

BIOALIMENTIAMO IL FUTURO, ALL'ALBERGHIERO "DE CECCO" DI PESCARA EDUCAZIONE ALL'ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE

30 Gennaio 2018



PESCARA - Saranno 24 gli studenti dell'Istituto Alberghiero Ipsar "De Cecco" di Pescara che a partire da domani, mercoledì 31 gennaio, prenderanno parte al progetto "Bioalimentiamo il futuro", un percorso formativo e conoscitivo verso il biologico.

Partner della scuola sarà il colosso EcorNaturaSì, già attivo sul territorio nazionale come promotore di iniziative di divulgazione dell'educazione alimentare nelle scuole primarie e secondarie di primo grado e che per la prima volta in assoluto ha deciso di coinvolgere gli studenti di una scuola di istruzione di secondo grado.

Gli studenti del "De Cecco" parteciperanno a sette incontri con esperti della materia e il progetto si chiuderà a marzo con un evento finale preparato dagli stessi studenti e che sarà un vero esame teso a valutare il livello di competenza raggiunto.

“L’educazione alla salute e a un’alimentazione sostenibile – spiega in una nota la dirigente scolastica **Alessandra Di Pietro** – è di fondamentale importanza nelle scuole, in particolare modo negli istituti alberghieri. Se la Scienza della Nutrizione offre tutti gli strumenti per conoscere il fondamentale rapporto tra alimentazione e qualità di vita, o tra alimentazione e sviluppo sostenibile, è purtroppo altrettanto vero che pochi fanno uso di quegli stessi strumenti”.

“Un’alimentazione sostenibile prevede il consumo di cibo sano sotto il profilo nutrizionale, con un basso impatto in termini di uso di suolo e di risorse idriche impiegate, attento alla conservazione della biodiversità e degli ecosistemi, ricco di cibi locali e tradizionali, equo e accessibile per tutti. La mancanza di tempo per informarsi e, spesso, di solide basi culturali, ha finora ostacolato la diffusione di uno stile alimentare evoluto, più vicino al modello di vita attuale e a tematiche cruciali come l’ecologia ed il rispetto della biodiversità”.

“Educare l’adulto è molto difficile – fa osservare la Di Pietro – ma si può fare moltissimo per le nuove generazioni. Per questa ragione abbiamo accolto con entusiasmo la proposta progettuale e didattica di ampliamento dell’offerta formativa ‘Bioalimentiamo il futuro’ della EcorNaturaSì. Il corso è rivolto a studenti del terzo anno dei tre indirizzi dell’Alberghiero, Enogastronomia, Accoglienza, Sala e Vendita, e nasce appunto con l’obiettivo di favorire l’affermarsi di una mentalità nuova, volta a preferire la qualità e la genuinità degli alimenti e valorizzare gli elementi che caratterizzano la specificità dell’agricoltura biologica e biodinamica”.

Il progetto vedrà gli studenti coinvolti in incontri teorici e laboratoriali sulle tematiche dell’alimentazione biologica, presieduti da esperti di EcorNaturaSì e produttori locali.

Nel corso delle sette giornate si affronterà il tema del marketing del biologico con **Giovanni Buccheri**, esperto di marketing e referente nazionale del progetto scuole di EcorNaturaSì; si parlerà di fertilità del terreno con un esperto della Di Vaira, azienda leader nella coltivazione del biologico in Italia; si conosceranno antichi cereali “ritrovati” e le loro potenzialità quale risorsa del turismo enogastronomico sostenibile; si degusteranno prodotti della panificazione e miele biologici di produttori locali; inoltre si studieranno metodi innovativi di estrazione ed essiccazione di frutta e verdura con **Marco Dalboni**, notissimo biobarman e scrittore.

“La promozione di una alimentazione sostenibile – dice la professoressa **Maria Pina Rosato**, referente del progetto per l’Ipssar ed esperta di scienza e cultura dell’alimentazione – contribuirà a formare una generazione di cittadini che sa immaginare e progettare e agisce in modo responsabile per il bene comune; una generazione con conoscenze, capacità, valori e atteggiamenti che favoriranno un mondo più sostenibile e inclusivo. È questo il nostro

obiettivo formativo”.

I 24 studenti che parteciperanno al progetto sono, per l'indirizzo Accoglienza, sezione A, **Cristina Natale, Antonia Aquilano, Alessia Cantagallo, Elena Savarese, Noemi Baldacci, Luca Manzoli, Dennis Luciani**; per l'indirizzo Sala e Vendita, sezione A, **Giada Verrocchio, Camilla Di Stefano, Marika Di Michele, Pierpaolo Di Bernardo**; per l'indirizzo Sala e Vendita, sezione B, **Luca Capobianco, Luiza Preda, Francesco Iorio, Giuseppe Gialloredo**; per l'indirizzo Enogastronomia sezione A, **Diego Catinelli, Giorgio D'Ignazio, Matteo Giambra**; per la sezione D, **Jiaru Li**; per la sezione E, **Daniele Menchetti, Osmany Triozzi, Manuel De Melis**; per la sezione F, **Pietro Pastore**; per la G, **Francesca Tenaglia**.