-2400 calorie.

Dallo studio, dalle esperienze e dalle competenze maturate nel corso dello svolgimento del Progetto in parola, gli allievi , aiutati dai docenti, hanno tratto materia didascalica per creare il canovaccio del musical che il pomeriggio del 23/5/2009, alle ore 16.30, presenteranno a voi sul palcoscenico dell'auditorium multimediale, al quale siete cordialmente invitati.

Lo spettacolo costituirà, nel tempo stesso, stimolo a sradicare le cattive abitudini alimentari che soprattutto nei più piccoli si sostanziano nell' ipernutrizione, e la prova globale più evidente del meraviglioso livello di formazione e di apprendimento raggiunto in quest'anno scolastico dai vostri operosi figli.

Va da sé che attendono gli applausi per il profitto scolastico e per la brillante prova con la quale si esibiranno nel presentare il musical.

Al termine dello spettacolo saranno consegnati agli allievi vincitori di vari concorsi, banditi da soggetti esterni all'Istituto premi ed attestati di merito.