



Slow Food® Italia

## EDUCAZIONE

### EDUCARE IL MONDO CHE CI CIRCONDA

*Quando si impara attraverso i sensi, quando si apprende facendo e giocando, si comprende il mondo. Queste sensazioni emotive cambiano le persone e plasmano le comunità. Non si tratta soltanto di tecniche efficaci per trasmettere la conoscenza.*

*In gioco c'è qualcosa di ancora più importante: l'apprendimento diventa un atto relazionale: ognuno di noi è insegnante e studente allo stesso tempo.*

- *Sviluppare materiale comunicativo, lanciare campagne per aumentare la consapevolezza sul sistema alimentare e per stimolare un cambiamento nei comportamenti;*
- *Progettare e svolgere attività educative e formative per aumentare la conoscenza del cibo – dalla produzione al consumo, fino allo scarto – e per modificare i comportamenti e le scelte delle persone;*
- *Progettare e svolgere attività educative e formative per chi lavora nel settore alimentare, per premiare chi mette in atto cambiamenti positivi in fase di produzione, distribuzione, promozione e consumo del cibo, e gestione dei rifiuti.*

**Dal documento “UN APPELLO URGENTE ALL’AZIONE COLLETTIVA”**

## PREMESSA

### **Manifesto per l'educazione**

*L'educazione per Slow Food:*

- è un piacere, un'occasione ludica e conviviale in cui sentirsi bene e vivere la leggerezza
- insegna il valore della lentezza, il rispetto dei propri ritmi e di quelli degli altri
- è imparare facendo, perché l'esperienza diretta alimenta e rafforza l'apprendimento
- valorizza la diversità delle culture, dei saperi, delle competenze e dei punti di vista
- riconosce i bisogni e stimola gli interessi e le motivazioni di ciascuno
- affronta i temi nella loro complessità favorendo le relazioni tra discipline e ambiti diversi
- è prendersi il tempo per capire, interiorizzare ed elaborare una propria visione
- incoraggia la partecipazione facilitando il dialogo, la libera espressione, la cooperazione, l'ascolto e l'accettazione reciproca
- è un percorso intimo che coinvolge la dimensione cognitiva, esperienziale, affettiva ed emotiva
- si nutre del contesto in cui è situata, valorizzando memoria, saperi e culture locali
- facilita l'intreccio di reti locali rinforzando il senso di comunità
- sviluppa consapevolezza di sé, del proprio ruolo e del proprio agire
- stimola la curiosità, allena l'intuito e il senso critico
- promuove cambiamenti generando pensieri e comportamenti nuovi e più responsabili

Slow Food ha da sempre portato avanti un approccio innovativo all'educazione alimentare e del gusto, basato sul risveglio e sulla formazione dei sensi e sullo studio di tutti gli aspetti del cibo, dalla terra al piatto. Allargando la propria memoria gustativa e capendo da dove proviene il cibo, com'è stato prodotto e da chi, adulti e bambini possono imparare ad apprezzarne l'importanza culturale e sociale.

I progetti educativi che Slow Food propone differiscono da gran parte dei progetti di educazione alimentare in quanto basati sull'idea che il cibo significa piacere, cultura e convivialità. Sono organizzati per diversi tipi di soggetti – ragazzi, adulti, soci e la grande platea dei consumatori (auspicando che diventino presto coproduttori) – e costituiscono parte integrante degli eventi e della progettualità di Slow Food.


## COSA ABBIAMO FATTO FINORA

Attualmente gli ambiti educativi in cui opera Slow Food sono:

**Orti scolastici.** Gli orti scolastici costituiscono uno dei modi più coinvolgenti per educare i bambini su cibo, sostenibilità, biodiversità e rispetto dell'ambiente. Sono tra le iniziative più importanti dell'associazione e coinvolgono le condotte a livello globale. Il progetto degli orti è diventato progressivamente un punto focale per il movimento Slow Food, con il più alto numero di orti in Africa, Usa, Canada ed Europa.

All'interno del panorama degli orti scolastici, l'Orto in Condotta, uno dei pochi progetti che si estende a livello nazionale in Italia, che coinvolge quasi 500 scuole e prevede un programma formativo triennale per gli insegnanti, rappresenta un esempio virtuoso da cui partire per estendere buone pratiche nella rete internazionale.

**L'educazione sensoriale per bambini.** Slow Food insegna ai bambini a usare appieno i sensi per



poter riconoscere le qualità del cibo e diventare consapevoli delle loro scelte. Nei primi anni di vita l'educazione del gusto contribuisce alla memoria sensoriale del bambino e ne definisce preferenze e abitudini. Slow Food ha raggiunto migliaia di bambini attraverso i suoi programmi di educazione sensoriale, soprattutto durante i grandi eventi.

**Master of Food.** Si tratta di corsi di alfabetizzazione alimentare basati sul risveglio e l'allenamento dei sensi, sull'apprendimento delle tecniche produttive del cibo e sulla degustazione come esperienza formativa. L'idea non è quella di formare professionisti, bensì stimolare la curiosità dei consumatori promuovendo scelte responsabili. Nel corso degli anni il Master of Food ha subito un'evoluzione, diventando anche un format riadattato per la formazione professionale.

**L'educazione del gusto per adulti.** I Laboratori del Gusto, marchio didattico dell'associazione, sono organizzati dai Convivia Slow Food in tutto il mondo, costituiscono una parte importante delle loro attività e sono un appuntamento molto atteso e apprezzato durante i nostri grandi eventi. Queste degustazioni tematiche, della durata di un'ora circa, sono guidate da esperti e produttori che spiegano il contesto, il processo produttivo e le qualità gastronomiche dei prodotti. Grazie all'abbinamento tra esperienza diretta e conoscenza specializzata, i Laboratori del Gusto propongono un percorso di conoscenza approfondito e multidisciplinare.

Nel corso degli ultimi anni sono state avviate dalla sede centrale nuove attività che possono rappresentare buone pratiche per il futuro. È il caso, ad esempio, di: **Ti V'Olio Bene**, un progetto realizzato in Toscana che prevede un kit didattico e una formazione rivolta agli insegnanti per organizzare un percorso pluriennale e multidisciplinare di conoscenza dell'olio; **L'Arca del Gusto va scuola**, inserito all'interno del progetto europeo Food is Culture, un kit didattico per insegnanti con attività utili a sviluppare in classe il tema della biodiversità, e programmi di formazione rivolti agli **studenti degli Istituti alberghieri**, tenutisi in Italia (a Comacchio) e in Cina.

## DI COSA ABBIAMO BISOGNO

Questa rivoluzione nel campo dell'educazione alimentare, avviata ormai oltre 20 anni fa, oggi appare non più rispondente alle rinnovate esigenze di approfondimento della nostra società, risulta insufficiente e inadeguata nel fornire strumenti di lettura dell'attuale complessità. Basti pensare che 20 anni fa non esistevano le modalità di conoscenza digitale, e a quanto si sia accresciuta la consapevolezza dell'opinione pubblica rispetto alle relazioni tra stili di consumo e conseguenze ambientali, anche grazie all'attività di Slow Food.

Nel corso di questi anni sono stati avviati diversi tentativi di revisione dei progetti educativi che sono partiti da analisi e indagini sul territorio, da parte della rete associativa e non solo. Ora il passaggio ulteriore da fare per avere una ricaduta progettuale effettiva è capire, a partire da un metodo definito, quali aspetti si intende revisionare: contenuti, metodi, strumenti, forma...

Tutto questo richiede una profonda **revisione dei progetti educativi**, a partire da un reale **momento rifondativo** che coinvolga risorse sia interne, incluse quelle presenti nei territori, che esterne all'associazione.

### **L'educazione: uno straordinario strumento per il cambiamento**

Per avviare la revisione dei progetti educativi è necessario strutturare un'offerta formativa secondo una visione integrale che si rivolga a un ampio spettro di destinatari: da una parte alle figure educative e

operative (genitori, educatori, professionisti, addetti ai lavori); dall'altra ai destinatari finali (bambini, giovani, adulti, anziani). Ma soprattutto deve essere "popolare" sotto tutti punti di vista, affinché si persegua la priorità di una **"educazione per tutti"** in ogni contesto che sia ritenuto utile.

Per far questo dobbiamo partire da un'attenta analisi che ci consenta di valorizzare il nostro essere una rete internazionale di comunità, organizzando ad esempio scambi di attività educative e formative e costituendo la banca dati della Comunità dell'Apprendimento in modo che possano crescere la consapevolezza e la conoscenza della complessità; dobbiamo altresì soffermarci sulle nuove priorità di Slow Food, tra cui **l'emergenza climatica, la salute, l'ambiente, lo spreco alimentare**, ecc.

Diventa necessario confrontarsi a tutti i livelli in modo permanente e strutturato con il mondo scientifico, accademico e pedagogico. È necessario investire tempo e risorse per individuare le metodologie didattiche più attuali che consentano un adeguamento dei nostri strumenti alla realtà e diffonderle nella rete associativa affinché divengano patrimonio comune.

### **Valorizziamo le esperienze positive dai territori**

I territori chiedono all'associazione format e modelli educativi più flessibili: cornici in cui, fatti salvi principi e valori, poter inserire ciò che localmente ha maggior senso trasmettere. **Siamo convinti che una ideazione dal basso ha grandissime potenzialità sia per l'energia che mobilita nella rete associativa sia per la visione estremamente lucida e moderna della realtà.** È necessario costruire un sistema dove le esperienze educative viaggino in due direzioni: dal livello nazionale e internazionale verso i territori e dai territori verso gli uffici associativi. In questi anni moltissime sono state le esperienze ideate e cresciute sui territori che non hanno avuto però la possibilità di essere giustamente diffuse e valorizzate. Le persone che si occupano di educazione nell'hub contenuti e progetti dovranno facilitare lo scambio di informazioni nelle due direzioni, implementare una **banca dati di tutte le esperienze educative** che si realizzano in ambito regionale e locale. A tal fine va istituita una **Commissione permanente sull'Educazione**, in cui abbiano rappresentanza i referenti regionali, che coinvolga esperti del settore e dirigenti nazionali al fine di stimolare il confronto, fornire contributi nel processo di ridefinizione dei format educativi e intercettare gli spunti provenienti da altre realtà vicine a noi per avviare collaborazioni. In tale prospettiva può essere inserita la realizzazione, almeno biennale, di un **Workshop nazionale sull'educazione** di Slow Food aperto a tutti, come momento di sintesi e rilancio di nuovi indirizzi e progettualità.


### **Informazione & Educazione**

Il documento di Slow Food internazionale citato in premessa ci richiama anche alla necessità di fare **informazione**. È indispensabile comunicare meglio, sia all'interno della rete associativa sia – soprattutto – all'esterno, riuscendo a realizzare efficaci campagne globali che facciano conoscere le idee, i valori ed i progetti di Slow Food e che consentano di convincere quante più persone, in particolare le generazioni più giovani, a unirsi a noi. Avere efficaci strumenti di comunicazione e di "campaign" oggi diventa un prerequisito imprescindibile anche per portare avanti progettualità educative che con tali campagne devono necessariamente essere connesse e coerenti. I progetti educativi quindi rafforzano le campagne di comunicazione e viceversa. Le campagne possono essere, ad esempio, i punti di partenza del progetto educativo per veicolare i nostri messaggi politici, e le protagoniste di un format educativo in un determinato momento.

Affinché l'informazione sia efficace e stimoli maggiore consapevolezza, è auspicabile che ogni campagna e attività progettuale di Slow Food possa essere supportata da un kit di materiali informativi, percorsi divulgativi e/o formativi, strumenti didattici, pubblicazioni di Slow Food Editore, raccolta di esperienze progettuali svolte sui territori.

### **Priorità alle giovani generazioni**

Crediamo che occorra continuare a sviluppare l'attività di **educazione alimentare e del gusto**, in-



dispensabile per fornire, **in particolare alle giovani generazioni**, gli strumenti culturali necessari per distinguere e apprezzare il cibo buono, sano, pulito e giusto; è però necessario rivedere completamente i nostri strumenti di lavoro per renderli più efficaci e più rispondenti a un mondo che cambia velocemente.

In particolare, sarà necessario interfacciarsi con la **scuola** per rivedere anche ciò che negli anni è cambiato in questo settore, considerando che le Indicazioni Nazionali del 2012 hanno profondamente modificato la didattica scolastica quotidiana introducendo i concetti di competenze e di compito di realtà. La progettazione educativa Slow Food per dialogare efficacemente con il mondo della scuola potrebbe rimodulare i progetti ad esso destinati includendo e condividendo questa nuova visione operativa. Si suggerisce ad esempio di riformulare i progetti come **compiti di realtà** collegati alle differenti aree disciplinari.

Allo stesso tempo i **giovani** possono dare un grande contributo alla ridefinizione dei progetti educativi. In un recente incontro della Rete giovani italiana, essi hanno già potuto cimentarsi nella progettazione di nuove attività: gli **“Slow talk”**, ispirati ai Ted talk e alle Contadinner (cene itineranti per agricoltori e giovani), le **“Slow School”**, dedicate agli studenti delle scuole superiori, un target che Slow Food in passato ha intercettato più di rado e con minore efficacia, **“SFYN in tour”** e **“Accademie”** in cui i giovani della rete possono scambiarsi esperienze e costruire nuove prospettive, un modo efficace per coinvolgerli.

La fascia di giovani che va dai 14 ai 25 anni ha dimostrato negli ultimi anni di volersi far carico delle complesse sfide ambientali che il futuro ci riserva; pertanto, sia nella scuola che fuori, sarà necessario avviare collaborazioni con soggetti capaci di aggregare i giovani come ad esempio oratori, scout, associazioni studentesche. I **campus estivi**, già sperimentati con successo in alcune realtà, possono rappresentare un'interessante opportunità.

### **Rivolgiamoci anche a nuovi soggetti**

Fino a oggi non ci siamo mai posti esplicitamente l'obiettivo di fornire consulenze per il mondo delle imprese (e delle istituzioni), con particolare riferimento a quelle meno focalizzate sul profitto, come le B-Corp, categoria di cui Slow Food è entrata a far parte, per supportarle in percorsi virtuosi in tema di sostenibilità ambientale e sociale.

Il concetto di cibo buono, sano, pulito e giusto per tutti, e le competenze di Slow Food nell'identificare buone pratiche utili a fare passi avanti in quella direzione, rappresentano potenzialmente una fonte di consulenza per le imprese e di certificazione del conseguimento di un obiettivo in materia di sostenibilità ambientale e sociale: un'opportunità di collaborazione non solo con le aziende del settore food, ma anche con tutte le altre, i cui addetti comunque mangiano tre volte al giorno. In particolare, è da considerare l'importanza delle mense aziendali, l'educazione sensoriale e alimentare degli addetti e la possibilità di collaborare per fornire supporto nella scelta dei prodotti. Da non trascurare anche la possibilità di avviare percorsi formativi specifici per tutti quei professionisti che a vario titolo in ambito sanitario e ospedaliero si occupano di cibo.

### **Una battaglia politica per Slow Food: la qualità del cibo delle mense**

Slow Food da molti anni si batte per il miglioramento delle mense scolastiche con il progetto **“Pensa che mensa”**, anche in collaborazione con altre organizzazioni (Cittadinanzattiva e Action Aid). Molto lavoro è stato compiuto senza che però si realizzasse una progettualità specifica. L'autorevolezza e il ruolo che la nostra associazione ricopre nella società oggi, però, fanno sì che un orizzonte del genere sia assolutamente imprescindibile. Pensiamo dunque a un grande momento di sensibilizzazione che coinvolga scuole, Condotte e Comunità di tutta Italia e che dia avvio ad un progetto specifico che possa capitalizzare l'enorme lavoro fatto in questi anni sul tema.

Abbiamo dalla nostra parte molte esperienze virtuose e la credibilità di chi siede nel comitato scientifico delle organizzazioni che monitorano la qualità delle mense. Possiamo e dobbiamo tradurre tutto ciò in progettualità, perché oggi, oltre a essere uno straordinario luogo di educazione al buono pulito e giusto, le mense scolastiche rappresentano anche un'ottima opportunità per i produttori della rete associativa e per l'affermazione del modello di produzione agricola in cui crediamo. Il tema delle mense scolastiche deve essere esteso anche ad altri ambiti della ristorazione collettiva come le mense in ospedali, RSA e centri riabilitativi, dove si potrebbero attivare connessioni con il ruolo terapeutico dell'agricoltura, e le mense aziendali.

### **Qualificare i formatori Slow Food**

Per i formatori Slow Food deve essere definito un percorso didattico di ammissione e aggiornamento strutturato per mantenere standard qualitativi elevati e univoci rispetto ai principi e all'evoluzione di Slow Food. I nominativi e riferimenti devono essere resi pubblici. Potrebbe essere richiesta all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo l'attivazione di **master e percorsi di alta formazione** specifici affinché le competenze di chi sarà chiamato a svolgere un ruolo didattico o di trasferimento di competenze vengano riconosciute e certificate anche a livello accademico. Particolare attenzione deve essere dedicata all'individuazione di nuove risorse tra i formatori a partire dai giovani presenti nelle Condotte e nelle Comunità e dagli ex studenti Unisg che sono sui territori.

### **Attivare collaborazioni con realtà istituzionali, associative e scientifiche**

Le alleanze che costituiscono uno dei nostri grandi impegni per il futuro possono nascere e rafforzarsi anche attraverso le attività di educazione.

Per rimanere al passo con le esigenze del mondo attuale sarà necessario stringere alleanza con il MIUR attraverso protocolli d'intesa affinché l'approccio educativo e i progetti di Slow Food diventino un modello a servizio di tutto il mondo scolastico. In particolare, sarebbe utile affinché l'orto scolastico secondo il modello di Slow Food diventasse un format replicabile e valido per applicare le linee d'indirizzo del Ministero del 2012; il curriculum scolastico di scuole professionali, istituti alberghieri e istituti agrari dovrebbe essere integrato con l'intervento di professionisti, secondo un modello progettuale studiato in collaborazione con la nostra associazione.

Slow Food Italia è accreditata da anni come ente per la formazione del personale della scuola, per cui i corsi per gli insegnanti organizzati dall'Ufficio Educazione sono riconosciuti dal MIUR. Affinché l'accreditamento rimanga una opportunità per formare gli insegnanti sull'educazione alimentare e ambientale, è necessario che le proposte siano rispondenti alle richieste che il MIUR pone da qualche anno, dovrebbero cioè avere una durata superiore a quella attuale, arrivando alle 20 ore, e una diffusione nazionale (con l'avvio di corsi in almeno tre diverse regioni).

Le altre organizzazioni che si occupano di formazione, cibo, buone pratiche, sanità, benessere e ambiente possono essere prese a riferimento per sviluppare i nostri progetti educativi, così come i nostri temi distintivi devono entrare a far parte integrante delle attività formative delle associazioni di categoria (commercianti, artigiani, ristoratori, industriali, agricoltori) e di quelle no-profit, delle fondazioni attive in ospedali (con particolare riguardo alle professioni sanitarie) o istituti di pena. L'idea potrebbe essere quella di sviluppare un protocollo di intesa, adattabile alle esigenze dei diversi territori, da sottoporre alle grandi associazioni con struttura nazionale, alle istituzioni, agli albi professionali, alle università e in generale alla comunità scientifica. In particolare, va rafforzata la collaborazione con l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

