

OGGETTO: Progetto “EDUCAZIONE AL BERE CONSAPEVOLE” Dott.ssa Giorgia Pizzuti

L'Associazione Culturale denominata 'Drop Out' già da tempo impegnata nell'organizzazione, promozione e realizzazione di eventi, attività socio-culturali, sportive ed educative rivolte ai giovani avanza richiesta di patrocinio e contributo economico a cotesto spettabile Municipio per la realizzazione del Progetto di 'Educazione al Bere Consapevole' da realizzarsi presso alcuni Istituti Scolastici del territorio municipale. Seguono premesse, tempi e modalità di attuazione del progetto medesimo.

PREMESSA

L'alcol è purtroppo la prima causa di morte tra i giovani e quasi il 50% dei soggetti minori di 24 anni coinvolti in incidenti stradali fatali si trovava alla guida in stato di ebbrezza o di vigilanza ridotta.

A cambiare negli ultimi 10 anni non sono tanto i dati relativi al consumo di alcol, peraltro stabilmente intorno al 40% nei soggetti di età compresa tra i 14-17 anni ed al 70% tra i 18-24, bensì quelli che indicano modalità e tipologie prevalenti dei consumatori. Per quanto riguarda i ragazzi tra i 18-24 anni, infatti, si è passati da un modello di consumo di stampo tradizionale fortemente radicato nella nostra cultura e secondo il quale si beve soprattutto vino e quasi sempre a pasto, ad un modello di derivazione nordica dove l'alcol, dalla birra ai superalcolici, non viene quasi mai servito insieme al cibo e l'assunzione avviene per lo più in orari pomeridiani o notturni. Aumentano cioè quelli che consumano diverse bevande alcoliche, tendenza questa che purtroppo ben si presta alla sempre maggiore diffusione del cosiddetto *binge drinking*, ossia all'assunzione di dosi massicce di alcol al solo fine di ubriacarsi. Se prendiamo in considerazione la popolazione italiana al di sopra degli 11 anni, infatti, nel 2009 le persone che hanno mostrato almeno un comportamento a rischio sono state ben 8.454.000.

Stiamo dunque assistendo ad un vero e proprio cambiamento culturale in tema di uso e tipologia di consumo alcolico, un cambiamento dai contorni pericolosi e purtroppo preoccupanti, soprattutto per i giovani. La necessità di agire con strumenti e progetti di intervento adeguati non rappresenta più un obiettivo lontano bensì una necessità immediata da realizzare proprio attraverso la diffusione di una corretta e sana cultura del vino e, laddove possibile, di un'adeguata introduzione all'arte della degustazione, elementi questi che di per sé si rivelano capaci di contrastare, di contrapporsi naturalmente alla tendenza all'abuso.

DESTINATARI

Il Progetto “Educazione al Bere Consapevole”, promosso dall'Associazione Culturale “Drop out” in collaborazione con la Dott.ssa Giorgia Pizzuti, è rivolto a genitori ed alunni delle ultime 2 classi degli Istituti Scolastici Superiori del XII Municipio. Crediamo, infatti, che la scuola in quanto principale luogo di aggregazione e socializzazione nonché primaria agenzia formativa ed informativa debba rappresentare l'ambito privilegiato in cui perseguire l'obiettivo del presente progetto.

FIGURE PROFESSIONALI IMPEGNATE

- Psicologo
- Sommelier

FINALITA' GENERALE

Prevenzione primaria e secondaria dell'abuso di alcool tra gli adolescenti attraverso la

promozione e diffusione di una corretta e sana cultura del vino, del bere bene e dell'arte del degustare.

OBIETTIVI ed ELEMENTI INNOVATIVI DEL PROGETTO

Diffusione della cultura del vino e dell'arte del degustare Vi è ormai un consenso unanime rispetto alla scarsa riuscita di strategie volte a prevenire e ridurre l'abuso di alcol attraverso la criminalizzazione e demonizzazione di tali condotte. Non è un caso, infatti, se lo stesso approccio si sia rivelato fallimentare anche nel caso delle campagne contro il fumo o il bullismo. E' ormai ampiamente dimostrato che se vogliamo che un bambino o un ragazzo, abbandoni o modifichi un comportamento a rischio otterremo maggiori risultati se anziché punire quella condotta rinforziamo o favoriamo lo sviluppo di tutta quella gamma di pensieri e comportamenti che ad esso risultano naturalmente antagonisti. Piuttosto che rivolgersi agli adolescenti dicendogli 'non devi bere!' oppure 'bere ti fa male!' è, quindi, di gran lunga più efficace educarli ad un consumo consapevole introducendoli alla degustazione ed al bere bene.

Favorire un consumo critico dell'alcol in generale e del vino in particolare. Promuovendo la diffusione di conoscenze e competenze specifiche sul vino e sulla degustazione i ragazzi verranno stimolati ad operare scelte più consapevoli nell'ambito dei consumi di bevande alcoliche. Promuovere un bere consapevole significa, infatti, comunicare "con" e "sul" vino in un modo diverso, innovativo capace di favorire nei giovani una trasformazione importante da semplici destinatari dell'intervento a creatori, essi stessi, di messaggi rivolti agli altri, siano essi pari che adulti, capaci a loro volta di diffondere un approccio critico al consumo di alcol.

Valorizzazione e conoscenza del territorio e dei suoi prodotti. Parlare del vino significa parlare del nostro Paese, delle sue risorse, delle diverse realtà regionali. Significa mostrare, raccontare il nostro territorio e la nostra storia in un modo assai lontano da quello tipico della didattica tradizionale e per questo assai più accattivante e di immediata e maggiore fruibilità da parte dei giovani.

Promuovere una maggiore conoscenza e consapevolezza del proprio mondo emozionale e polisensoriale. Il vino è innanzitutto veicolo di emozioni e sensazioni. Degustare significa, infatti, imparare a riconoscere ciò che il vino suscita in noi, esperienze emozionali e polisensoriali. Insegnare a degustare significa così avere l'opportunità di riflettere e far riflettere i ragazzi sui propri universi emotivi troppo a lungo e troppo spesso ignorati e che viceversa finiscono per

manifestarsi in maniera dirompente anche attraverso condotte a rischio quali quelle dell'abuso di alcol o della guida in stato di ebbrezza.

Ecco perché tale progetto si inserisce a pieno titolo anche in una più ampia prospettiva di Educazione Emotiva. Essere in grado di riconoscere e verbalizzare le proprie emozioni rappresenta, infatti, il primo passo per riuscire a gestirle ed è un elemento di fondamentale importanza nell'ambito dello sviluppo e del benessere psicofisico.

Accrescere la consapevolezza della distinzione tra 'bere' e 'degustare'. Bere non significa degustare. Quando degustiamo un vino a prevalere è il silenzio, l'ascolto, la concentrazione, il tempo dell'attesa, un tempo quasi sospeso e assai lontano, diverso quindi da quello dell'abuso e con il quale non può che entrare in forte e naturale contrapposizione.

Favorire un incontro e confronto tra generazioni diverse. Introdurre i giovani all'arte della degustazione insieme ai propri genitori significa educare all'ascolto di sé e dell'altro. E se come dice Peynaud, grande enologo del XX secolo, "degustare significa imparare a tradurre un'esperienza soggettiva in un'esperienza oggettiva attraverso un linguaggio comune", allora possiamo anche dire che educare alla degustazione rappresenta una forma di educazione alla comunicazione.

Fornire un'occasione di conoscenza del mondo professionale che ruota attorno al vino. Conoscere il vino ed imparare a degustarlo, ad apprezzarlo, a viverlo in maniera più intima e profonda può rappresentare per alcuni giovani un'occasione di crescita ed apertura a professionalità fino a quel momento ignorate o sconosciute rappresentando così anche un'opportunità di orientamento funzionale alla scelta del futuro corso di studi.

IDENTIFICAZIONE SCUOLE E GRUPPO BERSAGLIO

Il progetto verrà presentato nel corso di un'assemblea generale nel Mese di Ottobre 2011 alle ultime 2 classi di tutti gli Istituti Superiori, pubblici e privati, dislocati sul territorio del XII Municipio. A seguito di tale presentazione ogni scuola avrà la possibilità di aderire o meno al progetto segnalando 2 classi.

TEMPI E MODALITA' DI ATTUAZIONE

In base alle richieste di partecipazione pervenute verranno individuati entro lo stesso mese di Ottobre 2011 n° 4 Istituti Scolastici presso i quali avviare il progetto pilota. Verranno così selezionate un totale di 8 classi diverse, 2 per ciascuno dei 4 Istituti selezionati.

Entro il mese di Aprile verranno dunque realizzati un totale di 24 incontri (5+1) della durata di circa 2 ore ciascuno. L'ultimo incontro di ciascun ciclo (5+1) si svolgerà presso alcune aziende vitivinicole laziali ed avrà invece la durata di mezza giornata. Per quanto riguarda gli incontri precedenti esse verranno realizzati presso i diversi presidi in orario scolastico o extra-scolastico secondo disposizioni ed accordi con la Presidenza dei suddetti.

CONTENUTO DEGLI INCONTRI

1. Presentazione dell'attività. Il vino tra storia e leggenda. Il vino in famiglia: ricordi, racconti, riflessioni.
2. Introduzione alla vitivinicoltura ed al processo di vinificazione.
3. Teoria e pratica della degustazione: esame visivo, olfattivo e gustativo. Il gioco delle essenze: la memoria emozionale.
4. Cenni di enografia nazionale con particolare riferimento alla viticoltura della regione Lazio.
5. Wine-game: giochiamo col vino. L'abuso di alcol: racconti, ricordi, esperienze.
6. Visita in Azienda

Ogni incontro prevede momenti di Circle Time, Brain-storming e Role-Playing. Sono inoltre previsti attività esperienziali tipo:

- Laboratori sensoriali
- Realizzazione, individuale e di gruppo di materiale specifico relativo all'argomento discusso.
- Giochi vari ispirati al vino