

IL PROGETTO Prevenzione dell'obesità e sostegno ai prodotti km 0

I bambini vanno a scuola di cibo per l'alimentazione consapevole

→ Trasmettere il valore del cibo ai ragazzi delle elementari torinesi con esperienze dirette per farli crescere in modo sano e consapevole. È questo l'intento di "Dal cibo s'impara!", il percorso formativo che ha coinvolto trenta insegnanti per una durata di 16 ore in presenza e 9 ore di lavoro in autonomia con le proprie classi. Un progetto avviato nell'anno scolastico 2018/19 che avrà una durata triennale e coinvolgerà nei prossimi anni circa 120 insegnanti, dieci scuole e 3mila ragazzi. I risultati della prima sperimentazione sono stati presentati ieri al centro di docu-

mentazione multimediale della Città di Torino in Francia 285, alla presenza delle maestre e dell'assessore all'Istruzione Antonietta Di Martino. Tanti percorsi diversi con l'obiettivo comune di informare i ragazzi sui temi dell'obesità infantile, la prevenzione sanitaria, la sicurezza alimentare, l'informazione sulle esigenze nutrizionali e l'etichettatura, la valorizzazione dei prodotti locali "a km 0", la conoscenza delle filiere alimentari e l'impatto sull'ambiente. Gli studenti dalla scuola Sabin ad esempio hanno bran-

dito le vanghe scoprendo l'importanza del terreno per un cibo di qualità. Un percorso simile a quello dei bambini della scuola Coppino che si sono sporcati letteralmente le mani con la terra, seminando cassette di verdura insieme ai nonni. Gli alunni della Matteotti invece hanno imparato a leggere le etichette alimentari e capito l'importanza del packaging affrontando gli aspetti legati alla conservazione del cibo, al riciclo e alla sostenibilità ambientale.

[r.le.]



Peso: 13%