



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G.A. PISCHEDDA" DI BOSA

Ottobre –Giornata Mondiale dell’Alimentazione 2026: innovare oggi per nutrire il domani



"Ricordiamo bene che il cibo che si butta via è come se venisse rubato dalla mensa di chi è povero, di chi ha fame!" Papa Francesco

Il 16 ottobre si celebra la Giornata Mondiale dell’Alimentazione, istituita dalla FAO per sensibilizzare sul diritto di ogni persona a un’alimentazione adeguata, sana e sicura. È un’occasione importante per riflettere sul valore del cibo e sulle nostre responsabilità nella costruzione di un futuro sostenibile. Il tema «Innovare oggi per nutrire il domani» invita a guardare avanti, ricordando che la svolta inizia dalle decisioni di ogni giorno.

Quando si parla di innovazione, si pensa spesso alle nuove tecnologie e ai progressi industriali. Eppure, innovare significa anche riscoprire i saperi del passato, mettendoli in dialogo con le conoscenze scientifiche e le esigenze del presente. Significa adottare comportamenti consapevoli, rispettare la natura e riconoscere il valore di ciò che troppo spesso viene dato per scontato.

Nel mondo di oggi esiste una contraddizione profonda: mentre milioni di persone soffrono la fame a causa di conflitti e disuguaglianze, nei Paesi più ricchi enormi quantità di cibo vengono sprecate. Questa realtà dimostra che la sfida non riguarda solo la produzione, ma la distribuzione delle risorse e la capacità di utilizzarle con criterio. In questo contesto, la scuola ha un ruolo che va oltre la didattica: educa i giovani alla sostenibilità e alla cittadinanza globale, in linea con i principi dell’Agenda 2030 e gli obiettivi della rete delle Scuole Associate UNESCO (ASPnet).

Per chi frequenta l’indirizzo enogastronomico, tale responsabilità prende forma tra i fornelli. Nei laboratori si impara che lo “scarto” non esiste: con creatività e tecnica, anche le bucce o i tagli meno nobili si trasformano in piatti gustosi. C’è poi un’attenzione speciale alla scelta degli ingredienti, poiché preferire prodotti locali e di stagione permette di sostenere l’economia del territorio.

Il cibo, tuttavia, è anche cultura e memoria. Una ricetta di famiglia o un pranzo preparato per accogliere qualcuno dimostrano come la tavola sia da sempre un luogo d'incontro, capace di unire realtà diverse in un linguaggio universale. Questo valore relazionale ricorda che il vero progresso si misura con la capacità di garantire a tutti una vita dignitosa. Si tratta di un traguardo che si raggiunge distribuendo meglio le risorse, pagando equamente il lavoro agricolo e investendo sulla collaborazione tra generazioni: in questo modo, l'esperienza storica nel preservare gli alimenti si unisce alle nuove idee dei ragazzi. È proprio da questa consapevolezza che nasce un futuro più equo e solidale.

Per approfondire questi temi, sono a disposizione della comunità scolastica due strumenti:

- **La biblioteca d'istituto**, con una selezione di letture dedicate.
- **La piattaforma digitale Biblòh**, per consultare gratuitamente libri, e-book e audiolibri da computer o smartphone al link: <https://bibloh.medialibrary.it/>

I nostri consigli di lettura

A tavola con Grazia – Grazia Deledda

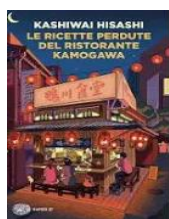
Disponibile in biblioteca



Un viaggio nella cucina e nelle tradizioni della Sardegna attraverso la vita e i ricordi di Grazia Deledda. Le ricette, i prodotti della terra e i piatti delle feste raccontano il legame tra cibo, territorio, memoria familiare e cultura popolare.

Le ricette perdute del ristorante Kamogawa – Hisashi Kashiwai

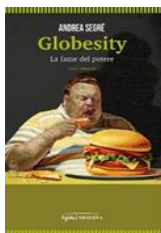
Disponibile in biblioteca



In un piccolo ristorante di Kyoto, un padre e una figlia aiutano i clienti a ritrovare le ricette legate ai momenti più significativi della loro vita. Una storia delicata che celebra il valore dei ricordi, delle tradizioni e del cibo come legame affettivo.

Globesity – Andrea Segrè

Disponibile in biblioteca



Un viaggio tra alimentazione, scienza e interessi economici, in cui il cibo diventa il centro di una vicenda che invita a riflettere sulle conseguenze delle nostre scelte alimentari e sull'importanza di promuovere modelli di consumo più consapevoli.

I fiori hanno sempre ragione – Roberta Schira

Disponibile in biblioteca



Attraverso le ricette della nonna, Eleonora riscopre il coraggio, la fiducia e la speranza. Una storia che racconta la cucina come gesto di cura, occasione di rinascita e strumento per ritrovare il proprio equilibrio.

Segreti, bugie e cioccolato – Amy Bratley

Disponibile in biblioteca



Tra sentimenti, ricordi e una gara culinaria, Eve si ritrova a fare i conti con il passato proprio mentre sta realizzando il sogno di aprire una caffetteria. Un romanzo che intreccia amore e cucina, mostrando come il cibo possa accompagnare nuove scelte e seconde possibilità.