

DIMENSIONE DEL TESTO:

Cerca

[Prima pagina](#) [Notizie locali](#) [Multimedia](#) [Cambia provincia](#) [Servizi](#)

martedì 19/03/2013 | Ultimo aggiornamento ore 22:47 | [Lavora con noi](#) | [CameraTV](#) | [SenatoTV](#)

Ciclo di Laboratori del Gusto®, rivolto a tutte le V° classi organizzato da Slow Food.

San Benedetto del Tronto | Grazie al contributo e patrocinio dell'Assessorato alla Cultura e Pubblica Istruzione Slow Food lo ha organizzato presso la Scuola Primaria dell'Isc Nord, plesso Moretti.



Lo Slow Food di San Benedetto del Tronto, con il contributo e patrocinio dell'Assessorato alla Cultura e Pubblica Istruzione del Comune di San Benedetto del Tronto, ha organizzato presso la Scuola Primaria dell'Isc Nord, plesso Moretti, di San Benedetto, un ciclo di Laboratori del Gusto®, rivolto a tutte le V° classi.

La sfera sensoriale dell'uomo contemporaneo si è notevolmente impoverita. Il tatto, il gusto, l'odorato, strumenti impareggiabili per una conoscenza non superficiale dell'ambiente e di se stessi, hanno subito una profonda regressione. Il tempo stretto e la velocità stanno privando di molteplici e privilegiati canali per assaporare lentamente il mondo. In particolare, le giovani generazioni rischiano di perdere, insieme ai legami con il territorio e al rapporto con le stagioni, il senso stesso dell'atto nutritivo, le sue valenze culturali e salutari.

Con i Laboratori del Gusto, Slow Food afferma la necessità dell'educazione del gusto come migliore difesa contro la cattiva qualità e le frodi e come strada maestra contro l'omologazione dei nostri pasti; opera per la salvaguardia delle cucine locali, delle produzioni tradizionali, delle specie vegetali e animali a rischio di estinzione; sostiene un nuovo modello di agricoltura, meno intensivo e più pulito e promuove un approccio consapevole al cibo che diventa un atteggiamento complessivo di fronte alla vita, proprio di chi non nega il piacere ma lo coltiva, di chi instaura intensi rapporti con la radice delle cose, di chi riconosce l'importanza della cultura materiale e della convivialità. In questa ottica viene privilegiato il discorso legato al momento dell'analisi sensoriale del cibo buono, pulito e giusto rispetto alle nozioni teoriche dell'educazione alimentare tradizionale.

Il progetto è stato favorito dal Dirigente Scolastico Prof.ssa Giuseppina Carosi e accolto con entusiasmo dalle maestre Alessandra Spalazzi, Maria Grazia Pin e Assunta Galantino, che hanno partecipato in classe insieme ai ragazzi.

I Laboratori sono stati condotti da Alessia Consorti e Ugo Pazzi, che si sono impegnati a coinvolgere i ragazzi e a sensibilizzarli verso una più sana e consapevole educazione alimentare attraverso l'analisi sensoriale, la curiosità, l'esperienza e il dialogo reciproco, affrontando anche tematiche di sostenibilità ambientale, sicurezza alimentare, salute e consumo etico.

Si ringraziano, per la sensibilità dimostrata, l'Assessore Margherita Sorge e la Dirigente Renata Brancadori.