

Bambini a lezione di gusto sui banchi di scuola

Pubblicato: Giovedì 4 Dicembre 2003

Sono ripresi anche quest'anno ad Arcisate gli incontri di educazione alimentare del Club Frimousse, l'iniziativa di educazione alimentare proposta da Sodexho già da due anni ai bambini delle scuole elementari Gianni Rodari, Schwarz e San Francesco, riscuotendo un notevole successo tra i piccoli commensali.

Ma come funziona l'iniziativa?

Una commissione mensa, formata da alunni, rappresentanti dei loro compagni di classe, si riunisce in 5 incontri (che si terranno presso la scuola Schwarz di Arcisate) nel corso dell'anno scolastico, per esprimere pareri e proposte sul servizio di ristorazione scolastica e scegliere, tra diverse ricette, quelle nuove da introdurre nel menu.

Ogni incontro si articola in una parte teorica di educazione al gusto ed educazione nutrizionale, tenuta da un esperto di alimentazione, e una parte "pratica", in collaborazione con il cuoco che prepara i pasti per la scuola, con vere e proprie degustazioni di ricette nuove, sulle quali i bambini sono chiamati a esprimere i loro gusti e i loro giudizi. Ampio spazio è lasciato alle domande e alle curiosità dei bambini, che, una volta in classe, devono coinvolgere i compagni su quanto appreso in ogni incontro.

«Capire i gusti dei bambini quando mangiano a scuola e soprattutto indovinare il loro fabbisogno alimentare risulta, infatti, sempre più difficile – ci spiegano dal Settore Pubblica Istruzione del Comune di Arcisate – Per assottigliare la linea di confine tra il semplice “mi piace” e il “non mi piace”, ma soprattutto per interpretare i desideri e le aspettative degli alunni, abbiamo deciso di riproporre anche quest'anno il Club Frimousse».

I commenti sul Club raccolti dai bambini alla fine dello scorso anno scolastico, danno ragione della buona riuscita degli obiettivi che l'iniziativa si propone.

Infatti alla domanda “Cosa pensi di avere imparato da questi incontri?”, ecco come hanno risposto alcuni bambini: “Ho imparato ad assaggiare tutto”; “Che bisogna sempre assaggiare prima di giudicare, perché gli occhi ti possono ingannare”; “Ho imparato molte cose sulla preparazione del cibo e delle ricette e a descrivere gli alimenti con termini nuovi”; “Il cibo è più buono, perché abbiamo potuto parlare dei problemi della mensa”; “I piatti buttati adesso sono molti meno”.

I Club Frimousse, proposti da Sodexho Italia – l'azienda a cui il Comune di Arcisate ha affidato la gestione del servizio di refezione scolastica – sono nati in Francia una decina d'anni fa e in Italia sono ormai sperimentati da tre anni in molte realtà scolastiche, riscuotendo un alto gradimento da parte sia dei bambini che degli insegnanti, delle commissioni mensa e dei genitori, al punto che quest'anno se ne contano circa una trentina in tutt'Italia, per un totale di circa 500 bambini.

preparato in collaborazione con Pierobon, Assessore alla Pubblica Istruzione

di Arcisate, relativo ad un innovativo progetto di educazione alimentare che

coinvolgerà, per il terzo anno di seguito, i bambini di tre scuole

elementari del comune.

Fino

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it