

## COMUNICATO STAMPA

### La ministra Fedeli inaugura Didacta Italia con le innovazioni per la scuola

*Iniziata la Fiera sull'istruzione alla Fortezza da Basso - Domani focus sull'alimentazione*

Apertura stamani (mercoledì) da tutto esaurito alla Fortezza da Basso dove è stata inaugurata **Fiera Didacta Italia** con 150 espositori, 93 workshop, mostre, convegni, seminari sul futuro della scuola italiana.

Ospite d'onore la **Ministra dell'Istruzione Valeria Fedeli** che ha sottolineato come "questa prima edizione è la prova che esiste una qualità innovativa della scuola. In questa fiera verrà affrontato un tema importante: il confronto sui contenuti dell'innovazione didattica. Qui, ogni anno, dovranno "incontrarsi" le migliori esperienze e le buone pratiche, le realtà migliori nell'ambito della didattica, che abbiano come priorità la qualità dei percorsi formativi delle nostre ragazze dei nostri ragazzi. In questo contesto la formazione del corpo docente è al centro del processo innovativo, così come le nuove responsabilità della scuola".

"Esser riusciti a portare per la prima volta fuori dalla Germania il più grande evento internazionale sul mondo della scuola – ha dichiarato il **Presidente di Firenze Fiera Leonardo Bassilichi** – è la prova tangibile di un sistema Italia che funziona. La nostra più grande soddisfazione è il riconoscimento da parte degli organizzatori tedeschi che per la prossima edizione in Germania si ispireranno a soluzioni viste a Firenze".

"Questa iniziativa - ha affermato la **Vicesindaca Cristina Giachi** - è un inno contro gli stereotipi di un'Italia che non collabora, di barriere ideologiche che separano l'impresa dalle istituzioni. La scuola – ha aggiunto - non è solo degli addetti ai lavori ma del Paese; non a caso abbiamo intitolato Didacta Italia a don Lorenzo Milani. Agli insegnanti vogliamo dare gli strumenti per leggere i segni del tempo ed essere profeti per i loro studenti proprio come diceva don Milani. La scuola è dove si costruisce la possibilità di futuro per un Paese intero".

"La mostra è frutto di un lavoro di sinergie e collaborazioni di tutte le istituzioni che ha portato a grandi risultati, come ad esempio alla partecipazione attiva delle varie Regioni italiane, il commento dell'**Assessora all'Istruzione della Regione Toscana, Cristina Grieco**. Il nostro obiettivo è quello di far diventare Didacta Italia un punto di riferimento per l'Italia e per tutti i paesi dell'area mediterranea".

"Coloro che parteciperanno a questo evento, ha sottolineato **Giovanni Biondi Presidente di Indire**, avranno l'opportunità di assistere ad un nuovo modo di fare ed interpretare la didattica. Ci tengo a sottolineare che l'innovazione nella scuola non è saper usare uno smartphone, per cambiare la scuola c'è bisogno di vedere la trasformazione del tempo e dello spazio nella scuola. Perché l'innovazione

riguarda gli ambienti, gli arredi e i libri di testo. Di tutte queste tematiche ne parleremo nei workshop, convegni e seminari in fiera”.

Nella giornata di domani focus sull'importante tema dell'alimentazione a scuola al quale sarà dedicato un Convegno a cura di **CIR food, Camst ed Elio Ristorazione**, tre importanti player dei servizi di ristorazione, in collaborazione con il **Comune di Firenze e ANCI** (Associazione Nazionale Comuni Italiani). Gli incontri saranno momenti di informazione, condivisione di esperienze e linee guida sul valore e il rispetto del cibo, inteso non solo come nutrimento, ma anche tradizione, innovazione, salute e benessere, etica e responsabilità.

La mattina (ore 9,30) al padiglione Spadolini (piano inferiore) presso l' Area della Refezione Scolastica, sarà organizzata una tavola rotonda dal titolo **Il valore educativo della ristorazione**, tema intorno a cui si confronteranno **Cristina Giachi**, Presidente Commissione ANCI e vicesindaco Comune Firenze; **Angelica Saggese**, Senatrice Commissione permanente IX Agricoltura e produzione agroalimentare; **Rosa de Pasquale**, Capo dipartimento per il sistema educativo di istruzione e formazione del MIUR; **Carlo Scarsciotti**, Presidente Oricon (Osservatorio Ristorazione Collettiva e Nutrizione); **Valdo Flori**, Pediatra e Segretario provinciale della Federazione Italiana Medici Pediatri (FIMP); **Beatrice Barbieri**, insegnante Progetto FavolUga. Coordina la giornata Luisanna Messeri, fiorentina di origine e protagonista de “la Prova del Cuoco” su RAI 1.

Il pomeriggio sarà dedicato al personale docente con un corso formativo valido per il rilascio di crediti e la presentazione di alcune *best practice* sul tema dell'educazione al cibo, al gusto, alla condivisione. Il consumo del pasto ha una funzione educativa, relazionale e sociale, quindi non può ridursi alla sola esigenza di alimentarsi.

Nel pomeriggio alle 16,30 spazio allo **Chef Fabio Picchi** che parlerà su “La cucina come responsabilità amorosa” La giornata si concluderà con uno show-cooking a cura degli chef del progetto “UGA la tartaruga”.

#### Partner Scientifico



#### Comitato Organizzativo

Partner Scientifico



Comitato Organizzativo