

UNA RISOTTATA ALL'INSEGNA DELL'ALTERNANZA

Venerdì 20 ottobre nell'Auditorium dell'IIS Bachelet di Abbiategrasso la scuola ha presentato a studenti e genitori delle classi terze e quarte del Liceo Scientifico il progetto *Cibo e Salute*, uno dei progetti che fanno parte delle attività di alternanza scuola e lavoro. Ha introdotto l'incontro il Dirigente della scuola, prof. Andrea Boselli, tra il pubblico era presente anche il preside in pensione prof. Francesco Valente, che di questo progetto è stato l'iniziatore.



La prof.ssa Raffaella Ferretti ha illustrato le diverse attività di alternanza scuola e lavoro che la scuola mette in atto allo scopo di far crescere le competenze di ogni studente, di seguito il prof. Alberto Fontana ha indicato quali sono le ragioni per cui al Bachelet si coltivano angurie, meloni e zucche, ragioni che sono legate al rapporto con la Fondazione Cenci Golgi e all'importanza che oggi ha sempre di più una corretta educazione alimentare.

Ha preso poi la parola il dottor Arcangelo Ceretti della Fondazione Cenci Golgi; il dottor Ceretti ha spiegato le ragioni per cui la Fondazione Cenci Golgi è all'inizio di questo progetto raccontando come da un rapporto iniziato in occasione dell'Expo è nata l'idea di ripristinare una coltivazione quale quella delle angurie che era molto diffusa negli anni sessanta. Con un fattore in più, che l'anguria contiene una grande quantità di aminoacido citrullina, con potenziali benefici per la salute, tra cui vasodilatazione e funzioni antiossidanti. Il dottor Ceretti ha fatto presente che l'alimentazione rappresenta una delle questioni decisive del nostro tempo e che urge un affronto serio e qualificato. Ha poi voluto demitizzare le dottrine malthusiane ormai superate perché oggi come ha dimostrato il premio Nobel Norman Borlaug noi dobbiamo gestire l'abbondanza e non la penuria. E' l'allarme dei nostri tempi, i poveri esistono non per mancanza di cibo, ma per una cattiva gestione della ricchezza di cui l'umanità può usufruire oggi. Come contributo ad una gestione più corretta delle risorse è importante imparare a mangiare sano e bene. Anche

le ricerche che la Fondazione Cenci Golgi sta facendo sull'Alzheimer suffragano questa tesi, che è il ritorno alla dieta mediterranea a prevenire malattie vascolari e neurodegenerative. In questa direzione progetti come quello su Cibo e Salute del Bachelet contribuiscono ad educare ad una alimentazione che faccia crescere armonicamente ogni persona. La serata si è conclusa con una risottata alla zucca preparata e offerta dal Gruppo La Cappelletta che così ha voluto partecipare a questa bella e significativa iniziativa.



Con la presentazione del Progetto Cibo e Salute la Dirigenza, gli insegnanti e gli studenti del Bachelet di Abbiategrasso hanno voluto evidenziare il valore positivo che ha in questo istituto l'alternanza scuola-lavoro e la sua positività sta nel fatto che contribuisce al compito educativo della scuola in modo armonico e senza forzature. Le esperienze che vengono svolte all'interno dell'alternanza infatti non sono un'aggiunta esterna a quello che si fa normalmente nelle ore di lezione, ma obbediscono allo stesso metodo, ne rappresentano una ulteriore specificazione, essendo improntate allo stesso principio educativo, quello secondo cui è la realtà che educa, è nell'impatto con la realtà che emerge il meglio di sé di ogni studente o studentessa. L'alternanza rappresenta poi una sfida a tutto il mondo della scuola, perchè è lì dove si vede applicato un principio fondamentale dell'educazione, che si impara facendo.

