

La News



Orti didattici in tutto il mondo

Anche Michelle Obama (nella foto), è stata conquistata dal progetto degli orti didattici, tanto da costruirne uno alla Casa Bianca. Nati nel 1995 da un'idea di Alice Waters, chef di rango mondiale e vicepresidente internazionale di Slow Food, gli "Edible schoolyard", dalla prima esperienza della Martin Luther King Middle School di Berkeley in California, si sono presto diffusi in tutto il mondo. In Uganda, ad esempio, dove 19 scuole con più di 1.000 bambini coltivano gli orti scolastici per imparare ad avvicinarsi alla terra ragionando sull'importanza del produrre e consumare localmente, o in Canada, dove i ragazzi di un istituto superiore coltivano un orto e ne trasformano i prodotti in mensa.



SMS **Non è mai troppo tardi**
Non è mai troppo tardi. Per nulla. Neanche per iniziare a fare educazione al gusto. Uno di quei temi di cui si parla, che mette tutto d'accordo, che tutti ritengono utile, se non indispensabile, salvo poi, vedere poche, o mai abbastanza, azioni concrete. E allora non è mai troppo tardi per vedere partire progetti di educazione al cibo, al gusto e ai sensi, per metterli in piedi, per partecipare, ognuno come vuole e può, partendo dalle mura domestiche per arrivare alle scuole, a una riscoperta della vera cultura del cibo. E anche noi, per quel che possiamo, abbiamo deciso di partire con un nostro progetto, che, speriamo, funzioni bene e possa, magari servire da modello. Perché non è mai troppo tardi. Ma neanche troppo presto!

Cronaca

Fame, la Fao: prezzi cibo troppo alti, è crisi in 31 Paesi

Prezzi in crescita, siccità e conflitti, e in 31 nazioni 20 milioni di persone hanno bisogno di aiuti alimentari per non morire di fame. Lo dice la Fao, nel suo ultimo rapporto, a pochi giorni dal Vertice mondiale di scena dal 16 al 18 novembre a Roma. Numeri che devono far riflettere e ricordare, che mentre una parte del mondo, giustamente, parla di educazione al cibo potendo scegliere tra tante cose, tante persone, milioni di bambini, sul cibo, hanno ben altri problemi.

GALILEO CANTINE
SOLUZIONI GESTIONALI PER INTENDITORI

Primo Piano

Dall'orto ai banchi di scuola, i bambini coltivano il proprio futuro: con il progetto pilota per le scuole, WineNews investe in educazione al gusto

Di pari passo con le stagioni dell'agricoltura, prima nell'orto a preparare il terreno e poi tra i banchi di scuola per raccogliere i frutti del proprio lavoro, i bambini coltivano il proprio futuro, imparando uno stile di vita sano e genuino fondato sulla corretta alimentazione, attraverso la conoscenza dei prodotti, dei luoghi e dei modi della produzione del proprio territorio. Lo strumento è un modello di educazione al gusto a 360°, che attraverso l'interdisciplinarietà con tutte le materie di scuola - dalla storia alla scienza, dalla matematica alla geografia - stimola l'attenzione e la curiosità dei bambini, che imparano così ad alimentarsi in modo consapevole, attraverso il fattore primario che lega l'uomo al cibo, necessario al suo sostentamento: il piacere, dei sensi, della scoperta, del gioco, del fare, dello stare insieme e della convivialità. È partito "La nostra terra Dag - Da Amare Con Gusto", il progetto pilota di educazione al gusto ideato dalla WineNews, i cui "frutti" saranno raccolti nell'anno scolastico 2009/2010 dai bambini della Scuola per l'Infanzia e della Scuola Primaria dell'Istituto Comprensivo "Insieme" di Montalcino. Il progetto pilota di WineNews vede protagonisti i bambini, alle prese con laboratori didattici che, sotto l'occhio attento di un'esperta agronoma e di un docente, uniscono la pratica diretta alla rielaborazione in classe insieme agli insegnanti dell'esperienza vissuta: da "Il giro ... dell'orto" a "Dall'uva al vino", da "Come il cacio sui maccheroni" a "Dolce come il miele", fino a "Pane, pasta e ... fantasia", "Liscio come l'olio" e "Il giardino dei profumi". Per indagare il legame tra l'alimentazione e il proprio territorio, la nutrizione, come fonte di piacere, benessere, salute e stile di vita, l'aspetto psico-socio-antropologico, per scoprire la funzione socio-culturale dei cibi.

Focus

Gli Orti in Condotta fanno festa a San Martino, giorno che chiude l'anno agricolo

Gli Orti in Condotta fanno festa! Domani 11 novembre, in tutta Italia, è di scena un ideale incontro tra le scuole che aderiscono all'iniziativa. Il progetto nasce dall'esperienza degli "Edible Schoolyard" di Slow Food Stati Uniti, e in Italia coinvolge ormai 224 scuole e oltre 16 800 bambini in 19 regioni. L'Orto in Condotta è un modo nuovo di fare didattica rivolto alle scuole dell'obbligo. L'educazione dei bambini ad un diverso rapporto con il cibo, al valore della biodiversità e al rispetto dell'ambiente attraverso il diretto rapporto con la terra è una delle attività in cui Slow Food si è impegnata a livello mondiale. Il giorno di San Martino, che segna la fine dell'anno agrario, è stato preso a pretesto per festeggiare l'iniziativa con tanti eventi: mercatini, merende o cene con i prodotti coltivati, semina di verdure invernali, spettacoli teatrali. E in tutte le scuole, in contemporanea la comunità dell'orto (studenti, genitori, insegnanti, nonni ortolani) sarà coinvolta in una grande prova di degustazione di marmellate per individuare quella più gradita. Info: www.slowfood.it



Asta Vino Roma
venerdì 20 novembre
www.grwineauction.com
la 1ª Casa d'Aste d'Italia specializzata in vino

Grand Cru d'Italia e di Bordeaux
Asta en primeur
www.grwineauction.com
ricerca aggiudicazioni, news, stime gratuite, CLUBBING

Gelardini & Romani
WINE AUCTION

Wine & Food

L'educazione alimentare nelle scuole come la storia o l'italiano

Può l'educazione alimentare avere la dignità di materie come l'italiano o la storia nelle scuole? "Senz'altro", risponde il professor Massimo Montanari, uno dei più grandi esperti di storia dell'alimentazione. "Bisogna recuperare la dimensione interna, un rapporto diretto col cibo. È una sfida di grande democrazia, perché può restituire ai consumatori il potere di decidere cosa mangiare". Ma chi può insegnare ai bambini "il cibo"? "Non una figura sacerdotale che sa tutto, ma magari un'equipe di persone esperte, ognuna in uno degli aspetti del cibo" (l'audio su www.winenews.tv).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Oggi si è persa la cultura del cibo, con modelli alimentari che non sono legati all'identità di un territorio, ma al business dell'alimentazione. Senza un'educazione alimentare che entri

nella scuole è difficile anche riproporre un modello di rilancio della qualità, anche della nostra agricoltura". Parola di Silvio Barbero, segretario di Slow Food.

