



Distretto Scolastico N° 53 – Nocera Inferiore (SA)

**Scuola Secondaria di 1° grado
“FRESA - PASCOLI”**

Viale Europa ~ 84015 Nocera Superiore (SA)

☎ 081 933111 Telefax: 081 936230 C.F.: 94041550651 Cod: Mecc.: SAMM28800N

samm28800n@istruzione.it www.fresapascoli.gov.it



Scuola Secondaria Statale 1° grado -
"Fresa - Pascoli" - Nocera Superiore
Prot. 0000495 del 14/02/2019
04-01 (Uscita)

Prot.

A tutti i docenti

Alla referente alla salute - Crescere Felix prof Luciano MG

Oggetto: linee guida Crescere Felix prof Luciano MG

Si trasmette l'interessante lavoro della prof. Luciano MG in merito al progetto. Si sollecitano i gruppi classe a mantenere alta l'attenzione ad una sana alimentazione nell'ottica dello spirito progettuale anche proponendo iniziative a supporto come ad esempio ad una merenda sostenibile ed a comportamenti alimentari consoni al progetto.

Per tutto ciò la linea guida è il progetto ASL Crescere Felix ref. prof Luciano MG che a breve verrà pubblicato nelle news del nostro sito.

Il diversamente buono

Ogni volta che l'educazione tocca la sfera del piacere, in questo caso il rapporto con il cibo, essa incontra degli ostacoli, il primo comunicativo ed il secondo didattico. Non è possibile discutere sui gusti individuali ma è possibile creare delle condizioni per la scoperta e costruzione di nuovi piaceri essenziali per modificare in meglio i propri atteggiamenti e pregiudizi alimentari. Il lavoro educativo non è più quello di seguire la strada più breve, cioè quella della trasmissione di corretti modelli da seguire. Bisogna adottare la pedagogia "dell'essere" e "del fare" e non solo "del sapere". Il rapporto con il cibo è personale, quotidiano, richiama le proprie radici del piacere e dell'intimità, si scopre ricco di significati simbolici e psicologici. Ed è per questo che una corretta educazione alimentare non può diventare un facile sunto di prescrizioni e regole: se siamo ciò che mangiamo ogni cambiamento alimentare non può che partire da un cambiamento identitario. Il compito

della scuola non è quindi quello di addestrare o ammaestrare i ragazzi ad un'alimentazione sana e corretta ma piuttosto di accompagnarli nella conquista di un atteggiamento esistenziale, necessariamente individuale, che consente loro di capire, di scegliere, di trovare la propria strada ed il proprio benessere a tavola. Un intervento di educazione alimentare diventa quindi un progetto educativo globale, metadisciplinare, mirato alla maturazione degli alunni, che coinvolga tutta la comunità educativa e non solo il personale docente, tenendo conto delle abitudini alimentari della popolazione scolastica, nel suo contesto familiare, territoriale e culturale.

Il progetto "Crescere felix", in concomitanza con la macroprogettualità d'Istituto "La cultura vien mangiando", risponde ai seguenti requisiti: la collegialità, condivisione dei progetti da parte di tutte le componenti scolastiche; l'interdisciplinarietà, cioè una modalità trasversale di approccio alle tematiche affrontate che non coinvolga quindi solo l'area scientifica ma che veda i problemi affrontati in ogni disciplina; il protagonismo, ossia la partecipazione attiva degli alunni ai progetti, qualsiasi sia la loro età; l'ordinarietà, cioè prevedere una serie di iniziative e di interventi che non abbiano carattere di episodicità e sporadicità ma siano inseriti nella quotidianità della vita scolastica.

Un primo passo è stato fatto *espellendo*, dai distributori automatici presenti nella nostra scuola, il cibo spazzatura conosciuto come junk food: patatine, bevande gassate zuccherate, snack e merendine ad alto contenuto calorico. Molti studi hanno dimostrato come un facile accesso, tramite il distributore automatico, a cibo ipercalorico e nutrizionalmente povero possa avere un impatto negativo sull'alimentazione dei nostri ragazzi e favorisca l'eccesso di peso e le malattie ad esso correlate in primis l'obesità già in età pediatrica. Tristemente, la Campania occupa il primo posto tra le regioni con la più alta percentuale di ragazzi obesi, pur avendo dato i natali alla cara "Dieta Mediterranea", riconosciuta, il 16 Novembre 2010 dall' Unesco (Organizzazione per le Nazioni Unite per l'educazione, la scienza e la cultura), Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.

L'accesso quotidiano a questo tipo di prodotti è direttamente proporzionale al peso dei consumatori. E' dimostrato infatti, che la sola esposizione di questi prodotti all'interno della scuola, ne faccia consumare di più. Per questo è stato necessario un intervento urgente per offrire cibo di qualità e salutare. Le modifiche dell'ambiente lavorativo e scolastico come la disponibilità di cibi sani nei distributori automatici, si traduce in una migliore qualità della dieta intesa come un corretto stile di vita e un approccio positivo verso sane abitudini alimentari.

C'è ancora tanto da fare maè *leggero il compito quando molti si dividono la fatica (Omero)*.

Il dirigente scolastico
Dott. Michele Cirino

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Michele Cirino". The signature is written in a cursive style with a long horizontal flourish at the end.