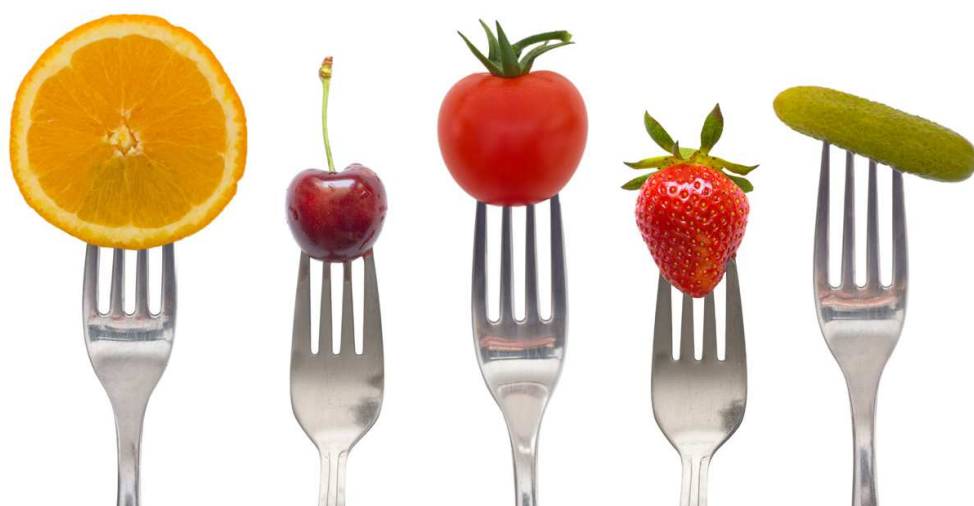




Presentazione risultati
"Progetto culturale di educazione
alimentare
A.S. 2016/2017"

29 maggio 2017

Cartella stampa





INDICE

- **Comunicato Stampa** **pag. 3**
- **Progetto culturale di educazione Alimentare - A.S. 2016/2017** **pag. 5**
- **Azienda Agricola "Nisinatura"** **pag. 7**



COMUNICATO STAMPA

CHI SONO I NUOVI CONSUMATORI CONSAPEVOLI? GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DI MESSINA

La corretta alimentazione, la tutela del territorio e dei suoi prodotti tipici diventano materie di lezione per oltre 1.000 alunni dell'Istituto Comprensivo Santa Margherita

Messina, 29 maggio 2017 – Sono stati presentati quest'oggi, presso l'**Istituto Comprensivo Santa Margherita** di Giampileri Superiore (ME), i risultati del "Progetto culturale di educazione alimentare - A.S. 2016/2017" organizzato dall'Istituto Comprensivo e dall'**Azienda Agricola "Nisinatura"** di Fiumedinisi (ME), nata con l'obiettivo di produrre e commercializzare prodotti agroalimentari tipici del territorio promuovendone la qualità e la stagionalità.

Il Progetto - finalizzato a far comprendere, sin dalla prima infanzia, l'importanza di una **corretta alimentazione** e di uno **stile di vita sano** - ha coinvolto **oltre 1.000 alunni** della scuola dell'**infanzia**, della **primaria** e della **secondaria** appartenenti ai **12 plessi¹** dell'Istituto.

70 sono state le **ore di lezione** dedicate alla corretta lettura delle **etichette alimentari**, alla conoscenza del **ciclo di vita di un alimento**, dei **prodotti tipici**, del **ruolo dell'agricoltore**, dei diversi tipi di **agricoltura** e della **stagionalità dei prodotti**.

A tutte le classi coinvolte è stato consegnato il "**Diploma di Consumatore Consapevole**" per gli oltre **15 lavori** realizzati. Nello specifico:

- La **scuola dell'infanzia** ha creato degli alberi con i frutti di stagione;
- La **scuola primaria** si è dedicata a delle ricerche sulle filiere (latte, olio, ortofrutta, carne, miele), sugli OGM, sui prodotti tipici del territorio e sullo studio delle etichette;
- La **scuola secondaria**, invece, ha recuperato alcune ricette tipiche della cucina messinese che verranno ora inserite in un calendario che sarà messo in vendita, il prossimo anno, a scopi benefici.

Numeroso anche il **corpo docente** dedicato al Progetto:

- **Laura Tringali**, Dirigente Scolastico dell'Istituto Comprensivo Santa Margherita
- **Maria Repici**, Coordinatrice del "Progetto culturale di educazione alimentare - A.S. 2016/2017" per l'Istituto Comprensivo Santa Margherita
- **Franco Laimo, Angela Merlino, Angela Lo Gerfo** del Gruppo di lavoro dell'Istituto Comprensivo Santa Margherita

"L'Istituto crede fortemente in questo Progetto", ha dichiarato la **Prof.ssa Laura Tringali, Dirigente Scolastico dell'Istituto Comprensivo Santa Margherita**. *"Nel corso delle lezioni, infatti, si è*

¹ I 12 plessi coinvolti nel progetto sono quelli di: "A. Saitta" S. Margherita, Ex Macello, Santo Stefano Briga, Santo Stefano Medio, Galati S. Anna, Galati Marina, "Alfio Ragazzi" Ponte Schiavo, Altolia, Giampileri Marina, Giampileri Superiore, Briga Marina e "L. Da Vinci" Ponteschiavo



cercato di fornire ai ragazzi spunti utili e concreti per compiere, sin da piccoli, scelte alimentari consapevoli. Ciò che si apprende nell'età scolare costituirà, infatti, un bagaglio formativo fondamentale che accompagnerà i ragazzi nel corso della loro vita. Per questo, riteniamo che questo tipo di Progetti siano assolutamente necessari nelle scuole".

A questa dichiarazione ha fatto eco **Giuseppe Piccolo, Fondatore dell'Azienda Agricola "Nisinatura"**, che ha aggiunto: *"Strutturare un Progetto con un occhio particolare al territorio, è stato per noi motivo di grande orgoglio. E' importante che i ragazzi possano sentirsi parte di esso e conoscere fin da piccoli le tradizioni e i prodotti tipici che lo contraddistinguono. Il nostro territorio ha, infatti, una cultura agroalimentare tra le più importanti al mondo ed è necessario che le nuove generazioni ne siano consapevoli e siamo i primi ambasciatori della nostra terra".*

Per ulteriori informazioni si prega di contattare:

Nisinatura

Katia Consentino

M +39 340 7096860

info@nisinatura.com



PROGETTO CULTURALE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

A.S. 2016/2017

Il Progetto culturale di educazione alimentare si pone l'obiettivo di promuovere, già in ambito scolastico, una diversa educazione alimentare e una migliore attenzione all'ambiente. Tramite il ripristino dei contatti con l'infanzia e la prima adolescenza, tra scuola e famiglia, mira a:

- Offrire un'informazione corretta sul sistema agroalimentare
- Migliorare il comportamento alimentare
- Promuovere il coinvolgimento dei consumatori nel controllo della qualità
- Promuovere uno stile di vita sano sviluppando una coscienza critica attenta alla salute e all'ambiente
- Valorizzare i prodotti con marchio di qualità
- Valorizzare i prodotti tipici
- Consolidare una cultura alimentare nelle istituzioni formative tradizionali
- Far conoscere le caratteristiche di produzione dei singoli alimenti

Il progetto intende superare le frontiere esistenti tra realtà scolastica e realtà economica agricola, quale elemento fondamentale su cui costruire e rinsaldare una solida alleanza con i consumatori del futuro.

La campagna è fonte di cultura, storia, tradizioni, salute: un tesoro spesso poco valorizzato, perché percepito lontano dalla vita di tutti i giorni. In realtà l'ambiente e la campagna rappresentano un vero e proprio laboratorio didattico in cui riscoprire il proprio territorio e le sue risorse, educare a uno stile di vita sano e a scelte consapevoli che guideranno i consumatori di domani.

Da tempo viene riconosciuto al mondo agricolo la capacità di valorizzare il territorio e difendere l'ambiente, ma anche di promuovere corretti stili di vita necessari per il benessere fisico, psichico e sociale. Tale valenza educativa si esprime anche in ambito scolastico. Infatti, il mondo agricolo, se liberato dal pregiudizio che lo considera un luogo lontano e resistente al cambiamento, fornisce interessanti spunti per sviluppare percorsi formativi già nella scuola primaria.

Il principio alla base del Progetto parte dalla ferma convinzione che oltre a educare gli studenti dal punto di vista mentale, occorre seguirli, sin dai primi anni di vita, anche dal punto di vista nutrizionale per formare persone consapevoli delle loro scelte alimentari, per indirizzare i ragazzi al consumo di cibi sani e combattere così la dilagante obesità. Riavvicinare i giovani all'agricoltura significa anche insegnare loro a valorizzare le tradizioni locali, i prodotti tipici e a rafforzare il senso di appartenenza al territorio. Nella formazione e percezione di un'identità sia personale che collettiva, il territorio e i prodotti che lo contraddistinguono, il senso di appartenenza, la capacità di riconoscere le differenze tra i vari prodotti e territori costituiscono una base culturale forte su cui poggia anche la proposta sull'origine dei prodotti e della materia prima.



Il progetto utilizza i seguenti strumenti:

- Lezioni teoriche
- Lavori di classe
- Interviste a produttori

I temi sviluppati nel corso delle lezioni sono:

- Ruolo dell'agricoltore
- Prodotti tipici del territorio e stagionalità
- Agricoltura biologica e convenzionale
- Ogm
- Filiera del latte, della carne, dell'olio, miele, dell'ortofrutta
- Studio dell'etichetta



NISINATURA

L'Azienda Agricola Nisinatura di Fiumedinisi (ME) nasce nel 2002 come primo allevamento all'aperto di galline e polli da carne della provincia di Messina.

Oltre all'avicoltura, Nisinatura oggi si occupa anche della coltivazione di vari tipi di frutta e ortaggi di stagione ed è diventata uno dei maggiori produttori di "Limone Interdonato Messina" IGP della Valle del Nisi, particolare cultivar della costa ionica messinese.

Nisinatura ha creduto da subito nella vendita diretta dei propri prodotti al consumatore finale, sia per lo sviluppo e la valorizzazione del territorio, sia per la divulgazione dei principi di una sana e corretta alimentazione, creando un servizio di consegna a domicilio gratuito, attivo nelle città di Messina e Catania:

"La tua spesa quotidiana ... direttamente sulla tua tavola!"

L'iniziativa è nata per offrire al cittadino consumatore i migliori prodotti del territorio e, allo stesso tempo, sostenere l'imprenditore agricolo nella sua attività di commercializzazione, programmazione e ottimizzazione delle produzioni. Nisinatura, infatti, commercializza non solo prodotti propri ma anche provenienti dalle migliori produzioni locali.

Preservare la tradizione guardando al futuro, questa è la spesa in campagna 3.0!

Con un semplice click sul sito www.nisinatura.com è possibile, infatti, acquistare una vasta scelta di frutta e verdura fresche e di stagione - raccolte entro 48 ore dalla consegna - carne, uova, olio extravergine d'oliva, vino e molti altri prodotti.

Chi sceglie Nisinatura è alla ricerca di prodotti genuini, è un consumatore consapevole che riconosce nel territorio un luogo di appartenenza e d'identità.

Acquistare cibo locale aiuta l'agricoltura e l'economia del territorio, scegliere un prodotto significa supportare un'idea, il lavoro di molti produttori e quindi di un'intera comunità.

Fermamente convinta dell'importanza di creare un legame profondo tra uomo e natura, l'azienda propone nelle scuole un "Progetto culturale di educazione alimentare", per sensibilizzare i giovani, i consumatori di domani, alla tutela dell'ambiente, per riconoscere nel territorio un luogo d'identità e d'appartenenza, per divulgare i principi di una sana e corretta alimentazione.