

Progetto di sensibilizzazione alimentare

- Sviluppo e significato -

Kana TAKAGI

1 Panoramica e scopo del progetto

Il progetto di sensibilizzazione alimentare è organizzato per fornire un nuovo punto di vista su cibo e alimentazione. Il convegno/laboratorio intitolato "Future and Culture cultivated by Food: Food Consciousness and Educational Value Chain"¹⁾, tenutosi dall'11 al 15 febbraio 2012, ha rappresentato un'importante vetrina per il progetto di sensibilizzazione alimentare. Il convegno/laboratorio è stato condotto da Yasuhiro Eguchi²⁾ e Akira Shinagawa³⁾ che promuovono il progetto di sensibilizzazione alimentare. Il progetto è organizzato per fornire un nuovo punto di vista su cibo e alimentazione, con conseguenti scopi educativi;

"Cibo e alimentazione sono interessi condivisi da tutta l'umanità e sono alla base della vita. Pertanto, l'educazione alimentare è direttamente correlata all'educazione personale. Con tale consapevolezza, molte nazioni stanno attuando diversi programmi ed attività educative allo scopo di ri-formare la consapevolezza pubblica in relazione a cibo e alimentazione, come l'Università di Scienze Gastronomiche e il Centro Educazione del Gusto in Italia, La semaine du gout in Francia, The Edible Schoolyard negli Stati Uniti e il progetto sostenibile alla Yale University. Una delle caratteristiche comuni a tutti questi programmi e attività è la promozione dei concetti fondamentali di ricerca, sperimentazione, verifica, valutazione e sviluppo, alla base di qualsiasi attività intellettuale, attraverso educazione alla sensibilità e apprendimento esperienziale utilizzando argomenti relativi all'alimentazione. Inoltre, una delle differenze più importanti tra questi programmi e l'educazione alimentare in Giappone è che i primi inseriscono l'educazione alimentare tra i diversi settori accademici e ne discutono in relazione ad agricoltura, scienza, biologia, storiografia, business, economia, sociologia, antropologia culturale, filosofia, letteratura, aerografia, ingegneria e scienze ambientali".⁴⁾

Sulla base di tale consapevolezza, il progetto è stato programmato e gestito con lo scopo di ottenere un nuovo punto di vista sul cibo, in modo da offrire alla società la possibilità di vivere esperienze intellettuali di base attraverso

1) Il convegno/laboratorio si è tenuto presso la Gakushuin Women's University di Tokyo

2) Yasuhiro Eguchi: Professore alla Gakushuin Women's University, Dipartimento di scambi culturali internazionali, Associazione per la sensibilizzazione alimentare

3) Akira Shinagawa: Professore alla Gakushuin Women's University, Dipartimento di scambi culturali internazionali, Centro di educazione ambientale

4) 『The Gakushuin School Corporation Project for food consciousness』 2012 P.2

l'educazione alla sensibilità e l'apprendimento esperienziale tramite la vetrina dell'alimentazione e in relazione a diversi settori accademici. Lo slogan del progetto è "Food consciousness: future of intelligence considered and nurtured by eating, what to eat, and how to eat" con lo scopo principale di promuovere il gusto della vita, la capacità di pensare e la possibilità di creare la cultura del futuro sviluppando i cinque sensi verso l'alimentazione, dai bambini agli adulti.

Per un'ulteriore evoluzione del progetto di sensibilizzazione alimentare sul lungo termine, le attività promozionali sono basate su 5 schemi strategici: Mission, Valore, Visione, Strategia ed Esecuzione. Ciascun schema strategico ha il seguente obiettivo;

Mission: generare e promuovere opportunità educative per aumentare la sensibilizzazione alimentare

Valore: concentrazione sull'educazione al gusto o educazione sensoriale, ricostruzione dell'educazione antropologica-rigenerativa attraverso i cinque sensi (sviluppo di nuovi metodi educativi = creazione del nuovo valore educativo)

Visione: passare dall'educazione alimentare fornita sotto forma di informazioni o conoscenze all'educazione alimentare tramite rafforzamento dei cinque sensi o apprendimento esperienziale

Strategia: insegnamento, aumento di consapevolezza, proposte e supporto per l'educazione alla consapevolezza alimentare per gli insegnanti

Esecuzione: organizzazione di seminari pratici per insegnanti di scuole materne, scuole primarie e secondarie, seminari aperti per il personale addetto a mense scolastiche, educazione universitaria e pubblico generale, conferenza unificata e congresso con il Centro Educazione del Gusto in Italia, sviluppo della teoria di sensibilizzazione alimentare e introduzione di corsi correlati, collaborazioni con altri istituti educativi (università e centri di ricerca), società e ONG e congresso internazionale per la sensibilizzazione alimentare

2 Collaborazione con il Centro Educazione del Gusto in Italia

1) Contatto con il Centro Educazione del Gusto in Italia

Per la ricerca, lo sviluppo, la promozione e la diffusione dell'educazione alimentare, il progetto vanta la collaborazione del Centro Educazione del Gusto in Italia⁵⁾, che condivide interessi simili. Il Centro Educazione del Gusto è una ONLUS con sede a Prato, in Toscana, e ha lo scopo di promuovere la cultura del cibo, nonché l'educazione al gusto e all'estetica. Il direttore del Centro, Alessandro Venturi, è membro di Slow Food, organizzazione non-profit fondata nel 1989 in risposta alla vita frenetica e al cibo spazzatura, e sviluppa progetti di educazione alimentazione. In seguito, ha creato un'organizzazione indipendente,

⁵⁾ Nome ufficiale : L'Associazione Centro di Formazione, Ricerca e Comunicazione sull'Educazione, Sensoriale, Alimentare e del Gusto

Nome comune : Centro Educazione del Gusto

il Centro Educazione del Gusto, nato da un accordo con Slow Food nel 2007. Il Centro è stato certificato dal Ministero della Pubblica Istruzione nel 2005 come primo istituto di educazione al gusto per gli insegnanti.

Il Centro Educazione del Gusto collabora con enti statali e locali per introdurre pasti prodotti a livello locale nelle mense di scuole materne, scuole primarie o secondarie e inoltre prepara, introduce e supporta i progetti di educazione al gusto. La filosofia e le attività di Slow Food presentano molte similitudini con il nostro progetto di sensibilizzazione alimentare, pertanto abbiamo raggiunto un accordo per collaborare a stretto contatto in futuro nella promozione di attività di educazione alimentare.

Questo progetto mira a promuovere le seguenti attività per la sensibilizzazione alimentare;

- 1 Formazione di 'insegnanti per l'educazione al gusto' nelle scuole
- 2 Sviluppo di 'lezioni di educazione sensoriale e alimentare basate sull'esperienza' per gli studenti
- 3 Sviluppo di 'lezioni di educazione sensoriale e alimentare' per insegnanti e studenti
- 4 Promozione di progetti per la creazione di orti nelle scuole
- 5 Introduzione di prodotti stagionali e piatti locali nelle mense scolastiche
- 6 Sviluppo e introduzione del significato della mensa scolastica nelle attività scolastiche
- 7 Creazione di reti di produttori che forniscono prodotti e possono essere visitati dagli studenti
- 8 Preparazione e distribuzione di materiale educativo sul cibo e la cultura del cibo
- 9 Organizzazione di congressi e conferenze su alimentazione, agricoltura e ambiente

2) Prospettiva di educazione al gusto presso il Centro Educazione del Gusto

Il Centro ha organizzato ed eseguito una presentazione dal titolo "Consciousness toward food changes the future"⁶⁾ e mette in evidenza la necessità della sensibilizzazione alimentare. Il Centro ha inoltre sostenuto uno studio casistico innovativo dal titolo "Tasty School Project" condotto in Toscana e nella città di Viareggio⁷⁾. Infine, in base ai risultati dello studio si è tenuto un pannello di discussione con esperti e partecipanti in relazione all'implicazione della sensibilità alimentare dal titolo "From teaching about food to thinking about food - the meaning of food consciousness".⁸⁾

6) <http://www-cc.gakushuin.ac.jp/~gwcifc/>

7) 『The Gakushuin School Corporation Project for food consciousness』 P.16

8) Superiore p.17

3) Laboratorio

Nel corso del progetto è stata tenuta una lezione su alimentazione ed estetica, "ABC of the sense", sviluppata dal Centro Educazione del Gusto, per 24 studenti della scuola primaria sotto forma di laboratorio, che include teoria ed esperienza pratica. Inoltre, è stato sviluppato un programma educativo per gli insegnanti allo scopo di promuovere l'educazione alimentare nelle scuole. Si tratta di un programma di prova senza le sezioni teoriche introduttive. Entrambi questi esperimenti sono nuovi e introdotti per la prima volta in Giappone.

3 Significato di sensibilizzazione alimentare

1) Comprensione del problema e definizione

Perché "sensibilizzazione alimentare" ora? Sebbene l'espressione educazione alimentare sia stata utilizzata ripetutamente nelle discussioni su cibo e alimentazione, spesso risulta limitata alle informazioni puramente nutrizionali. Tuttavia, come è risaputo, il termine "educazione" deriva dal latino "educare", che significa "trarre fuori". Pertanto, quando il cibo viene riesaminato dal punto di vista educativo, la sua percezione deve passare dall'educazione alimentare che fornisce conoscenze e informazioni a una forma di educazione che accresce la percezione del cibo attraverso i cinque sensi. In altre parole, l'essenza dell'educazione alimentare ora necessaria è offrire possibilità che nascono dalla sensibilizzazione a tutto tondo nei confronti del cibo, come conoscere i luoghi di coltivazione, la modalità di distribuzione sulla nostra tavola, le diverse varietà di colore, forma, sapore e gli effetti sul nostro olfatto, gusto e tatto.

A tale scopo, tuttavia, è necessario promuovere una forma di educazione per la sensibilizzazione e la consapevolezza alimentari. È necessario spostare l'attenzione sui cinque sensi per esaltare la sensibilità e percepire le nostre sensazioni interiori. È necessario riconoscere ancora una volta che siamo a conoscenza solo di alcuni dati superficiali sulle verdure vendute nei supermercati. È importante poter immaginare il momento in cui sono state coltivate, il terreno o il mare in cui sono maturate e il processo seguito per portarle sulla nostra tavola, nonché essere consapevoli che il cibo raggiunge la nostra tavola grazie agli sforzi di famiglie, società, animali e piante. Percepire significa sentire con i cinque sensi o con il cuore per comprendere la correlazione tra tutti gli elementi della natura sulla terra. Pertanto, è essenziale offrire tale opportunità di consapevolezza del fatto che il cibo è prezioso, è alla base della vita stessa, rappresenta la correlazione tra gli elementi della natura ed è una benedizione.⁹⁾

Con tale visione e comprensione, questo progetto non educa in modo passivo attraverso dati e informazioni nutrizionali, ma favorisce un atteggiamento attivo e cosciente verso l'alimentazione, aumentando così la consapevolezza dell'importanza che ricopre il cibo, ciò che mangiamo e il modo in cui mangiamo. Questa è la

⁹⁾ 『The Gakushuin School Corporation Project for food consciousness』 p.6

definizione di sensibilizzazione alimentare in breve: avere una maggiore consapevolezza del cibo. Significa anche comprendere che la sensibilizzazione alimentare è il punto di partenza per sfruttare al massimo i cinque sensi, esaltare il gusto della vita, la capacità di pensare, la sensazione di gratitudine e la possibilità di creare la cultura futura educando i cinque sensi.

2) Sensibilizzazione alimentare e i 4 elementi principali¹⁰⁾

Come è già stato illustrato, assaporare significa utilizzare i cinque sensi o il cuore ed è essenziale essere consapevoli che il cibo è prezioso, è alla base della vita stessa, rappresenta la correlazione tra gli elementi della natura ed è una benedizione. I quattro elementi fondamentali della sensibilizzazione alimentare simboleggiano questa filosofia;

L'elemento Arigato

Il termine giapponese "Arigato" indicava originariamente la difficoltà ad essere presenti, "ari-gatai". L'opposto di questo termine è "atarimae", che significa naturale o comune. Sebbene il termine venga ora comunemente utilizzato per dire "Grazie", l'elemento Arigato serve per riconoscere e apprezzare la presenza di cibo, che non è scontata ma preziosa, e per ringraziare di poter mangiare cibo per sopravvivere ogni giorno.

L'elemento Itadakimasu

Mangiare significa sottrarre le vite di animali e piante, benedizioni offerte dalla natura. Il loro sacrificio è indispensabile per la generazione di nuove vite. I giapponesi esprimono tale sentimento di gratitudine dicendo Itadakimasu prima di consumare i pasti.

L'elemento Gochisosama

Mangiare significa godere di cibi deliziosi. Ciò è reso possibile dall'impegno di diverse persone e dal sacrificio di altri esseri viventi. Dobbiamo essere consapevoli di tali correlazioni, pertanto in giapponese si usa Gochisosama per esprimere gratitudine al termine dei pasti.

L'elemento Mottainai

Il cibo è un dono delizioso e prezioso di cui godiamo, apprezzando le benedizioni della natura e i sacrifici di piante e animali. Dobbiamo essere grati per il cibo e valorizzare l'elemento Mottainai (tentando di evitare sprechi).

Questi quattro elementi principali sono alla base della filosofia di sensibilizzazione alimentare. Idealmente però questi elementi non devono essere insegnati ma essere percepiti in modo naturale dentro di noi.

¹⁰⁾ 『The Gakushuin School Corporation Project for food consciousness』 p.6

3) Sensibilizzazione alimentare ed educazione al gusto

Per assaporare il cibo correttamente, tuttavia, è necessario prima sviluppare il senso del gusto. Di conseguenza, la sensibilizzazione alimentare include l'educazione al gusto e all'estetica, come parte di un importante programma educativo. In una società materialistica in cui si ricercano livelli di benessere e comfort elevati, l'istinto naturale tende a svanire, che lo si voglia o meno. Tuttavia, la società non può essere accusata ciecamente poiché molte persone non hanno avuto la possibilità di conoscere e sviluppare i cinque sensi nel corso della propria educazione e non comprendono quindi la natura del gusto, che sarà rinforzato dai corsi di formazione per la sensibilizzazione alimentare. Per questo motivo l'educazione sensoriale e al gusto è uno dei punti cardine del progetto di sensibilizzazione alimentare, che promuove l'educazione alimentare attiva per avere una maggiore consapevolezza del cibo.

4) Sensibilizzazione alimentare e valore educativo

L'atto di mangiare include diversi significati e valori, che possono essere nutrizionali, salutistici o correlati ai cinque sensi, nonché culturali, morali, educativi, sociali, economici o ambientali. Sebbene l'azione di mangiare possa avere diversi significati e valori, l'educazione alimentare che basa la sua importanza sul significato intrinseco dell'educare, "trarre fuori", si basa sulle attività primordiali di apprendimento, come curiosità, osservazione, individuazione di problemi, cenestesi, immaginazione oppure creatività, sensibilità, espressione o presentazione, comunicazione, gusto e nutrizione.

5) EVC, Educational Value Chain (Catena di valore educativo)

In definitiva, accrescere la sensibilità alimentare cambierà non solo le modalità educative nelle scuole, ma avrà un'influenza fondamentale su vita familiare, comportamenti di acquisto, commercio al dettaglio, settore alimentare, nonché sulle attività di distribuzione e produzione della società. Di conseguenza, comporterà una trasformazione fondamentale di società, economia, educazione e cultura. Questa può essere definita una nuova catena di valore educativo (EVC, Educational Value Chain). Il passo più importante di questa catena di valore educativo attraverso l'accrescimento della consapevolezza alimentare è l'educazione degli insegnanti stessi. Alla base del futuro vi è sempre l'educazione. Viviamo adesso in un periodo in cui siamo in grado di riconoscere non solo i primati accademici, ma anche il contesto e la consapevolezza alimentari. Il progetto di sensibilizzazione alimentare promosso da Yasuhiro Eguchi, Akira Shinagawa e EVC rappresenterà un ulteriore passo avanti verso il nuovo futuro del Giappone e del mondo per creare una società veramente sostenibile. Il progetto deve essere considerato come un messaggio cruciale che la terra manda al genere umano. Il congresso/laboratorio tenutosi nel 2012 è il primo passo verso questo obiettivo.

Riferimento:

- Renata Ago Il gusto delle cose. Una storia degli oggetti nella Roma del Seicento Donzelli, 2006
- G. Luigi Beccaria Misticanze. Parole del gusto, linguaggi del cibo Garzanti Libri, 2009
- Ugo Bellesi, Ettore Franca, Tommaso Lucchetti Storia dell'alimentazione della cultura gastronomica e dell'arte conviviale nelle Marche Il Lavoro Editoriale, 2010
- Carlo Bertagnoli Delle Vicende Dell'agricoltura in Italia Nabu Press, 2011
- John Dickie Con gusto. Storia degli italiani a tavola Laterza, 2007
- Tasuhiro Eguchi Japanese Journal of Sensory Evaluation 2012, Vol 16. No.2.
- Pasquale Gagliardi Il gusto dell'organizzazione. Estetica, conoscenza, management Guerini E Associati, 2011
- Giovanni Graziadei Innovation management. Logiche, strumenti e soluzioni per gestire con successo il processo di innovazione e sviluppo del prodotto Hoepli, 2007
- Carlo Leardi Degli Interessi Economici Della Agricoltura in Italia (1862) Kessinger Publishing, 2012
- Mirco Marconi, Daniele Fajner, Gianni Benevelli e Giuseppe Nicoli Dentro al gusto. Arte, scienza e piacere nella degustazione Il Sole 24 Ore Edagricole, 2007
- Paolo Nanni, Franco Scaramuzzi Storia dell'agricoltura italiana Polistampa, 2002
- Jan D. Van der Ploeg I nuovi contadini. Agricoltura sostenibile e globalizzazione Donzelli, 2009
- Eugenia Salza, Prina Ricotti L'arte Del Convito Nella Grecia Antica: L'evoluzione Del Gusto Da Achille a Alessandro L'erma Di Bretschneider, 2005
- Hatsune Sato Words of Life Toho Publishing Co., Ltd. 2011
- Akira Shinagawa The Great East Japan Earthquake a scholarly chorus dedicated to recovery Chapter3 TOKYOSHOSSEKI 2012
- Akira Shinagawa, Yutaro Okuyama Leaning book I Real Science, 2011