

Parte da Genova il primo flash mob in Italia sulla corretta alimentazione

di **Redazione**

02 Marzo 2021 - 15:35



Genova. Mercoledì 3 marzo, gli studenti dell'istituto alberghiero Marco Polo di Genova, Camogli e Calvari realizzeranno un flash mob dedicato alla sana e corretta alimentazione passando per la comunicazione e il coinvolgimento di un'intera comunità, primo caso in Italia.

“Quanto conosci la dieta mediterranea?” Ecco la domanda attorno cui ruota tutto il progetto #facciamoComunicAzione, un'iniziativa inedita che vede coinvolte diverse realtà nazionali leader in ambito di gastronomia ed educazione: la SINU, Società Italiana Nutrizione Umana, la facoltà di Scienze dell'Alimentazione dell'Università di Firenze e l'istituto alberghiero Marco Polo. Prenderà forma attraverso un flash mob all'interno dell'istituto alberghiero Marco Polo nelle sue tre sedi, Genova, Camogli e Calvari e sarà il punto di partenza per un raggio che vuole ampliarsi per tutta Italia: nella mattinata di mercoledì 3 marzo, gli studenti e il personale scolastico interromperanno la consueta attività scolastica per immergersi nella compilazione del questionario Medi-lite sulla dieta Mediterranea. Una manifestazione realizzata dal team del progetto #facciamoComunicAzione per sensibilizzare quante più persone possibili sulla buona pratica nutrizionale rappresentata dalla dieta stessa; si tratta di una “prima puntata” di una serie di eventi dedicati che si articolerà in tutto il 2021.

Il questionario nasce da un'idea del prof. Francesco Sofi, docente di Scienze dell'Alimentazione dell'Università degli Studi di Firenze, col fine di creare uno strumento smart, pratico e facile, in grado di valutare l'aderenza alla dieta Mediterranea basandosi sui numerosi dati scientifici disponibili. "Un'iniziativa importantissima a livello educativo e culturale - sostiene - con il team dell'Università di Firenze abbiamo strutturato questo questionario in maniera veloce, facile e immediata, perché deve mirare a fare educazione alla nutrizione, cioè quello che serve ai giovani adulti. Miriamo a verificare sia l'attinenza della nostra consuetudine alimentare alla dieta mediterranea, sia il suo miglioramento: stiamo perdendo il nostro patrimonio culturale scientifico a tavola, ovvero l'effetto benefico sulla salute che ha il cibo" conclude.

L'evento di mercoledì 3 marzo raccoglierà un campione dettagliato che porrà le basi per uno studio più ampio.

"Noi ragazzi dell'istituto alberghiero vogliamo essere testimonial consapevoli di buone pratiche per i nostri pari e per la collettività: così siamo partiti dallo studio dei documenti scientifici per elaborare prodotti di ComunicAzione Smart con cui divulgare scelte alimentari responsabili e corrette. Testimonial virali che contribuiscono agli sforzi della comunità scientifica ...al tempo del Covid-19." sostengono gli studenti delle tre classi coinvolte "I nostri dati verranno raccolti e analizzati: quanto più alti saranno i numeri, tanto più avrà successo la nostra iniziativa!" conclude il team studentesco.

"Promuovendo questa attività, il nostro Istituto si vuole proporre ancora una volta come esempio di scuola virtuosa nella divulgazione e promozione di buone pratiche, ovvero comportamenti alimentari responsabili e stili di vita corretti, importantissimi sempre ma soprattutto in questo periodo così delicato" aggiunge Mariacarla Zavatarelli, professoressa del Marco Polo che ha affiancato i ragazzi nella realizzazione del progetto "La comunicazione è trasversale, è uno strumento potente che, se utilizzato a dovere, coinvolge davvero tutti: il nostro progetto ha, per la prima volta, messo al centro i ragazzi come divulgatori di buone pratiche. Diventano loro i testimonial, coinvolgendo le famiglie, gli amici...tutti insomma. I giovani e la scienza, due mondi che normalmente si incontrano di rado. Era un progetto pensato inizialmente in presenza, che poi abbiamo trasferito sul digitale, sfruttando le capacità dei nostri nativi digitali: #facciamoComunicAzione è un vero e proprio lavoro di squadra, unico nel suo genere" conclude la professoressa.

A un anno dalla partenza del progetto, tantissime sono state le realtà coinvolte in maniera diretta e continuativa: Camera di Commercio, USR (Ufficio Scolastico Regionale), AIA (Associazione Italiana Allergie), Università di Genova - corso di dietistica, Dott. Borgia - direttore del Festival Internazionale del giornalismo alimentare di Torino.