

CULTURA E STORIA DELL'ALIMENTAZIONE

GLI ALLIEVI DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO DI LADISPOLI PARTECIPANO AD UN SEMINARIO SULLE ORIGINI DELLA DIETA MEDITERRANEA ORGANIZZATO DA SCUOLAMBIENTE

'La dieta delle popolazioni mediterranee': questo il tema del secondo incontro del ciclo di conferenze organizzato dall'Associazione Scuolambiente, in collaborazione con l'Istituto Comprensivo "Ilaria Alpi", con il patrocinio dell'Amministrazione Comunale di Ladispoli e della Regione Lazio. Aperti alle scuole e ai cittadini da lunedì 13 marzo, gli incontri dedicati alla cultura e alla storia dell'alimentazione hanno già affrontato un argomento di estrema rilevanza: **le prime piante utilizzate dai popoli antichi del Mediterraneo.** Al tavolo dei relatori, nell'Aula Consiliare "Fausto Ceraolo" del Comune di Ladispoli, c'era Basilio Donini, Agronomo e Ricercatore Enea. Ad introdurre i lavori, l'archeologa Valentina Asta, Vicepresidente di Scuolambiente.

E mercoledì 29 marzo, fra il pubblico della Sala Consiliare, erano presenti anche alcuni allievi dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli, accompagnati dalla Prof.ssa Dina Cerroni, Docente di Francese e dal Prof. Giorgio Riccarducci, Docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione.

E' un lungo ed avvincente *excursus* storico, quello che ha cominciato a dipanarsi dal primo appuntamento ad oggi e che si concluderà mercoledì 11 aprile. **"L'abitudine a compiere scelte alimentari consapevoli passa attraverso la conoscenza delle radici delle nostre tradizioni enogastronomiche. – ha dichiarato la Prof.ssa Vincenza La Rosa, Dirigente Scolastica dell'Alberghiero di Ladispoli e dell'Istituto Comprensivo "Ilaria Alpi" – Nella scuola puntiamo da sempre a sensibilizzare gli studenti sui temi della qualità della vita, del benessere psico-fisico, della valorizzazione dei prodotti tipici. Ma il cibo è collegato tanto alla terra, quanto alla storia. Non si tratta di una rincorsa retorica o nostalgica del passato, ma di una consapevolezza piena e profonda della nostra identità culturale e civile".**

Dalla Rivoluzione agricola del Neolitico, risultato della sedentarizzazione dei popoli, all'iscrizione (avvenuta nel 2010) della Dieta Mediterranea nell'elenco dei patrimoni culturali immateriali dell'umanità: la strada plurimillenaria percorsa dalle tradizioni alimentari delle civiltà affacciate sul "Mare Nostrum" è stata lunga e complessa. Ma gli sforzi hanno raggiunto risultati importanti. Prodotti antichi quali cereali, frutta, verdura, vino e olio di oliva sono diventati pilastri insostituibili dell'edificio e della "coscienza alimentare" dell'uomo contemporaneo. E mercoledì 29 marzo, dal tavolo dei relatori è arrivato al pubblico degli studenti l'invito più prezioso: quello ad individuare e a riconoscere il punto di congiunzione fra cultura e cultura: nella storia dei popoli la coltura dei cereali e delle piante è diventata cultura contadina. Povertà e semplicità sono divenuti i punti di partenza e i valori fondanti della *koinè* e dell' *ethos* mediterranei. Non a caso la frugalità celebrata dai Romani trovava le sue radici (anche etimologiche) proprio nei "frutti della terra".

L'Associazione Scuola ambiente, presieduta da Beatrice Cantieri, opera da oltre venticinque anni nel settore della tutela ambientale e della solidarietà, attraverso attività e campagne di sensibilizzazione, rivolte alle scuole e alla cittadinanza. Numerosi i percorsi formativi già posti in essere nel corso degli anni, anche attraverso l'organizzazione di incontri, convegni e dibattiti pubblici, spesso con la collaborazione e il supporto di professionisti ed esperti qualificati: Educazione ambientale e al territorio, Educazione alla biodiversità e alla tutela degli animali, Educazione alla solidarietà.

In quest'ultimo ambito, particolare attenzione viene da sempre dedicata al mondo della disabilità e della terza età. Obiettivo primario dell'Associazione (attiva in un'area sempre più vasta che va da Civitavecchia a Ladispoli, da Santa Marinella a Cerveteri, fino ad arrivare ad Oriolo Romano e ad altri Comuni dell'entroterra laziale) è infatti quello di creare un'efficace "rete sociale e intergenerazionale", come ha ricordato recentemente la Presidente Beatrice Cantieri: *"Anche quest'anno siamo riusciti a proporre un pacchetto molto ricco e ampio. Abbiamo progetti per ogni ordine di scuole e su argomenti di grande attualità. Abbiamo cercato di diversificare l'offerta e di costruire, come è nostra abitudine, una fitta rete di collaborazioni con le associazioni attive nel nostro territorio".*

Appuntamento a mercoledì 11 aprile.