

Il vero gusto è conoscere

E' opinione diffusa che sensibilizzare bambini e ragazzi verso pratiche alimentari corrette, basate in primis sul consumo di frutta e verdura, abbia un'importanza enorme per le ricadute positive che questo ha sulla loro salute attuale e futura. Altrettanto importante per la creazione di una coscienza ecologica, è far comprendere in età scolare lo stretto legame esistente tra scelte alimentari, salute umana e salute dell'ambiente nell'ottica di una più ampia diffusione di stili di vita sostenibili, che mirano a migliorare la qualità di vita sia in termini di salute personale che in termini di salute dell'ambiente.

Ma come rendere efficaci e duraturi questi messaggi? In questo ci aiutano i pensieri e le esperienze di persone come G. Zavalloni con la sua "Pedagogia della lumaca" e S. Sterling con "Educazione sostenibile". E' l'educazione e l'apprendimento creativo basato sull'esperienza diretta che porta ad una profonda consapevolezza di modi di agire alternativi. E' l'imparar facendo che si nutre della gioia della scoperta e dello "sporcarsi le mani" che fa crescere cittadini attivi attraverso la sperimentazione diretta della realtà.

Immaginatevi un gruppo di bambini attorno ad una cassetta coperta: c'è chi spia tra le fessure, chi tenta di alzare il telo, chi comincia a fare mille domande, chi fa altrettante ipotesi di risposta ... E' bello e sorprendente vedere come una cosa così semplice susciti la curiosità e la fantasia. E quando il telo si scopre e svela mele, melanzane, cipolle, aglio, pomodori e molto altro ancora? I bambini in pochissimi secondi si fanno guidare nel mondo della campagna. Scoprono così i colori del benessere: che non basta mangiare solo un frutto di un colore, ma è importante saper colorare i nostri piatti in modo



diverso ogni giorno. Scoprono i colori delle diverse stagioni e che se un frutto fa chilometri e chilometri per arrivare sulla nostra tavola, quel frutto ha contribuito ad inquinare l'aria. I bambini pensano, osservano e sperimentano con i sensi e le emozioni.

Immaginatevi ora un gruppo di ragazzi intenti a progettare e realizzare un orto all'interno del proprio giardino scolastico: prendere misure, decidere cosa e dove seminare, lavorare la terra, organizzarsi in turni, responsabilizzandosi alla cura ...

Immaginatevi bambini e ragazzi imparare a leggere le etichette delle uova, scoprire che le immagini delle confezioni non rappresentano la realtà. Scoprire di mangiare uova di galline allevate "in gabbia" è per loro un'esperienza importante che li coinvolge emotivamente e apre nuovi pensieri che riportano a casa. Qualche genitore apprezzerà, altri forse minimizzeranno, altri impareranno insieme ai propri figli ... ma quel seme gettato nel giovane cuore non andrà perduto e pian piano germoglierà con lo sviluppo di una società sempre più critica ed ecologica ... questo è l'augurio!

TECLA SOAVE

A.Ve.pro.Bi - Associazione Veneta dei Produttori Biologici e Biodinamici

Sede Campagnola di Zevio (VR), via Alessandro Manzoni, 99 - 37059. Tel. 045/8731679

info@aveprobi.org – www.aveprobi.org – didattica@aveprobi.org

Redazione a (30010) Cona (Venezia), corte Civranetta Tf. e fax 0426509136 - mail fidora@libero.it