Ciao a tutte e tutti.
Grazie a Serena per gli spunti veramente interessanti. Provo a fare un ulteriore passo avanti e cercare una prima abbozzatissima sintesi.
1) Sulla forma.
Una sfida anche a chi di voi, più di me, se la cava con il PC. Trovare una forma grafica per simbolizzare il nostro progetto: albero con rami?(simbologia molto usata daql comitato, l'ho vista realizzata a Milano) prato da cui spuntano vari prodotti/alimenti? posate da cui spuntano i progetti? Non so, chi ne ha voglia, si cimenti per favore.
Dobbiamo inventare : modello, flusso, logo che ci facciano riconoscere in quei valori e contenuti.
2)Sul contenuto.
Ci sono esempi di valore nell' educazione alimentare, alcuni antichi che hanno anche necessità di rivedersi, altri più moderni ed aggiornati. Cito, ad es. le attività di Angela Messina, Giorgio Donegani, Augusta Albertini (Nutrizionista prima a PV e poi a BO) e molti altri in Lombardia si sono mossi negli anni (Valli ecc.). Io stessa ho cominciato, ancor prima di laurearmi, con la radio e le lezioni itineranti nelle biblioteche lombarde. La discontinuità ha regnato sovrana, anche se molti punti di eccellenza sono stati raggiunti. Ma date un'occhiata al sito Barilla, che sicuramente conoscete, per capire cosa si potrebbe fare.

http://www.barillacfn.com/pyramid-tool

http://www.ilfattoalimentare.it/per-calcolare-limpronta-nutrizionale-ed-ecologica-del-cibo-basta-un-clic.html

C'è qualcosa di nuovo, pero', negli anni 2000: la confusione e lo scambio culturale, l'idea che solo mischiando saperi e professioni si potranno indurre modifiche nei comportamenti personali e politici, locali e globali, che il mercato ha bisogno di qualcosa di nuovo per vivere e fare profitti. In questo contesto, il nutrizionista ha capito che ha bisogno del preparatore atletico, il dietologo del dietista, l'architetto del tecnologo, lo storico dell'agronomo, l'urbanista dell'ecologo, l'antropologo del filosofo...(solo alcuni esempi di meticciato!)
E la scuola?dove si appoggiano la pedagogia e la didattica? di quali esperti hanno bisogno? solo il medico che dà garanzie su igiene e salute? l'esperto esterno oppure il sostegno organizzato e strutturato che puo' affiancare le modalità didattiche ed il rispetto della scienza dell'insegnamento? come si valutano i cambiamenti nei consumi? come si educano i giovani a consumare meglio e bene? (ho citato semplificando, tematiche oggetto di formazione universitaria!!)
Anche per noi, il progetto deve partire e ritornare alla scuola, senza moralismi nè pedagogismi.
In questo contesto, abbiamo:
- la ristorazione scolastica, servizio obbligatorio, reso su tutto il territorio cittadino, dove la scuola funzione anche nel pomeriggio, quindi non dovunque, ma in molti luoghi
- il territorio con le sue vocazioni produttive e di traformazione industriale e di distribuzione di alimenti: confcommerio, confindustria, camera di commercio, ecc
- le associazioni ambientaliste, la associazioni di malati, le associazioni educative, i Lions, il Rotary , le associazioni di produttori e consumatori, le asociazioni turistiche e gastronomiche, ecc
- le agenzie educative: università private e pubbliche, gli ordini professionali, istituti di ricerca ecc
Quindi il nostro progetto deve avere una caratteristica nazional/generale e delle specificità regionali che tengano conto della situazione e dei punti di forza già consolidati.
Molte dei concetti che ho espresso sono già contenuti in scuola e cibo, dunque come caratterizzarci? cosa di diverso ed in più?
Serena, Aldo, Salvatore, già si sono cimentati e li prego quindi di approfondire sistematizzando le loro riflessioni.
Da parte mio, io ci provo:
a) la ristorazione scolastica, è e sempre più puo' diventare un nostro campo di azione, per nostra vocazione professionale (filiere, capitolati, tecnologie, igiene, sensorialità, qualità) Vogliamo inventarci l'indice di qualità dei tecnologi? pochi requisiti da valutare per ottenere un piatto che sorride? vogliamo lavorare sugli sprechi ed indicare come valutarli, riutilizzarli, ridurli? Personalmente credo che un indice semplice e un lavoro sugli sprechi potrebbe caratterizzarci. Qualcuno ci sta già lavorando (io stessa, Slow Food, istituti di certificazione, Regioni, Last Minute Market, Banco Alimentare, solo alcuni esempi). Ma noi dobbiamo farne un indice che direttamente sia rilevabile, verificabile anche dai docenti e dai bambini, che sia condiviso dal gestore e dall'ente erogatore, che aggreghi e coinvolga le famiglie, che l'Asl riconosca come indicatore di salute e consumo salutare.
b) nella scuola, la cucina con o senza fornelli. percorsi di impiego e consumo e produzione di alimenti. Molto è stato fatto in questo contesto: noi potremmo produrre qualche esempio di laboratorio didattico, per gli insegnanti che poi lo riproporranno agli allievi. Come sapete, ci sono già molti progetti strutturatissimi: e noi?

qualcosa di scientifico? scienza semplice applicata? il laboratorio semplice a scuola? Il colore per riconoscere la virtu' degli alimenti? la loro composizione per giocare con la chimica e capire cosa succede dentro di noi?
c) la continuità necessariamente obbligata del consumo alimentare, che da fisiologica puo' diventare patologica, ad es. per dismetabolismo o per psiche. Come valorizzare uno stile di consumo che caratterizza le scelte delle famiglie ed i consigli dei pediatri, che reca i comportamenti famigliari e quelli indotti da informatori spesso di parte? Ovviamente non c'è IL BUON CONSUMO, ma cerchiamo un percorso a zig zag, per tentativi ed errori, per assaggi, per curiosità: qualche proposta tecnologica, sui singoli alimenti, da parte di chi gli alimenti li produce e li controlla
d) come fare la spesa: sarà ancora di moda? la GDO ci si è sbizzarrita, noi cosa potremmo fare? mercatini o supermercati, on line o discount? Il carrello del tecnologo, ci puo' stare? senza fare le crociate, una valorizzazione dei prodotti e delle loro caratteristiche? Insieme per fare la spesa? L'impronta ecologica?
e) formazione: il comitato insiste molto sulla formazione professionale, dopo la scuola dell'obbligo, istituti professionali dove anche i tecnologi dovrebbero trovare impiego come docenti! Come arricchire ulteriormenti i contenuti professionali del programma già in oggi previsto?

Oltre ai punti itnerrogativi, PER ME LE PAROLE CHIAVE SONO:
SCUOLA, MENSA, PRODUZIONE, CONSUMO, SPRECO, RIFIUTO, ABITUDINE, COMPORTAMENTI, FORMAZIONE

Per oggi termino qui, in attesa dei vostri contributi che sicuramente sapranno indirizzarci verso la giusta strada.
Un caro saluto e tanti auguri per un BUON 2011!

Amina

Dott.ssa Amina Ciampella
tecnologo alimentare