



EDIZIONE 2016-2017

AUTORE: **ANNA BALSAMO**

**TITOLO DELLA TESI: EDUCAZIONE AL FUTURO: UN APPROCCIO INTERDISCIPLINARE PER L'ACQUISIZIONE DI UNA CULTURA DEL BENESSERE. L'ESPERIENZA A BORGOMASINO.**

Abstract: L'obiettivo del presente lavoro è quello di fornire una panoramica sull'interdisciplinarietà della tematica "cibo" e dell'evoluzione del concetto di educazione alimentare.

La "globalizzazione alimentare", caratteristica della cosiddetta era dell'Antropocene, ha fortemente influenzato i modi e i tempi di consumo dei pasti, mettendo in secondo piano le potenzialità che modelli di dieta, come quello mediterraneo, riservano per la salute e per l'ambiente. Vi è quindi l'urgente necessità di una nuova strategia atta a sviluppare il concetto e l'uso di diete sostenibili nei vari contesti dei paesi industrializzati e in via di sviluppo, per garantire sicurezza e qualità alimentare e soddisfare le esigenze e il benessere della popolazione presente e futura.

Una sana alimentazione rappresenta il primo intervento di prevenzione a tutela della salute e dell'armonia fisica. Per sua natura però il cibo racchiude anche un significato simbolico e relazionale, che va oltre il valore nutritivo e la necessità fisica di alimentarsi. Il cibo, e la sua condivisione, sono anche il risultato di determinanti psicologiche, sociali, culturali, che insieme concorrono a formare l'atteggiamento alimentare. Il patrimonio culturale, la qualità del cibo e le abilità culinarie sono alcuni degli aspetti chiave che determinano modelli alimentari sostenibili, così come l'informazione e l'educazione alimentare rimangono essenziali per migliorare la situazione attuale e per insegnare e stimolare ad un'alimentazione corretta.

In questo contesto multidisciplinare si collocano la mia esperienza presso l'Azienda Agricola Cascina Pozzo Forte di Borgomasino e il progetto in via di realizzazione. L'idea alla base del progetto è stata quella di preparare una scheda relativa a questo piccolo centro del Canavese, per valorizzarne diversi aspetti: naturalistico, storico-culturale ed enogastronomico per lo sviluppo di attività turistiche nelle realtà locali. Ho

cercato dunque di ideare dei “laboratori del gusto”, allo scopo di conciliare il piacere della raccolta di erbe spontanee del territorio al gusto di creare piatti a base delle stesse materie prime raccolte, da degustare e condividere insieme. L’obiettivo futuro è quello di definire un modello ripetibile nei vari piccoli centri del Canavese e promuovere un tipo di turismo che sia, oltre che sostenibile, fortemente legato alle peculiarità del territorio e al riavvicinamento alla natura.

La domanda di autenticità dell’esperienza alimentare, di sostenibilità ambientale ed etica sociale sarà dunque la dimensione su cui costruire la nuova visione del cibo in futuro. È quindi fondamentale attivare ampie sinergie capaci di coinvolgere tutti i soggetti della vita sociale ed univocamente finalizzate alla promozione del benessere, come indispensabile elemento di crescita comune, cercando così di creare una vera “Cultura del Benessere”.