



• Mission Scientifica

MedEATerranea si identifica come **un'Associazione di Ricerca a carattere editoriale e giornalistico-scientifica**, fondata nel 2009 con sede a Napoli , Roma, Firenze, Novara , Milano .

L'Associazione di Ricerca MedEATerranea è impegnata nella **comunicazione istituzionale, l'informazione e la formazione** per quanto concerne i temi dell'agroalimentare, della scienza, dell'ambiente e della medicina.

Lo scopo dell'Associazione è quello di fornire un'informazione critica e corretta, e di sperimentare nuove forme di comunicazione e formazione, privilegiando Internet e la formazione a distanza (*e-learning*).

L'Associazione di Ricerca assolve ad un prezioso servizio sociale pubblico di formazione culturale e civile, data la sua esperienza nel settore della **comunicazione, dell'editoria scientifica, della ricerca e della formazione educativa** in materia agroalimentare e delle scienze pure applicate.

L'Associazione rappresenta un'ampia ed articolata risposta di qualità alle moderne richieste di **gestione dei flussi di comunicazione scientifica**, unità essenziali in una dimensione sociale e culturale in costante mutamento come quella presente.

La riscoperta e la rivalutazione di un'alimentazione sana sembra ormai aver conquistato un posto preminente nell'era della globalizzazione, dello **Junk Food**, dei ritmi frenetici della città e dei pasti fast mangiati al volo. Consumatori stanchi e appesantiti da un errato stile di vita si mostrano disponibili verso un'alternativa alimentare che garantisce qualità, sicurezza, salubrità e genuinità dei prodotti.

I trend che da qualche anno vedono l'**alimentazione mediterranea** costituire un vero



e proprio stile di vita, attestano la sua diffusione a livello mondiale e indirizzano un pubblico multietnico e sempre più vasto verso la scoperta delle **eccellenze** e delle **specialità della cultura culinaria italiana**.

MedEATerranea si propone di farsi garante della qualità alimentare, proponendo l'**eccellenza gastronomica del Made in Italy**, nel rispetto delle norme produttive a tutela dei consumatori.

I nostri principi:

- Integrità
- Trasparenza
- Eccellenza nei servizi offerti
- Rispetto e salvaguardia dell'ambiente
- Dinamicità e flessibilità sul mercato
- Responsabilità verso la società

MedEATerranea ha la **missione** di potenziare nell'area dei beni e della produzione culturale, le possibilità di **ricerca scientifica interdisciplinare**, anche nella gestione comune di strumentazioni e laboratori particolarmente complessi ed utilizzabili sia dall'utenza interna, sia – eventualmente – da un'utenza esterna, e soprattutto di **comunicare e valorizzare**, attraverso le attività di ricerca e di servizio, i patrimoni culturali nel nuovo ambiente basato su tecnologie digitali.

L'operato dell'Associazione, per quanto concerne le missioni istituzionali e le attività svolte su incarico dei partner, mira ad attualizzare quanto segue:

- progettazione e realizzazione di **sistemi e servizi** per la valorizzazione del patrimonio culturale, per la comunicazione scientifica, ed infine per la costruzione di conoscenze e di attività di apprendimento basate sui patrimoni on line;
- coordinamento della **progettazione e realizzazione**, da estendere alle altre Università e a reti di patrimoni;
- costituzione e gestione di **laboratori** che utilizzino o sviluppino tecnologie digitali per attività di ricerca;
- realizzazione di **installazioni digitali e produzioni video** nell'ambito dei beni

Associazione Medeaterranea

Comunicazione e Divulgazione Scientifica

Via Bernini n°45, 80129 Napoli

P.I. 07755041212 – CF 95148310634

www.medeaterranea.it – info@medeaterranea.it





- culturali e della comunicazione scientifica e culturale;
- servizi di **publishing digitale** (riviste on line, e-book, report di ricerca).

- **Il gruppo**

MedEATerranea si propone come **centro di gestione e organizzazione per un'ampia gamma di servizi da riferirsi ai settori della comunicazione istituzionale, dell'informazione e della formazione** in tutti i loro aspetti.

L'azione di MedEATerranea si rivolge ad un pubblico ampio grazie ad **un'offerta diversificata e settorializzata**, che permette di acquisire conoscenze a livello professionale o di usufruire di servizi altamente qualificati.

Le attività proposte dall'Associazione muovono dai **costanti aggiornamenti** nell'ambito della Ricerca scientifica, di quella tecnologica e di quella culturale, al fine di offrire un servizio strutturato sul solide basi di conoscenze ed esperienze nel settore.

MedEATerranea propone attività formative ed esperienziali, iniziative ed eventi per valorizzare e diffondere al meglio la **Scienza del Gusto e della Nutrizione**, attraverso la riscoperta e l'innovazione del patrimonio italiano e mediterraneo.

Le attività dell'Associazione si concentrano anche sulla **realizzazione e coordinazione di progetti di ricerca, catalogazione e promozione per la salvaguardia della biodiversità alimentare**, contrastando la crescente omologazione dei consumi, promuovendo, organizzando e/o partecipando a progetti per lo sviluppo di forme di agricoltura ecocompatibile;

MedEATerranea si impegna e promuove le manifestazioni volte all'approfondimento culturale e scientifico dei temi quali medicina, sanità, scienza, agroalimentare, e ambiente, attraverso conferenze, incontri, dibattiti, tavole rotonde, seminari, convegni, congressi ed esposizioni.

Un **team giovane e dinamico formato da professionisti della Scienza del Gusto e della Comunicazione** gestisce le attività del Gruppo con etica e professionalità. Attraverso trasparenza e integrità, il marchio si propone come garanzia per la

Associazione Medeaterranea

Comunicazione e Divulgazione Scientifica

Via Bernini n°45, 80129 Napoli

P.I. 07755041212 – CF 95148310634

www.medeaterranea.it – info@medeaterranea.it





diffusione di una **Cultura del Gusto tutta italiana**, la cui fama, in costante aumento a livello mondiale, è ormai un fenomeno inarrestabile. Promozione e divulgazione del Turismo del Gusto, un patrimonio tutto da scoprire, degustare, e non solo...

Il network...

Gli obiettivi dell'Associazione sono perseguiti attraverso la **sinergia funzionale ed organizzativa** tra i seguenti gruppi di lavoro specialistici:

- comunicazione istituzionale interna ed esterna e Piano di Comunicazione;
- sito web istituzionale.

Attraverso una fitta rete di aziende e contatti su tutto il territorio nazionale, il Gruppo intende operare con azioni integrate al fine di realizzare un network enogastronomico che coinvolga e unisca la Penisola nelle attività di formazione e informazione della cultura mediterranea. Imprese, le reti di imprese, le Associazioni industriali, istituzioni, statali e le fondazioni sono **partner** attivi di MedEATerranea.

L'Associazione di Ricerca organizza e coordina le proprie attività attraverso i **Comitatiscientifici**. Ad ogni area, poi, afferisce un **laboratorio**, nel quale operano **ricercatori, tecnici, projectmanager, studenti, operatori del servizio civile**.

Una realtà in crescita...

Una realtà locale quella del Gruppo Medeaterranea che comincia già ad aprirsi al mercato estero. L'obiettivo è guardare oltre... attraverso la valorizzazione e la diffusione del Patrimonio Enogastronomico italiano in Europa e all'Estero per formare ed informare un pubblico sempre più ampio, dando la possibilità anche ai giovani Europei di studiare e formarsi nelle professioni del settore Food&Beverage secondo il rigoroso Italian Style. **Medeaterranea**, attraverso la promozione di uno sviluppo sostenibile nel settore alberghiero, turistico e della ristorazione, si sente responsabile verso la collettività attuando progetti di ricerca scientifica a tutela del consumatore e dell'ambiente.

In una prospettiva di crescita futura, secondo il *modus operandi* dell'Associazione, gli obiettivi generali delle proprie attività di **comunicazione**

Associazione Medeaterranea

Comunicazione e Divulgazione Scientifica

Via Bernini n°45, 80129 Napoli

P.I. 07755041212 – CF 95148310634

www.medeaterranea.it – info@medeaterranea.it





istituzionale ed informazione si articolano in:

- **promuovere la valorizzazione**, la diffusione ed il trasferimento **dei risultati** delle proprie attività presso gli *stakeholders*, la comunità scientifica e la collettività (cittadini e grande pubblico);
- sviluppare la **valorizzazione e diffusione del patrimonio scientifico e tecnico** dell'Ente committente ed la disseminazione dei contenuti e dei prodotti realizzati, anche attraverso il supporto organizzativo e gestionale alla nuova politica editoriale integrata
- **potenziare la componente digitale** nei processi di comunicazione, documentazione ed informazione, specie tramite la configurazione ed alimentazione del **portale**;
- promuovere la **comunicazione esterna** in ottica integrata dell'Istituto, al fine di potenziare la diffusione e la fruizione dei risultati, favorendo il raggiungimento delle attese di *stakeholders* ed utenti istituzionali e **migliorare l'immagine percepita** dell'Ente presso i diversi pubblici di riferimento;
- facilitare l'integrazione tra le azioni di comunicazione interna ed esterna al fine di promuovere la **condivisione del patrimonio di conoscenze** e lo sviluppo delle competenze delle risorse professionali partecipanti al progetto.

- Aree

Valorizzare i **prodotti** e i **territori** delle Regioni centro – meridionali d'Italia è l'obiettivo principale delle attività proposte da **MedEATerranea**.

Il Gruppo si propone come **centro di gestione e organizzazione per un'ampia gamma di servizi da riferirsi ai settori del Turismo enogastronomico e della Ristorazione**, in tutti i loro aspetti compresi quelli tecnici riguardanti la ricerca scientifica e le certificazioni sulla qualità.

Tra le attività proposte:

– Ricerca scientifica, ricerca tecnologica, ricerca culturale;

Associazione Medeaterranea

Comunicazione e Divulgazione Scientifica

Via Bernini n°45, 80129 Napoli

P.I. 07755041212 – CF 95148310634

www.medeaterranea.it – info@medeaterranea.it





- Corsi avanzati e direttivi, di formazione, di aggiornamento, di addestramento, di specializzazione, master, stage, prova d'arte, corsi sperimentali;
- Scuola di formazione per il personale turistico – alberghiero – ristorativo e dei pubblici esercizi;
- Promozione di manifestazioni di ogni genere come conferenze, incontri, dibattiti, tavole rotonde, seminari, stages, convegni, congressi, esposizioni, mostre e degustazioni;
- Istituzione di Scuole di Cucina, di alta gastronomia, ricerca e sviluppo in campo alimentare, ambientale e scientifico.

MedEATerranea propone attività, iniziative ed eventi per valorizzare e diffondere al meglio la Scienza del Gusto, attraverso la riscoperta e l'innovazione del patrimonio italiano e mediterraneo. L'azione del gruppo si rivolge ad un pubblico ampio grazie ad un'offerta diversificata e settorializzata che permette di acquisire conoscenze a livello professionale o di usufruire di servizi altamente qualificati.

MedEATerranea rivolge la sua attività di ricerca, consulenza, formazione e informazione ad aziende, associazioni o privati cittadini

- consulenze per progetti di ricerca scientifica, ricerca tecnologica, ricerca culturale;
- consulenze per implementazione e conseguimento di certificazioni
- Realizzazione e coordinazione di progetti di ricerca, catalogazione e promozione per la salvaguardia della biodiversità alimentare, contrastando la crescente omologazione dei consumi, promuovendo, organizzando e/o partecipando a progetti per lo sviluppo di forme di agricoltura ecocompatibile;

Promozione, organizzazione, gestione di attività educative anche nel campo della scuola e dell'università attraverso progetti di ricerca, coordinamento, formazione e aggiornamento, finalizzati a una piena attuazione del diritto allo studio, all'educazione alla salute, all'educazione sensoriale e del gusto, allo sviluppo di una corretta cultura alimentare;

- Scuola di formazione per il personale turistico – alberghiero – ristorativo e dei pubblici esercizi; corsi avanzati e direttivi, di formazione, di aggiornamento, di

Associazione Medeaterranea

Comunicazione e Divulgazione Scientifica

Via Bernini n°45, 80129 Napoli

P.I. 07755041212 – CF 95148310634

www.medeaterranea.it – info@medeaterranea.it





addestramento, di specializzazione, master, stage, prova d'arte, corsi sperimentali;

– Promozione di manifestazioni di ogni genere come conferenze, incontri, dibattiti, tavole rotonde, seminari, stages, convegni, congressi, esposizioni, mostre e degustazioni;

– Istituzione di Scuole di Cucina, di alta gastronomia, ricerca e sviluppo in campo alimentare, ambientale e scientifico;

– Creazione di un network di aziende, associazioni ed altri enti interessati a promuovere progetti e iniziative riguardanti

1. la scienza per la sicurezza e la qualità alimentare;

2. l'innovazione nella filiera agro-alimentare;

3. la tecnologia per l'agricoltura e la biodiversità;

4. l'educazione alimentare e la civiltà della tavola;

5. la solidarietà e la cooperazione alimentare,

6. l'alimentazione per migliori stili di vita;

7. l'alimentazione umana nelle culture e nelle etnie;

8. la difesa dei territori contro gli eventi naturali,

9. l'agricoltura in condizioni ambientali avverse;

10. il cibo sano e sicuro per tutti;

11. il mare come risorsa alimentare;

12. la città del gusto e della salute;

13. la borsa agro-alimentare telematica mondiale.

• Il premio

Un prestigioso **premio** che **Medeaterranea** vuole offrire a quattro personaggi – simbolo di differenti categorie, dalla **produzione agroalimentare** alla **ristorazione**, dall'**arte** al **food and beverage**: uno **chef**, un **artista**, un **imprenditore** del settore agroalimentare, un **ricercatore** del settore, da proporre anche alle nuove generazioni.

Il premio, di alta valenza simbolica, sarà estremamente rappresentativo sul piano comunicazionale. La manifestazione sarà preceduta da tre eventi dedicati all'individuazione dei soggetti da premiare, creando attesa verso l'evento finale.

Associazione Medeaterranea

Comunicazione e Divulgazione Scientifica

Via Bernini n°45, 80129 Napoli

P.I. 07755041212 – CF 95148310634

www.medeaterranea.it – info@medeaterranea.it





COMUNICAZIONE SCIENTIFICA E RICERCA

• Settori di supporto scientifico

L'azione e i servizi della divisione Comunicazione Scientifica e ricerca del Gruppo **MedEATerranea** si rivolgono ai settori:

- Agroalimentare
- Ristorazione
- Turismo
- Tempo Libero
- Servizi Pubblici
- Scuole pubbliche e private

L'attività di supporto scientifico del Gruppo **MedEATerranea** è anche rivolta alla pianificazione dei Sistemi di Gestione Integrata.

- Sistema di Gestione per la Qualità
- Sistema di Gestione per l'Ambiente
- Prevenzione e Prevenzione dai rischi professionali
- Sicurezza Alimentare HACCP e Ristorazione Biologica Certificata
- Tracciabilità e rintracciabilità nel settore agroalimentare

Associazione Medeaterranea

Comunicazione e Divulgazione Scientifica

Via Bernini n°45, 80129 Napoli

P.I. 07755041212 – CF 95148310634

www.medeaterranea.it – info@medeaterranea.it





- **Aree di intervento**

L'area *studio* propone:

Analisi tecnica dei vari lavori sottoposti con diagnostica delle modalità risolutive e assistenza di supporto nelle procedure d'intervento.

L'area *new opening* propone:

Pianificare, gestire e ottimizzare l'apertura di entità di ristorazione in Catene Alberghiere e in ristoranti in Italia.

L'area *linee culinarie* propone:

La consulenza tecnica, mirata all'ideazione e perfezionamento di linee cucina adatte alle varie tematiche di proposta nelle varie formule di ristorazione. La creazione di nuove proposte di pietanze, studiate sulle esigenze della singola situazione.

L'area *eventi* propone:

L'ideazione, la creazione, la gestione, la realizzazione e la firma di eventi e manifestazioni culinarie sviluppati sulle varie logiche di richiesta.

L'area *corsi cucina* propone:

La creazione, l'ideazione, la proposta e la realizzazione di corsi di cucina e di ottimizzazione delle tecniche di lavoro. La realizzazione di stage di aggiornamento delle tecniche di lavoro in azienda, mirati alle problematiche riscontrate.

L'area *contatti* propone:

Fornire e gestire contatti con aziende di prestigio italiane specializzate nella fornitura di attrezzature di cucina di ultima generazione a gestione elettrica ed ecologica computerizzata, con nuove tecniche di cottura. Creare collegamenti tra la nostra clientela e fornitori di varie tipologie, in base alle esigenze dei vari progetti. Identificare e consigliare alla nostra clientela dei produttori alimentari idonei alle varie situazioni di progetto.

Associazione Medeaterranea

Comunicazione e Divulgazione Scientifica

Via Bernini n°45, 80129 Napoli

P.I. 07755041212 – CF 95148310634

www.medeaterranea.it – info@medeaterranea.it





L'area *progetti* propone:

Consulenza tecnica per lo sviluppo di progetti, nella realizzazione di cucine di varia tipologia. Ideazione e proposta di progetti di contenuto, per carte menu e carte dei vini, per varie entità e tipologie di ristorazione.

L'area *tecnica* propone:

Consulenza tecnica nella scelta e posizionamento delle varie attrezzature, per la realizzazione di cucine di avria tipologia.

L'area *alimenti* propone:

Consulenza tecnica, mirata alla selezione e acquisto di prodotti alimentari primari e secondari nelle varie tematiche di proposta linea cucina e costo pasto.

L'area *intervento* propone:

Consulenza tecnica di identificazione problematiche aziendali, con presenza continuativa per periodi da stabilire. La realizzazione di interventi di controllo in azienda, mirati all'identificazione delle varie problematiche della linea di preparazione. Creazione di verbali di accertamento, modalità di lavoro e disfunzioni tecniche. Stesura verbale sulle soluzioni e la tempistica di intervento idonee alle problematiche riscontrate. Attuazione in azienda delle soluzioni con supporto dei capi servizio interni. Controlli in azienda per visionare l'attuazione delle procedure di migioria nelle linee di trasformazione prodotto. Visite ispettive concordate con l'azienda per il controllo degli standard di qualità nella linea del prodotto.

L'area *assistenza tecnica* propone:

La partecipazione a riunioni in azienda, mirate a relazionare sulle disfunzioni tecniche accertate e le modalità di intervento consigliate. La partecipazione a riunioni in azienda, orientate alla formazione dei capi servizio. Interventi in azienda, mirati alla preparazione del personale in materia di tecnica e metodica di lavoro. Selezione, scelta e identificazione di personale qualificato presentato dall'azienda, sulla base di logiche di preparazione professionale. Organizzazione di percorsi formativi rivolti ai capi servizio, con nozioni di base per attuare controlli sulla filiera e sul prodotto

Associazione Medeaterranea

Comunicazione e Divulgazione Scientifica

Via Bernini n°45, 80129 Napoli

P.I. 07755041212 – CF 95148310634

www.medeaterranea.it – info@medeaterranea.it





finito.

- **Sistemi di gestione integrata**

MedEATerranea fornisce attività di supporto scientifico per la realizzazione di Sistemi di Gestione Integrata secondo le norme per la Sicurezza, la Qualità, l'Ambiente, la Responsabilità Sociale, l'Igiene Alimentare, la Tutela e la protezione della privacy e la Responsabilità amministrativa aziendale.

La definizione di una Procedura di Gestione Integrata consente di evidenziare le responsabilità interne, individuare l'organigramma dell'azienda, le figure coinvolte, le attività ed i documenti con le relative scadenze ed i depositari della documentazione.

Molteplici sono i vantaggi che ne conseguono, in particolar modo in termini di organizzazione e di destinazione delle risorse.

Alcuni dei vantaggi che le aziende ricavano dall'adozione dei Sistemi di Gestione Integrata sono:

1. **Miglioramento nella produzione** e nella qualità dei servizi realizzati e prodotti
2. **Maggiore soddisfazione dei clienti/utenti e fidelizzazione** degli stessi
3. **Soddisfazione ed incentivi morali per lo staff** dell'azienda
4. **Crescita dell'azienda** e apertura nuovi mercati

Redazione della Procedura di Gestione Integrata

- Obiettivi e applicazione: definire la struttura di controllo e le modalità di coordinamento
- Supervisionare il Sistema per assicurare la conformità ai requisiti delle norme cogenti
- Responsabilità e mansioni interne all'azienda: definire le funzioni interne di



approvazione, emissione, distribuzione, recepimento ed attuazione delle procedure

- Definizione dell'Organigramma Funzionale Aziendale
- Criticità di Gestione
- Modalità Operative: controllo dei documenti e delle registrazioni, monitoraggio scadenze ed adempimenti, gestione formale del passaggio delle consegne e della comunicazione tra la direzione e la varie funzioni aziendali.

L'attività di Verifica

Ciascun consulente conduce l'attività di verifica per il settore di competenza (Sicurezza, Qualità, Ambiente, Igiene Alimentare Privacy e Responsabilità Amministrativa) e coordina il monitoraggio sul funzionamento, sull'osservanza e sull'adeguatezza del Sistema, in base agli obiettivi prefissati e ai requisiti di funzionalità previsti per ciascuna attività. In seguito a ciascuna verifica di settore ogni consulente è incaricato dell'aggiornamento della Procedura di Gestione Integrata, relativamente alla propria competenza.

Fondamentale è il **monitoraggio** della persistenza dei requisiti di conformità alle normative. In caso di variazione da parte del contraente di tali requisiti e/o di sedi, organigramma e/o sostituzione di figure di responsabilità direttamente coinvolte nella realizzazione del Sistema di Gestione Integrata, è necessario svolgere le seguenti attività:

- Adeguamento per eventuali novità legislative.
- Adeguamento del Sistema di Gestione Integrata alle normative di riferimento.
- Aggiornamento della Procedura di Gestione Integrata

• Obiettivi

Istituto di Formazione Internazionale Medeaterranea

Polo di Eccellenza e Formazione e Divulgazione della Scienza

Corsi di base, professionali e di specializzazione nelle arti culinarie e nei mestieri del gusto: cuoco, pasticciere, cioccolatiere, gelatiere, panificatore, pizzaiolo, e tutte quelle figure inerenti il settore enogastronomico, turistico, alberghiero, ristorativo,

Associazione Medeaterranea

Comunicazione e Divulgazione Scientifica

Via Bernini n°45, 80129 Napoli

P.I. 07755041212 – CF 95148310634

www.medeaterranea.it – info@medeaterranea.it





alimentare

Nato con l'obiettivo di formare e promuovere la cultura della tavola attraverso corsi di formazione per giovani studenti del settore e appassionati della buona tavola, si candida così a svolgere un ruolo strategico nelle politiche di valorizzazione e promozione dell'enogastronomia del territorio.

Un modello per la formazione

Dall'analisi delle esperienze nazionali e internazionali nel settore della divulgazione scientifica, il gruppo di lavoro dell'Istituto ritiene di individuare, coerentemente con le Linee Guida approvate in Italia dal MIUR, elementi come indicatori della qualità di ogni progetto di educazione e formazione

- **Idea progetto**

L'idea del progetto è stata quella di costruire una struttura all'avanguardia nella formazione, ristorazione e cultura enogastronomica in grado di sviluppare in Campania una operazione produttiva e culturale che valorizzi il territorio – senza dimenticare le tecniche di base della cucina nazionale ed internazionale – promuova una formazione di alto livello e dia un contributo significativo all'economia locale tramite la crescita del turismo enogastronomico cercando anche il coinvolgimento comunicativo di Enti, Associazioni e Consorzi di sviluppo e promozione turistica pubblici e privati.

Il progetto ha mire più lungimiranti, attraverso la ricerca e la formazione continua tenderà a sviluppare una diversa cultura gastronomica, nuove tipologie di "turismo", sistemi innovativi di integrazione tra le risorse naturali e produttive locali e le nuove esigenze di mercato, che tendono sempre più verso un turismo di nicchia; guiderà alla riscoperta ed alla valorizzazione dei prodotti tipici del mediterraneo, ed al sostegno delle comunità agricole, come elemento fondamentale per rilanciare e salvaguardare colture e prodotti a rischio di estinzione. Infatti aggiunta alla formazione l'istituto intende valorizzare, come già manifestato in altre occasioni, tutti i prodotti regionali del settore mediante l'ovvio utilizzo degli stessi nonché l'allestimento di spazi Formativi "dedicati".

Associazione Medeaterranea

Comunicazione e Divulgazione Scientifica

Via Bernini n°45, 80129 Napoli

P.I. 07755041212 – CF 95148310634

www.medeaterranea.it – info@medeaterranea.it





In una sezione a parte si organizzeranno eventi formativi dei prodotti agroalimentari, percorsi di degustazione, laboratori e teatri del gusto ma anche dell'artigianato e della cultura enogastronomica, finalizzati ad accompagnare i 5 sensi del gusto.

Tra gli obiettivi che il progetto si pone, uno dei più ambiziosi è quello di attivare le sinergie per l'implementazione di una preparazione di grado elevato che abbia come sbocco naturale l'incremento dell'occupazione, attraverso la piena soddisfazione delle esigenze degli imprenditori di settore, sempre alla ricerca di risorse umane altamente qualificate. Questi ultimi hanno più volte manifestato un vivo interesse di fronte alla possibilità che un tale progetto si concretizzi.

- **Campus enogastronomico medeaterranea**

Laboratorio di ricerca artigianale e scientifica sulla gastronomia, con Borse di studio e collaborazioni con Enti Italiani e Stranieri con un forte movimento trasversale e interdisciplinare che parte dall'educazione Alimentare.

[. ..] l'idea nasce con il duplice scopo di scambiare le idee, i progetti, le culture, le tradizioni, le conoscenze dei vari popoli al fine di sviluppare un processo di conoscenza che dal mondo antico ad oggi possa tracciare la strada per il nostro futuro e di raccogliere in un vasto territorio, quale quello della nostra Regione, tutte quelle identità di carattere culturale, tradizionale, antropologico, artistico delle bellezze naturali, archeologiche e di sintetizzarle in un percorso dei 5 sensi, accomunando il mondo della scienza alimentare, accattivando i sensi del gusto:

*... **visivo** della bellezza (natura, paesaggi, archeologia, arte), prodotti tipici che da millenni appaiano il fuoco del senso del gusto visivo;*

*... **uditivo** (la musica, la natura, il clima, il mare, il suono) del cibo, del vino, la chimica della cottura che penetra nel nostro cervello per fissare con l'udito il gusto la spettacolarità di questa opera;*

*... **olfattivo** (i profumi della natura, il mare, la montagna, i boschi): il senso congiunto del bene nel gusto dell'olfatto;*

*... **tattile**: contatto fisico che dalla nascita alla morte accompagna un rito umano*



unico che è quello di creare l'arte: la scultura, la pittura, la musica, il lavoro, il gusto di accarezzare il cibo, di creare dall'energia delle mani quello che le macchine non potranno mai fare, c'è una energia "quasi invisibile" che accompagna il gusto del tatto, è il creatore di un prodotto unico, capace insieme ad altri con la fortuna di uno Chef di ultima concezione per creare grandi cose;

*... infine il senso del **gusto del palato** sublime solo a se stesso, l'essenza della musica, del gusto dell'arte, etc. In questo ultimo gusto si concentrano il tatto, l'olfatto, l'udito (il rumore del cibo), la vista e l'immaginazione, tutti elementi per elevare al massimo esponenziale la felicità del gusto [. . .]*

L'uomo, da grande esperto e da essere attento e premuroso, non a caso odia la massificazione del cibo, dei prodotti, del gusto, perché sa che la mistificazione industriale dei prodotti potrà portare all'alterazione anche totale dei 5 sensi su descritti, facendo scomparire dalla memoria e dal cuore le sensazioni più belle ed irricordi più belli dell'uomo. Il transgenico, i prodotti di sintesi e la chimica sfrenata alterano prima di tutto il ciclo dei sensi e poi quello della vita chimica, mortificando e addirittura uccidendo il senso del gusto della vita del gusto dove tradizioni antropologiche, storia, cultura e popoli hanno combattuto e vinto la battaglia per migliorare la qualità della vita... Queste battaglie devono essere di esempio per poter aiutare gli altri popoli, ecco perché ci proponiamo in modo utile a fianco di tutte quelle associazioni, fondazioni, enti ed organismi per realizzare progetti, idee e convinzioni, per portare nei vari territori ed alle varie popolazioni la nostra esperienza culturale, scientifica, didattica e professionale ed anche commerciale al fine di insegnargli ad utilizzare al meglio le loro risorse naturali, esaltare la loro tradizione e la loro cultura locale e proporre sul mercato il loro prodotti, per uno scambio continuo fra i popoli e per educare al meglio gli uomini ad un corretto uso dell'energia alimentare, che è fonte di vita per tutti[. . .]

• **Linee di intervento**

Sono progettualizzati interventi di alternanza scuola-lavoro, tra cui:

botteghe-scuola, formazione per accedere all'apprendistato presso le imprese;

formazione linguistica-tecnica inerenti i settori scientifici disciplinari di pertinenza

Associazione Medeaterranea

Comunicazione e Divulgazione Scientifica

Via Bernini n°45, 80129 Napoli

P.I. 07755041212 – CF 95148310634

www.medeaterranea.it – info@medeaterranea.it





professionale;sviluppo competenze digitali.

Partnership e know how scientifico-formativi:

Gruppo sire ricevimenti – attività laboratoriali – risorse umane – strumentazione e attrezzature specifiche, specializzato da anni nella ristorazione;

docenti di Istituti alberghieri;

docenti Esperti di settore;

Tecnologi alimentari;

Esperti aziendali in varie discipline afferenti ai settori: Commercio, Agroalimentare, Biologico, etc

Medeaterranea – didattica e formazione scientifica – pedagogia- sociologia- scienze della formazione e dell'educazione –

AIAB –ente erogatore sistemi di gestione qualita, ambiente e agricoltura biologica

Tpeu – piattaforma comunita' europea formazione e ricerca sul biologico Bruxelles

Università degli studi Italiane e straniere

CRC centro ricerche- gestione sistemi qualita-sicurezza-ambiente

Centri di ricerca e di sperimentazione italiani e d esteri.

• A chi si rivolge l'istituto

– studenti delle scuole primarie e secondarie che pensando al loro futuro, vogliono diventare cuochi, pasticceri, o le altre denominazioni professionali rientranti nei campi di cui specificato precedentemente attraverso un percorso formativo di lungo periodo.

– i principianti che intendono avviare la professione di cuoco, pasticciere, gelatiere,

Associazione Medeaterranea

Comunicazione e Divulgazione Scientifica

Via Bernini n°45, 80129 Napoli

P.I. 07755041212 – CF 95148310634

www.medeaterranea.it – info@medeaterranea.it





panificatore, pizzaiolo o barman attraverso i corsi base di media o breve durata.

– coloro che, già affermati nella loro professione, desiderano un aggiornamento e un approfondimento di temi specifici

– gli stranieri che desiderano seguire ed apprendere lezioni di stile italiano nelle professioni gastronomiche

PROGETTI

• Per le scuole

Cinema ambientale: Oggi siamo di fronte ad una moltitudine di problemi ambientali.

La crescente attività dell'uomo e dell'industria infatti stanno portando a problemi quali l'inquinamento, l'esaurimento delle risorse non rinnovabili, il cambiamento climatico e il conseguente surriscaldamento globale, l'estinzione delle specie ecc..

Di fronte a questa situazione non si può restare indifferenti ed è per questo che è necessario instaurare nelle persone una maggiore attenzione all'ambiente e ai suoi equilibri.

È a questo scopo che nasce il progetto “**Il cinema ambientale**”, un progetto indirizzato agli studenti della scuola secondaria di II grado.

“Il cinema ambientale” persegue l'obiettivo, attraverso la visione di film su temi ambientali, di creare un dibattito su questi temi in modo che gli stessi giovani possano iniziare a porsi delle domande al riguardo.

Il progetto si articola quindi in un vero e proprio cineforum, guidato da tutor esperti in materia, che si svolgerà nelle ore extracurricolari ed in cui ad ogni incontro sarà dedicato un preciso argomento con il relativo film (es. “Inconvenient truth” sul tema del surriscaldamento globale, “Wall-E” sul tema dei rifiuti ecc.).

Questo progetto ha quindi lo scopo di far sì che i ragazzi apprendano e si facciano delle domande su temi importanti, ma in un modo semplice e che conoscono bene come vedere un film. Un modo dunque per trasformare un'attività ricreativa in apprendimento.

Scegliamo alternativo: Oggi, con l'esaurimento delle fonti non rinnovabili, si parla sempre di più di sostenibilità intesa, nel rapporto Brundtland, come l'equilibrio fra il soddisfacimento delle esigenze presenti senza compromettere la possibilità delle future generazione di sopperire alle

Associazione Medeaterranea

Comunicazione e Divulgazione Scientifica

Via Bernini n°45, 80129 Napoli

P.I. 07755041212 – CF 95148310634

www.medeaterranea.it – info@medeaterranea.it





proprie.

L'unica soluzione per realizzare uno sviluppo realmente sostenibile sarebbe quella di tornare allo stato di natura, uno stato in cui si produceva solo ciò di cui si aveva bisogno ed in cui l'uomo agiva sul territorio senza avere su di esso un impatto negativo.

Tornare indietro in questo modo oggi sarebbe del tutto impossibile ma ciò che l'uomo può però fare per salvaguardare la salute del pianeta e delle generazioni future è cercare di "limitare i danni" entro le sue possibilità.

Uno dei modi di limitare i danni è quello di iniziare ad utilizzare delle fonti energetiche alternative che prevedano quindi un'alimentazione energetica non più strettamente dipendente dal petrolio.

Esempi di queste forme energetiche sono l'energia solare, l'eolica, l'idroelettrica, ricavata dal biogas ecc.. che sfruttano degli agenti naturali come il sole, il vento, il mare, per ricavare energia per uso domestico e industriale.

Sono queste le basi su cui poggia il progetto "**Scegliamo alternativo**", un progetto destinato agli studenti della scuola secondaria di II grado e che mira a far capire ai giovani l'importanza di adottare queste forme energetiche per non continuare a degradare le condizioni ambientali e per salvare quello che ancora è salvabile del nostro pianeta.

Il progetto si articolerà in un seminario preliminare a cui i ragazzi dovranno partecipare per conoscere l'impatto ambientale che le tradizionali fonti energetiche causano al pianeta, per conoscere le varie tecniche alternative e per avere una visione più ampia a riguardo.

Successivamente al seminario saranno organizzate delle visite guidate ad impianti eolici, fotovoltaici ecc. per toccare con mano ciò che l'uomo può realizzare senza incidere ulteriormente sull'ambiente.

Aria pulita: L'inquinamento atmosferico è uno dei grandi drammi della società moderna. La qualità dell'aria infatti oggi è fortemente alterata non solo a causa di fenomeni naturali, quali vulcani, incendi e processi biologici, ma soprattutto a causa dell'intervento dell'uomo sull'ambiente e dalle grandi quantità di emissioni nocive provenienti dall'industria, dal traffico veicolare e dall'eccessivo riscaldamento domestico. Questo fenomeno ha delle gravissime ripercussioni sull'ambiente, con fenomeni come l'effetto serra e le piogge acide, e sull'uomo e la sua salute; basti pensare che uno studio dell'Organizzazione mondiale della sanità ha stimato che nei grandi centri italiani muoiono oltre 8 mila persone ogni anno a causa delle alte concentrazioni di polveri sottili. È su queste basi che parte il progetto "**Aria pulita**", un progetto indirizzato ai ragazzi delle scuole superiori teso a dare una maggiore consapevolezza delle tante emissioni, spesso evitabili, di sostanze dannose. Il progetto si articola in una serie di incontri in cui degli esperti, oltre a evidenziare l'impatto ambientali di tali emissioni, evidenzieranno anche i comportamenti che gli stessi ragazzi possono cominciare ad attuare per avere in futuro un'aria più sana e pulita, come

Associazione Medeaterranea

Comunicazione e Divulgazione Scientifica

Via Bernini n°45, 80129 Napoli

P.I. 07755041212 – CF 95148310634

www.medeaterranea.it – info@medeaterranea.it





medeaterranea®
s a p o r e c o n o s c e n z a

utilizzare i mezzi pubblici invece che l'auto, non abusare dei riscaldamenti in casa, evitare di lasciare accesa la luce quando si esce da una stanza ecc.. In un secondo momento poi i ragazzi dovranno realizzare un questionario da porre alle altre classi dell'istituto sulle loro abitudini e i loro comportamenti dannosi o meno per l'ambiente. Da questi questionari potrà essere realizzata una statistica che dovrà essere poi esposta in un evento sull'argomento al termine del progetto insieme a delle proposte dei ragazzi stessi per ridurre l'inquinamento.

Biodiversità: Per biodiversità si intende non solo la varietà delle specie viventi ma anche, e soprattutto, la variabilità tra queste specie e gli ecosistemi in cui vivono. Da essa quindi dipendono la capacità di evoluzione e di continuazione della vita del pianeta in futuro; senza di essa anche la specie umana sarebbe destinata a scomparire.

Tutti abbiamo una vera e propria responsabilità nel mantenerla per noi e per una migliore qualità della vita delle generazioni future.

È per questo importante formare le persone, e in particolar modo i ragazzi giovanissimi, alla preservazione della biodiversità e avviare delle soluzioni, anche di piccola entità, capaci di migliorare, anche sensibilmente, la qualità della vita.

È questo l'obiettivo principale del progetto "**Biodiversità nelle scuole**", un progetto indirizzato agli studenti della scuola secondaria di I grado, che persegue quindi lo scopo di formare atteggiamenti consapevoli e responsabili nei confronti dell'ambiente per tutelare la biodiversità e promuoverne l'importanza della conservazione.

Gli obiettivi del progetto saranno perseguiti attraverso delle lezioni extracurricolari a cui i ragazzi dovranno partecipare in cui: verrà approfondita la conoscenza del proprio territorio e dei vari ecosistemi, i ragazzi impareranno a riconoscere i cambiamenti che ha subito l'ambiente e il rapporto tra uomo e natura nell'evoluzione, i ragazzi impareranno ad interrogarsi sulle conseguenze della mancata biodiversità e impareranno ad apprezzarne il valore.

In seguito poi i ragazzi potranno vivere delle esperienze dirette con l'ambiente attraverso delle visite guidate in parchi naturali.

Ricicarta: Uno dei principali problemi del mondo contemporaneo è la deforestazione, e quindi lo sfruttamento eccessivo delle foreste.

Le foreste hanno un ruolo fondamentale per il mantenimento degli equilibri dell'ecosistema; le piante infatti sottraggono l'anidride carbonica nell'aria rilasciando al suo posto ossigeno. Quando il taglio degli alberi eccede il loro tasso di ricrescita si ha il fenomeno della deforestazione e, di conseguenza, si riducono anche gli effetti positivi apportati dalle piante all'ecosistema. Inoltre i terreni, non essendo più protetti dagli alberi e dalle loro radici, sono molto più sottoposti all'erosione.

Associazione Medeaterranea

Comunicazione e Divulgazione Scientifica

Via Bernini n°45, 80129 Napoli

P.I. 07755041212 – CF 95148310634

www.medeaterranea.it – info@medeaterranea.it

EAT I PARADE
eatparade.eu



biologico.tv



comunicazione
scientifica.eu





Le cause della deforestazione sono molteplici. Una di queste è la produzione di carta.

È su queste basi che si fonda “**Ricicarta**”, un progetto destinato agli studenti della scuola secondaria di I grado che ha come oggetto la promozione del riciclo della carta e degli altri materiali.

La carta infatti è un materiale riciclabile e la cellulosa, la sostanza di cui è composta, può essere utilizzata più volte. Il riciclo inoltre, rispetto alla creazione di carta tradizionale, non solo permette di non abbattere alberi ma comporta anche un risparmio economico (energetico e idrico).

È per questo che è importante sensibilizzare le persone al riutilizzo di questo bene prezioso e, ai fini di rispettare la natura e i suoi equilibri, diffondere la cultura del riciclo e del riutilizzo.

Il progetto si articola quindi in una serie di incontri laboratoriali che hanno come obiettivo la raccolta e il riciclo della carta.

Gli studenti infatti saranno chiamati a portare a scuola della carta già utilizzata e a raccoglierla in dei contenitori. Una volta raccolta si dovranno seguire vari passaggi come lo sminuzzamento, lo sbiancamento ecc. fino alla realizzazione di nuova carta.

Acqua per sempre: L'acqua è fonte di vita, è un bene prezioso e fondamentale per la vita dell'uomo e delle altre specie viventi.

Nonostante il suo valore, molto spesso viene sprecata e/o inquinata con la conseguenza di poterne compromettere l'uso per le generazioni future.

Essendo una fonte rinnovabile ma non infinita è necessario imparare a non sprecare questa risorsa e ad utilizzarla con attenzione, al fine di non compromettere gli equilibri ecologici e la qualità della vita.

Risparmiare acqua è possibile, nella vita di tutti i giorni, attraverso dei piccoli e semplici accorgimenti, ad esempio chiudendo il rubinetto mentre ci si sta insaponando o ci si sta spazzolando i denti, preferire la doccia al bagno ecc..

È importante quindi sin da giovani imparare a conoscere l'infinito valore di questo bene e imparare a non sprecarlo.

È proprio da questa esigenza che nasce il progetto “**Acqua per sempre**”. Un progetto di sensibilizzazione, indirizzato agli studenti della scuola secondaria di I grado, teso a far comprendere loro l'importanza fondamentale dell'acqua per la vita e la necessità di utilizzarla in modo consapevole e sostenibile, evitandone lo spreco.

Il progetto si articola quindi in una serie di incontri, in orario sia curricolare che extracurricolare, tra

Associazione Medeaterranea

Comunicazione e Divulgazione Scientifica

Via Bernini n°45, 80129 Napoli

P.I. 07755041212 – CF 95148310634

www.medeaterranea.it – info@medeaterranea.it





i bambini e delle persone competenti sul tema.

In questi incontri i ragazzi, oltre ad essere informati sui pericoli di un uso distratto di questa risorsa per l'intero pianeta, verranno spronati verso un uso più consapevole di questo bene e a rivedere i loro gesti quotidiani per capire, dove e come, possono cambiare le proprie abitudini.

Questi, attraverso il passaparola e cercando di convincere parenti e amici a modificare anche solo sensibilmente i propri comportamenti, potranno creare una piccola comunità di persone che amano realmente il nostro pianeta e che agiscono concretamente per il suo benessere.

Il progetto si fonda quindi sull'idea che la presa di coscienza dei propri comportamenti sbagliati, anche da parte di un gruppo ristretto di persone, possa aiutare significativamente il pianeta.

Ecomostra: L'intensificarsi delle attività umana, il costante aumento dei centri urbani e delle industrie, lo sfruttamento delle risorse naturali e l'utilizzo sempre maggiore di sostanze inquinanti, stanno portando sempre di più verso un vero e proprio degrado ambientale.

Risulta necessario quindi cercare di fare qualcosa per invertire questo stato di cose, bisogna fare qualcosa per eliminare, o quanto meno ridurre, le cause che stanno portando verso questo degrado.

Il primo modo di salvaguardare l'ambiente e le sue forme di vita è la consapevolezza che si può cambiare questo stato di cose. Questo lo si può fare attraverso una maggiore sensibilizzazione delle persone verso questi temi e attraverso la messa in atto di piccoli gesti quotidiani che, se adottati da un numero sempre maggiore di persone, possono realmente fare la differenza.

“**Ecomostra**” è una progetto, destinato ai bambini della scuola primaria, che ha lo scopo, attraverso la realizzazione ed esposizione di fotografie e disegni fatti dai bambini, di sensibilizzarli sul tema della salvaguardia ambientale.

Durante la mostra, che si terrà a fine anno scolastico, verranno quindi esposte fotografie, cartelloni e disegni realizzati dai bambini sul tema del degrado ambientale, della raccolta differenziata, delle fonti energetiche alternative, delle energie rinnovabili e di tutte le accortezze che tutti, grandi e piccoli, possiamo avere nel rispetto dell'ambiente.

Quindi a delle lezioni curricolari in cui ai bambini verranno date tutta una serie di informazioni sull'argomento e su ciò che possono fare loro stessi per salvaguardare la salute del pianeta seguirà poi un vero e proprio laboratorio in cui saranno realizzati tutti i materiali che verranno poi esposti.

Ecomostra è quindi un modo di far imparare ai bambini attraverso il disegno e la fotografia; un modo quindi di apprendere tramite il divertimento e le attività ricreative.

Associazione Medeaterranea

Comunicazione e Divulgazione Scientifica

Via Bernini n°45, 80129 Napoli

P.I. 07755041212 – CF 95148310634

www.medeaterranea.it – info@medeaterranea.it





Si va in scena: Educare le persone ad avere dei comportamenti responsabili verso l'ambiente non è molto semplice; ciò che sarebbe necessario e quindi formarle a partire dai loro primi anni di vita in modo da inculcare in modo duraturo i valori etici legati alla salvaguardia dell'ambiente.

Avvicinare i bambini al tema della raccolta differenziata è molto più semplice se lo si presenta loro come gioco o come un'attività ricreativa.

È a questo scopo che è stato ideato il progetto “**Si va in scena!**”, un progetto indirizzato ai bambini della scuola primaria che ha come obiettivo la realizzazione di una rappresentazione teatrale ad oggetto la raccolta differenziata.

La realizzazione dello spettacolo dovrà essere preceduto da lezioni svolte dalle stesse maestre sull'importanza di riciclare e di farlo nel modo corretto. Queste lezioni avranno lo scopo di far capire ai bambini che ciò che molti considerano soltanto un rifiuto può essere invece riutilizzato o riciclato per dar vita a nuovi oggetti.

Il progetto quindi mira a far capire ai bambini come ognuno di loro possa avere un ruolo fondamentale nel difendere l'ambiente a casa, a scuola, in palestra, per strada e in generale in tutti i luoghi che frequentano.

Con tutto ciò che avranno appreso, i bambini dovranno realizzare, con l'aiuto degli insegnanti, la sceneggiatura, il copione e dovranno costruire la scenografia con materiali riciclati.

In questo modo i bambini, durante la preparazione dello spettacolo, avranno modo di capire l'importanza di questo gesto per la salvaguardia del pianeta e delle sue meraviglie.

Durante lo spettacolo infine saranno raccolti dei fondi da destinare alle associazioni volontarie cittadine senza scopo di lucro che lavorano ai fini della raccolta e che nascono sempre più spesso nelle nostre città.

Riciclamete: Uno dei grandi problemi della nostra epoca è l'esauribilità delle risorse naturali.

Se in passato infatti si pensava che queste fossero inesauribili e rinnovabili, oggi invece sappiamo che molte delle risorse naturali, come petrolio, carbone, gas, ma soprattutto acqua, non sono risorse infinite e che è necessario non sprecarle per usufruirne più a lungo possibile.

È quindi necessario far comprendere alle persone, e soprattutto ai bambini che saranno gli adulti di domani, l'effetto delle azioni dell'uomo sull'ambiente e promuovere quindi dei comportamenti consapevoli e responsabili per il rispetto dell'ambiente e per l'utilizzo delle sue risorse.

È su queste basi che si fonda il progetto “**Riciclamete**”, un progetto destinato ai bambini della scuola primaria e alle loro famiglie teso a sensibilizzare, attraverso una serie di incontri con degli esperti del settore, sui problemi legati alla produzione e allo smaltimento dei rifiuti e sulla necessità

Associazione Medeaterranea

Comunicazione e Divulgazione Scientifica

Via Bernini n°45, 80129 Napoli

P.I. 07755041212 – CF 95148310634

www.medeaterranea.it – info@medeaterranea.it





del riciclo e della raccolta differenziata.

Ciò su cui si vuole intervenire è sulla mentalità dei bambini e dei propri genitori.

I bambini, e i loro genitori, in questi incontri impareranno come sia possibile, attraverso piccoli accorgimenti che non tolgono via molto tempo, dividere i propri rifiuti e realizzare la raccolta differenziata.

Saranno soprattutto sensibilizzati sulle conseguenze positive di ogni loro singolo gesto, di ogni bottiglia di plastica riciclata invece che buttata nella spazzatura.

Il progetto è teso a diventare un vero e proprio laboratorio in quanto sarà chiesto ai bambini di portare in classe degli oggetti destinati alla spazzatura (bottiglie di plastica, flaconi di detersivi, confezioni alimentari ecc.). Con questi oggetti i bambini creeranno, con la fantasia e con l'aiuto degli insegnanti, dei nuovi oggetti in modo da dimostrare loro come sia semplice e divertente riutilizzare delle cose che fino a poco tempo prima consideravano semplicemente spazzatura.

Ripuliamo la città: Oggi le nostre città sono sempre più sporche. Se parte di questo fenomeno è ascrivibile alla poca cura delle società che gestiscono la pulizia delle strade e lo smaltimento dei rifiuti, la parte più consistente della sporcizia è dovuta a comportamenti poco civili dei cittadini che le abitano.

Le nostre città, da sempre considerate mete turistiche per stranieri e non, sono quindi sempre più degradate e piene di rifiuti che per pigrizia, o per mancanza di senso civico, vengono buttati a terra invece che nei cassonetti come: mozziconi di sigaretta, rifiuti organici, carte, lattine, confezioni di prodotti alimentari ecc..

L'unico modo per riprenderci le nostre città e per renderle più vivibili, per i turisti e soprattutto per noi stessi, è quello di trasmettere ai cittadini l'amore verso i luoghi in cui abitano e di assumere quindi un vero e proprio impegno civico da parte degli stessi.

Il progetto **“Ripuliamo la nostra città”** è un progetto destinato ai bambini della scuola primaria e si basa sull'idea che il cambiamento del comportamento quotidiano dei bambini può arrivare ad avere, attraverso il buon esempio, degli effetti benefici per le città molto più grandi di quanto si possa pensare.

Il progetto si articola in una serie di incontri in cui ai bambini verranno spiegate le conseguenze negative anche di una semplice carta buttata per terra e dove si insegnerà loro che mantenere pulito è molto più semplice che pulire.

Successivamente i bambini saranno invitati a diffondere ciò che hanno imparato anche a familiari e amici, facendoli diventare dei veri e propri “controllori” dei comportamenti dei propri conoscenti.

Associazione Medeaterranea

Comunicazione e Divulgazione Scientifica

Via Bernini n°45, 80129 Napoli

P.I. 07755041212 – CF 95148310634

www.medeaterranea.it – info@medeaterranea.it





A queste attività teoriche seguiranno poi attività pratiche in cui ad ogni classe sarà assegnato un luogo da ripulire dai rifiuti lasciati dalle persone.

Infine potrà essere realizzata nelle scuole una mostra fotografica con i prima e i dopo dei posti ripuliti dai bambini per dimostrare il loro impegno nel rendere più bella la nostra città.

Crescere meglio: Secondo una stima dell'Istat del 2011 l'Italia è uno dei paesi più longevi d'Europa.

È un dato di fatto che la vita media continua ad allungarsi; in Italia essa si aggira intorno ai 79 anni per gli uomini e agli 84 per le donne.

Con l'allungarsi della vita media aumentano però anche le patologie che le persone spesso portano con sé. Il dato più allarmante è che molte di queste patologie, come il diabete e l'ipertensione arteriosa, insorgono già a partire dalla giovane età.

Se in alcuni casi l'insorgenza di questi disturbi è dovuta a fattori ereditari, altre volte invece è dovuto al consumo improprio di cibi ad alto contenuto di sale e zuccheri e ad uno stile di vita fondamentalmente sedentario.

Inoltre, nei ragazzi molto spesso vige la convinzione che sia ancora troppo presto per pensare a questi tipi di problemi in quanto nel loro immaginario sono collegati all'età adulta.

È da queste basi che nasce il progetto “**Crescere meglio**”, un progetto teso a porre i ragazzi di fronte alle conseguenze negative delle loro abitudini alimentari sbagliate e al loro stile di vita molto spesso non sano.

Il progetto si articola in una serie di incontri con medici e nutrizionisti che potranno spiegare ai ragazzi come sia necessario adottare una dieta equilibrata e uno stile di vita più attivo per prevenire, o ridurre, queste malattie. Accanto ad una corretta nutrizione infatti è necessario promuovere una costante attività fisica, che non si limiti soltanto alle ore di educazione fisica a scuola.

Distributori di salute: Se i genitori riescono a malapena a controllare i cibi mangiati dai propri figli in casa durante i pasti principali, ancora più difficile, se non impossibile, è invece controllare i fuori pasto che i ragazzi, soprattutto tra i 14 e i 18 anni, possono consumare al di fuori delle mura domestiche.

Questi infatti, a causa di una maggiore autonomia e anche di una minore attenzione dei genitori a ciò che mangiano, molto spesso si ritrovano a consumare durante la giornata snack ricchi di grassi e di calorie.

È su queste basi che si fonda il progetto “**Distributori di salute**” che prevede la fornitura di frutta e snack sani all'interno dei distributori automatici nelle scuole e, ove presente, la preparazione di

Associazione Medeaterranea

Comunicazione e Divulgazione Scientifica

Via Bernini n°45, 80129 Napoli

P.I. 07755041212 – CF 95148310634

www.medeaterranea.it – info@medeaterranea.it





pasti più sani nelle mense scolastiche.

Questo progetto si basa sulla convinzione che è dalla scuola che si deve partire per trasmettere dei messaggi positivi su questo argomento. Il progetto si articola in step.

Innanzitutto è necessario dare ai ragazzi delle buone motivazioni per le quali dovrebbero cambiare le proprie abitudini alimentari ed è quindi indispensabile partire da un ciclo di almeno 5 incontri, nelle ore curricolari, della durata di 1 ora ciascuno con degli esperti nutrizionisti.

In un secondo momento ci sarà la fornitura nei distributori automatici di frutta e snack sani e, contemporaneamente, ci saranno dei corsi di formazione gestiti da esperti di nutrizione per insegnare agli addetti alla mensa a realizzare dei piatti sani e bilanciati da un punto di vista calorico e per insegnargli come inserire costantemente la frutta e la verdura nelle proprie preparazioni.

L'intento di questo progetto quindi è quello di educare i ragazzi ad un'alimentazione corretta e bilanciata e far capire loro che per soddisfare i propri bisogni alimentari non è necessario riempirsi lo stomaco di cibi grassi e pieni di zuccheri, ma che la stessa funzione può essere svolta da cibi molto più sani.

Mangiamo locale: Se si dà un'occhiata ai punti vendita della piccola e grande distribuzione ci si imbatte in prodotti, alimentari e non, uguali gli uni agli altri, prodotti che sono fundamentalmente gli stessi anche se ci troviamo in una città diversa dalla nostra.

Siamo quindi di fronte al proliferare incessante dei cosiddetti prodotti globali, prodotti che possono essere acquistati in tutto il Paese, o addirittura in tutto il mondo.

Questi prodotti, essendo molto spesso importati dall'estero, hanno un costo aggiuntivo in termini di trasporto del prodotto, che si traduce in un costo per l'ambiente che risente dell'inquinamento così realizzato.

Il progetto “**Mangiamo locale**” è indirizzato ai ragazzi della scuola secondaria di primo livello e si basa sul concetto del mangiare, e quindi acquistare, prodotti a chilometro 0 (o quasi), quindi dei prodotti che vengono commercializzati e venduti nella stessa zona di produzione e che, di conseguenza, danno un notevole vantaggio al consumatore in termini di prezzo (che spesso si riduce del 20-25% rispetto al prezzo degli altri prodotti) e sia in termini di ridotto inquinamento ambientale (si riducono in questo modo i trasporti e le conseguenti emissioni di CO²).

Il progetto si articola in una serie di incontri con gli studenti per orientarli verso scelte di consumo più consapevoli, che dovranno poi divulgare alla loro famiglia e ai loro conoscenti, mettendoli davanti ai “costi reali” dei prodotti globali, costi non solo di natura monetaria ma anche ambientale,

Associazione Medeaterranea

Comunicazione e Divulgazione Scientifica

Via Bernini n°45, 80129 Napoli

P.I. 07755041212 – CF 95148310634

www.medeaterranea.it – info@medeaterranea.it





e quindi direttamente correlati alla salute.

Il progetto si basa dunque sull'idea che se si parte dai giovanissimi per trasmettere questo amore verso l'ambiente, e soprattutto verso se stessi, sarà più semplice per questi ragazzi attuare questi principi nel loro futuro.

Inoltre i tutor che li seguiranno mostreranno loro come sia semplice cambiare strada, anche in vista della sempre maggiore diffusione nelle città italiane di veri e propri mercatini a km 0.

Ciak si mangia: Oggi i ragazzi si avvicinano sempre prima al mondo delle nuove tecnologie, conoscono ed usano apparecchi di ultima generazione con una facilità impossibile per i componenti della generazione precedente.

“**Ciak si mangia**” è un progetto che intende unire la propensione dei ragazzi verso le nuove tecnologie con la necessità dell'apprendimento di temi che oggi sono considerati fondamentali, così come l'importanza di un'alimentazione sana ed equilibrata.

Il progetto è indirizzato ai ragazzi della scuola secondaria di II grado ed è articolato in step.

In un primo momento i ragazzi dovranno frequentare degli incontri con degli esperti di nutrizione in cui, prima gli esperti e poi loro stessi, evidenzieranno i loro continui errori alimentari che commettono ogni giorno senza accorgersene.

Questo percorso di autovalutazione comprenderà anche delle brevi interviste che i ragazzi dovranno porre a familiari, amici e conoscenti e che consentiranno di avere una visione più completa delle abitudini alimentari, corrette e sbagliate, di coloro che li circondano.

In un secondo momento poi i ragazzi raccoglieranno tutte queste informazioni e, con l'aiuto di esperti e con l'ausilio di mezzi professionali, dovranno realizzare uno spot di 120”-180” sulle conseguenze negative di un'alimentazione poco corretta e su come, con semplici accorgimenti, si può passare ad uno stile di vita più sano.

Il progetto potrebbe poi prevedere la partecipazione di più scuole e, in questo caso, potrebbe essere indetto un concorso per premiare, con fondi per la scuola o forniture per la stessa, lo spot migliore tra quelli presentati.

Infine lo spot verrà diffuso nelle altre scuole superiori, anche non coinvolte nel progetto.

Parliamone insieme: Secondo la SIMA (Società Italiana di Medicina dell'Adolescenza) in Italia 2 milioni di giovani tra gli 8 e i 19 anni soffre di un disturbo alimentare.

I ragazzi infatti, soprattutto di sesso femminile ma anche maschile, sono sempre più affascinati dalle immagini che ogni giorno vengono mostrate dai media, immagini di persone sempre più magre e

Associazione Medeaterranea

Comunicazione e Divulgazione Scientifica

Via Bernini n°45, 80129 Napoli

P.I. 07755041212 – CF 95148310634

www.medeaterranea.it – info@medeaterranea.it





che si pongono come simulacri della perfezione che devono essere raggiunti per essere accettati nella società e per raggiungere il benessere e la felicità.

Altre cause di questi disturbi possono poi essere i cambiamenti del corpo che naturalmente si hanno nella fase della crescita, l'incapacità di relazionarsi con i genitori, con l'altro sesso ecc..

L'età in cui insorgono questi disturbi si sta abbassando sempre di più ed è per questo importante agire all'interno delle scuole affinché possa essere insegnato ai bambini/ragazzi come avere un sano rapporto con il cibo.

Ciò che deve essere insegnato loro è che le immagini della moda e della televisione non sono sempre giuste, che bisogna sviluppare una capacità critica verso le stesse, e soprattutto che se si ha un problema è necessario parlarne con qualcuno e che chiudersi in sé stessi può avere soltanto effetti negativi.

Il progetto **"Parliamone insieme"** si pone l'obiettivo, attraverso incontri con esperti di queste malattie e di persone che hanno vissuto questi disturbi, di spiegare ai ragazzi come l'anoressia e la bulimia non siano soltanto metodi alternativi per dimagrire ma delle vere e proprie malattie che possono portare a conseguenze gravissime all'organismo fino ad arrivare, nei casi più gravi, alla morte.

Il fulcro di questi incontri saranno le testimonianze dei ragazzi che ce l'hanno fatta a sconfiggere queste malattie e che potranno spronare i ragazzi delle scuole a cercare dei modelli più sani a cui assomigliare e a farsi aiutare in momenti di difficoltà.

Il programma prevederà poi anche una serie di incontri sulla corretta alimentazione che deve essere bilanciata in base alla propria età, alla propria corporatura, allo stile di vita e al proprio fabbisogno energetico.

Fondamentale sarà quindi insegnare ai ragazzi, ancora nella fase della crescita, come poter restare in forma senza arrivare a forme di autodistruzione come anoressia e bulimia. Quindi a come avere un sano rapporto con il cibo.

Junk food? No, Thanks!: Negli ultimi decenni, a causa del sempre minor tempo a disposizione delle famiglie e grazie all'espandersi della piccola e grande distribuzione, le persone consumano quantità sempre maggiori di cibi confezionati e precotti.

Nella famiglie quindi si preferisce acquistare prodotti già pronti invece che prepararli in casa con ingredienti sani e di cui conoscono la provenienza.

Inoltre, con l'arrivo anche nel Bel Paese delle grandi catene dei fast-food, le persone, e in particolare i bambini, consumano quantità sempre maggiori di cibi fritti e bevande gassate, ipercalorici e ricchi di grassi, con evidenti conseguenze sul peso e sui vari disturbi legato ad esso

Associazione Medeaterranea

Comunicazione e Divulgazione Scientifica

Via Bernini n°45, 80129 Napoli

P.I. 07755041212 – CF 95148310634

www.medeaterranea.it – info@medeaterranea.it





(diabete, colesterolo ecc.) che stanno aumentando in percentuale anche tra i giovanissimi.

Questi elementi fanno sì che l'alimentazione, anche quando non eccessiva, resti comunque non sana e ricca di componenti dannosi per l'organismo.

È da questa vera e propria emergenza di evadere da quello che viene definito cibo spazzatura che nasce il progetto "Junk food? No, thanks".

Questo progetto viene pensato per i ragazzi della scuola secondaria di I grado perché sono soprattutto loro, in vista anche della maggiore autonomia che viene data a quest'età, che scelgono di mangiare cibi di questo genere invece che altri.

Il progetto prevede una serie di incontri in cui i ragazzi saranno messi davanti alle conseguenze derivanti da un consumo eccessivo di questi prodotti e saranno indirizzati verso valide alternative molto più sane.

Il progetto consisterà quindi in dei veri e propri dibattiti e scambi di opinione in cui i ragazzi potranno constatare essi stessi come poter preparare, anche da soli, in casa degli alimenti che conservino il gusto del "cibo spazzatura" ma con principi nutrizionali ben diversi. In particolar modo gli verranno dati suggerimenti su come comportarsi quando sono fuori casa (ad esempio preferire una pizza ad una cena in un fast food, preferire uno yogurt o una macedonia a delle patatine fritte ecc.), è infatti in queste situazioni che il consumo di questo cibo aumenta vertiginosamente.

Nutridivertente: Se si vogliono formare le persone ad avere un'alimentazione corretta, uno stile di vita più sano e a conoscere la differenza tra mangiare e nutrirsi, la cosa più importante da fare è far sì che sin da bambini abbiano dei comportamenti sani.

È quindi dalla scuola primaria che devono partire dei progetti per far sì che i bambini diventino in futuro dei consumatori consapevoli.

Ciò che però è ancora più importante è fare tutto questo attraverso l'uso del gioco e attraverso attività divertenti che possano, in modo giocoso, insegnargli a nutrirsi.

Su queste basi si fonda il progetto "**Nutridivertente**" che si pone gli obiettivi di

- dare ai bambini informazioni sui valori nutrizionali dei prodotti alimentari;
- avvicinarli al mondo della frutta e della verdura;
- fargli conoscere la loro stagionalità;

Associazione Medeaterranea

Comunicazione e Divulgazione Scientifica

Via Bernini n°45, 80129 Napoli

P.I. 07755041212 – CF 95148310634

www.medeaterranea.it – info@medeaterranea.it





– far conoscere i procedimenti con cui vengono creati molti dei cibi che mangiano ogni giorno.

Il progetto quindi si articola in una **prima fase** in cui i bambini incontreranno nelle classi esperti nutrizionisti che possano dare loro nozioni sulle funzioni delle vitamine, delle proteine, degli zuccheri e in generali degli altri componenti dei cibi.

In un **secondo momento** si potranno organizzare dei giochi in classe creando dei semplici cartelloni in cui i bambini dovranno posizionare un'icona di un prodotto alimentare nella casella corrispondente ai suoi benefici e ai suoi principi nutritivi.

Infine saranno organizzate delle visite guidate in caseifici, fattorie, agriturismi, apicolture ecc. dove i bambini apprenderanno come si preparano pane, pasta, formaggi, miele ecc. e saranno loro stessi a realizzare questi prodotti.

Si tratta quindi di formarli ma soprattutto di far vivere loro delle vere e proprie esperienze.

Ratatouille: Oggi siamo nell'epoca della **multiculturalità**. Grazie al fenomeno della migrazione e della globalizzazione nello stesso territorio infatti si ritrovano a convivere persone con culture molto diverse le une dalle altre. Le differenze tra le varie culture non si hanno soltanto nella lingua, nella religione, nei valori, ma anche, inevitabilmente, sul cibo e sulle abitudini alimentari. Ciò che è importante, in un mondo sempre più variegato, è la conoscenza e soprattutto il rispetto delle altre culture diverse dalla nostra. È da questa base che nasce il progetto "**Ratatouille**". Ratatouille infatti, nella cucina francese, è un piatto cucinato con diversi tipi di verdure. Significa quindi mettere insieme tante cose diverse; nel nostro caso mettere insieme tante culture diverse. È un progetto destinato ai bambini delle scuole elementari allo scopo di trasmettere le differenze culinarie delle varie culture e soprattutto con lo scopo di eliminare i pregiudizi che molto spesso accompagnano queste differenze. Questo progetto si articola in una serie di incontri tra i bambini e i rappresentanti di culture differenti (araba, cinese, giapponese, africana, brasiliana ecc.) per far conoscere ed assaporare le pietanze corrispondenti alle varie culture, e a spiegare come questi cibi possano integrarsi nella nostra cultura alimentare. A questi incontri seguirà poi un evento in cui i bambini, divisi in squadre e affiancati dai vari rappresentanti culturali, cucineranno e faranno assaporare ad una giuria, composta dal preside, da alcuni insegnanti e alcuni genitori, diversi piatti tipici per ogni cultura. Al termine dell'evento alle squadre saranno dati dei punteggi e il piatto che avrà ottenuto il punteggio più alto sarà inserito per l'anno scolastico di riferimento nel menù della mensa scolastica.

Sai cosa ti mangi: Oggigiorno la spesa quotidiana delle famiglie è sempre più guidata dai vari claim pubblicitari, dalle sempre più numerose marche presenti nella piccola e grande distribuzione, e sempre meno da una scelta oculata di ciò che arriva in tavola.

Anche se, rispetto al passato, sono sempre più numerose le persone che nel comprare del cibo per sé e per la propria famiglia guardano attentamente le etichette e gli ingredienti contenuti nei loro acquisti, sono ancora tantissime le persone che invece ignorano queste informazioni e che acquistano prodotti semplicemente per il packaging accattivante o perché sono di una marca

Associazione Medeaterranea

Comunicazione e Divulgazione Scientifica

Via Bernini n°45, 80129 Napoli

P.I. 07755041212 – CF 95148310634

www.medeaterranea.it – info@medeaterranea.it





particolarmente reclamizzata.

Tutto ciò va ad influire negativamente sull'alimentazione, soprattutto quella dei bambini. È infatti dalle famiglie che deve partire una maggiore consapevolezza dei propri acquisti per permettere ai propri bambini di alimentarsi in modo corretto e di iniziare, sin dai primi anni della loro vita, ad avere uno stile di vita più sano.

È da questa premessa che nasce il progetto “Saicosatimangi?”, un programma di informazione e sensibilizzazione sugli ingredienti troppo spesso ipercalorici e ricchi di grassi che, inconsapevolmente, acquistiamo.

Questo progetto prevede una serie di incontri con i genitori per dare loro tutte le informazioni nutritive dei vari cibi e per insegnare loro a leggere attentamente le etichette dei prodotti alimentare ed evitare così prodotti composti prevalentemente da zucchero, oli saturi come l'olio di palma ecc..

Si tratta quindi di una vera e propria educazione alimentare ai genitori affinché questi, tornati a casa, possano insegnare ciò che hanno appreso ai propri figli.

Agli incontri con i genitori seguiranno poi dei test per i bambini in modo da verificare se hanno appreso dai genitori quanto serve per scegliere bene i prodotti che andranno a mangiare.

Secondo l'indagine Istat del febbraio 2010, condotta su oltre 19 mila famiglie italiane, circa il 26,2% dei bambini, tra i 6 e i 17 anni, con una quota più alta per i maschi, è in **sovrappeso** o **obeso**.

Questo dato è particolarmente allarmante se si pensa che una grossa percentuale di questi bambini diventerà poi, con il passare del tempo, un adulto obeso e che, molto probabilmente, le sue sbagliate abitudini alimentari potrebbero essere apprese dai suoi futuri figli.

Ciò che è quindi fondamentale oggi, è trasmettere ai futuri genitori di domani principi di sana alimentazione che possano aiutarli ad avere, e soprattutto mantenere, uno stile di vita sano.

È su queste basi che poggia il progetto “**Mangia bene, vivi meglio**”; un progetto di informazione sulle conseguenze negative di stili di vita sedentari e abitudini alimentari scorrette, da attuare nelle scuole elementari.

L'obiettivo principale perseguito dal progetto è quello di insegnare ai bambini, tramite giochi e l'assegnazione finale di premi, ad essere più consapevoli di ciò che mangiano e di ciò che realmente serve loro per nutrirsi.

Il progetto si articola quindi in fasi:

In una **prima fase** ci saranno degli incontri con degli esperti nutrizionisti che potranno insegnare loro come nutrirsi in modo sano senza rinunciare a tutto ciò che gli piace.

Associazione Medeaterranea

Comunicazione e Divulgazione Scientifica

Via Bernini n°45, 80129 Napoli

P.I. 07755041212 – CF 95148310634

www.medeaterranea.it – info@medeaterranea.it





In una **seconda fase** invece sarà richiesto un impegno dei bambini che dovranno portare, almeno 3 volte a settimana, una merenda sana (un frutto, un dolce fatto in casa, uno yogurt ecc.) e dovranno trovare dei modi per fare movimento (andare a scuola a piedi, giocare all'aperto invece che con i videogames, fare le scale invece di prendere l'ascensore ecc.). Ad ogni merenda sana, o attività motoria, verrà assegnato un punteggio alla classe, segnato su un cartellone.

In una **terza fase** infine verranno sommati i punteggi delle varie classi e, alla classe che avrà ottenuto un punteggio più alto, verrà assegnato un premio (fornitura per l'intera classe di snack sani, visite guidate in agriturismi biologici ecc.).

Finalità di questo progetto è quindi trasmettere ai bambini abitudini sane ed educarli, attraverso il gioco, ad una corretta alimentazione.

Mangia bene, vivi meglio: Secondo l'indagine Istat del febbraio 2010, condotta su oltre 19 mila famiglie italiane, circa il 26,2% dei bambini, tra i 6 e i 17 anni, con una quota più alta per i maschi, è in **sovrappeso** o **obeso**.

Questo dato è particolarmente allarmante se si pensa che una grossa percentuale di questi bambini diventerà poi, con il passare del tempo, un adulto obeso e che, molto probabilmente, le sue sbagliate abitudini alimentari potrebbero essere apprese dai suoi futuri figli.

Ciò che è quindi fondamentale oggi, è trasmettere ai futuri genitori di domani principi di sana alimentazione che possano aiutarli ad avere, e soprattutto mantenere, uno stile di vita sano.

È su queste basi che poggia il progetto "**Mangia bene, vivi meglio**"; un progetto di informazione sulle conseguenze negative di stili di vita sedentari e abitudini alimentari scorrette, da attuare nelle scuole elementari.

L'obiettivo principale perseguito dal progetto è quello di insegnare ai bambini, tramite giochi e l'assegnazione finale di premi, ad essere più consapevoli di ciò che mangiano e di ciò che realmente serve loro per nutrirsi.

Il progetto si articola quindi in fasi:

In una **prima fase** ci saranno degli incontri con degli esperti nutrizionisti che potranno insegnare loro come nutrirsi in modo sano senza rinunciare a tutto ciò che gli piace.

In una **seconda fase** invece sarà richiesto un impegno dei bambini che dovranno portare, almeno 3 volte a settimana, una merenda sana (un frutto, un dolce fatto in casa, uno yogurt ecc.) e dovranno trovare dei modi per fare movimento (andare a scuola a piedi, giocare all'aperto invece che con i videogames, fare le scale invece di prendere l'ascensore ecc.). Ad ogni merenda sana, o attività motoria, verrà assegnato un punteggio alla classe, segnato su un cartellone.

Associazione Medeaterranea

Comunicazione e Divulgazione Scientifica

Via Bernini n°45, 80129 Napoli

P.I. 07755041212 – CF 95148310634

www.medeaterranea.it – info@medeaterranea.it





In una **terza fase** infine verranno sommati i punteggi delle varie classi e, alla classe che avrà ottenuto un punteggio più alto, verrà assegnato un premio (fornitura per l'intera classe di snack sani, visite guidate in agriturismi biologici ecc.).

Finalità di questo progetto è quindi trasmettere ai bambini abitudini sane ed educarli, attraverso il gioco, ad una corretta alimentazione.

Percorsi di gusto: **Percorsi di gusto – Gustare il cibo attraverso i cinque sensi**, è uno dei progetti realizzati da **MedEATerranea** per le scuole.

Attraverso gli organi sensoriali possiamo renderci conto di quali siano le **qualità degli alimenti**: le caratteristiche **organolettiche**. Le più conosciute sono il colore, l'aroma, il sapore, l'aspetto e la consistenza. Attraverso panel test e tecniche particolari, gli esperti possono individuare la specifica qualità di un prodotto alimentare. Le caratteristiche organolettiche possono essere definite attraverso delle macro-categorie generali:

– **Aspetto fisico**: in esso assume una grande importanza la vista perché richiama alle caratteristiche della forma, della dimensione e del colore.

– **Caratteristiche chimiche**: Sono la prerogativa dei ricettori chimici presenti sulla lingua e nel naso. Caratterizzano prevalentemente questi due sensi e ci danno l'idea dell'odore e del sapore.

– **Caratteristiche meccaniche**: Entrano in gioco l'udito e il tatto e rispondono in merito a croccantezza, omogeneità, tessitura ed altro.

Nello specifico, proprietà organolettiche considerate molto importanti nell'analisi sensoriale degli alimenti sono:

– **Il sapore**: è percepibile attraverso l'organo del gusto una volta stimolato;

– **L'odore**: è percepibile attraverso l'olfatto

– **L'aroma**: è percepibile con l'olfatto per via retro nasale

Percorsi sensoriali: Dalla lavorazione alla degustazione. Qual è il ciclo necessario per portare in tavola e comprendere pienamente cosa vuol dire gustare pasta/pizza, pane, formaggi, yogurt, olio, salumi, caffè, cioccolato, dolci, miele, frutta, vegetali e pesce?

Grazie ai percorsi sensoriali proposti da MedEATerranea, vere e proprie esperienze sinestetiche, saranno stimolati i cinque sensi, con la degustazione e l'analisi dei prodotti finali.

“Percorsi sensoriali” è un progetto che coinvolge le scuole in un'incredibile scoperta di sensazioni a

Associazione Medeaterranea

Comunicazione e Divulgazione Scientifica

Via Bernini n°45, 80129 Napoli

P.I. 07755041212 – CF 95148310634

www.medeaterranea.it – info@medeaterranea.it





contatto con la natura.

• Per le pa

Unità didattiche: Tra i **progetti di MedEATerranea** vi sono unità didattiche dedicata ai professionisti della **Pubblica Amministrazione**.

Obiettivi/competenze:

- conoscere le principali cause di contaminazione chimica degli alimenti.
- conoscere le caratteristiche degli agenti biologici responsabili di malattie trasmesse con gli alimenti.
- conoscere le caratteristiche delle principali tossinfezioni e parassitosi.
- conoscere le caratteristiche degli additivi alimentari in base alla normativa vigente.
- conoscere la differenza tra additivo alimentare e coadiuvante tecnologico.
- conoscere le cause di alterazione degli alimenti.
- conoscere i principali metodi di conservazione.
- conoscere i punti fondamentali della sicurezza alimentare e il concetto di qualità totale.
- comprendere l'importanza dell'autocontrollo nell'industria alimentare ai fini della sicurezza alimentare.
- conoscere le differenze principali tra frode commerciale e frode sanitaria.
- conoscere le caratteristiche della dieta equilibrata durante le diverse fasi della vita e in situazioni fisiologiche particolari.
- conoscere caratteristiche, vantaggi nutrizionali e rischi delle varie tipologie dietetiche.
- conoscere le strategie alimentari che consentono di formulare diete atte alla prevenzione delle malattie cardiovascolari.
- conoscere alcune tra le più note alterazioni metaboliche dei glucidi.

Associazione Medeaterranea

Comunicazione e Divulgazione Scientifica

Via Bernini n°45, 80129 Napoli

P.I. 07755041212 – CF 95148310634

www.medeaterranea.it – info@medeaterranea.it





– conoscere i principali fattori di rischio alimentare in alcune patologie tumorali.

– conoscere gli aspetti caratteristici del comportamento alimentare.

Nuove stelle in cucina:

Cosa ti offriamo?

- Una didattica moderna, attenta alle reali esigenze del mercato enogastronomico
- Non solo teoria, ma una vera e propria formazione sul campo
- Un approccio imprenditoriale per chi desidera mettersi in proprio

A scuola di cucina mediterranea:

Dalla ricerca alla formazione tecnica.

Medeaterranea è un'Associazione di Ricerca a carattere editoriale e scientifico-formativo, fondata nel 2009 con sede a Napoli e Roma. L'associazione si propone come centro di gestione e organizzazione per un'ampia gamma di servizi da riferirsi ai settori della comunicazione istituzionale e dell'informazione in tutti i loro aspetti. In seguito alle numerose richieste, a una maggiore attenzione per l'alimentazione e a una crescente passione per l'arte culinaria, Medeaterranea ha deciso di puntare anche sulla formazione tecnica creando una scuola di cucina ricca di corsi destinata sia ai professionisti sia agli amatori.

L'Accademia – che ha sede a Napoli – forma cuochi, pasticceri, sommelier, professionisti di sala e manager della ristorazione di domani, grazie a programmi di alto livello realizzati con gli insegnanti più autorevoli.

L'azione dell'istituto si rivolge a due tipologie di allievi:

Medeaterranea Lovers

Neofiti, gli appassionati di cucina e gli aspiranti cuochi provenienti dagli istituti alberghieri;

Medeaterranea Pro

Professionisti che vogliono ulteriormente specializzarsi perfezionando il proprio mestiere e acquisendo maggiori abilità e competenze.

L'accademia del gusto Medeaterranea riapre i battenti!

Nuova location per i corsi di cucina MedEATerranea:

Associazione Medeaterranea

Comunicazione e Divulgazione Scientifica

Via Bernini n°45, 80129 Napoli

P.I. 07755041212 – CF 95148310634

www.medeaterranea.it – info@medeaterranea.it





Nuova location per la scuola di cucina napoletana, sarà la **Mostra d'Oltremare** la sede dei numerosi corsi proposti. Si parte dalla cucina base per arrivare all'alta pasticceria e alla cucina professionale passando per l'arte della decorazione e del bartending. Questa volta ne abbiamo proprio per tutti i gusti perché i corsi di cucina sono creati ad hoc per le esigenze dei partecipanti, che si tratti di principianti o professionisti.

A breve la programmazione...manca davvero poco!

Medeaterranea, partner scientifico di Sire Ricevimenti ad EXPO 2015:

La Divisione Comunicazione Scientifica di Medeaterraneasara' partner Scientifico della divisione Comunicazione Scientifica del Gruppo Sire Ricevimenti in occasione dell'expo 2015 a Milano.

Associazione Medeaterranea

Comunicazione e Divulgazione Scientifica

Via Bernini n°45, 80129 Napoli

P.I. 07755041212 – CF 95148310634

www.medeaterranea.it – info@medeaterranea.it

