

(ER) CIBO BOLOGNA. 'GRASSO' UN BIMBO SU 4, AUSL LI PORTA AL CAAB

PER CONTRASTARE OBESITA'; E SABATO BIMBI-FORNAI DAI PANIFICATORI

(DIRE) Bologna, 12 apr. - Basta cioccolato, merendine, stuzzichini e chips. A Bologna un bambino su quattro e' in sovrappeso o obeso (e in Italia la media e' ancora peggiore, con un bambino su tre 'cicciettello') e cosi' l'Ausl di Bologna ha deciso di correre ai ripari. Come? Portando i bambini a vedere dal vivo le cassette di frutta e verdura al Caab, il Centro agroalimentare, puntando cosi' a farli 'innamorare' di pomodori, lattuga, fragole e banane convincendoli ad abbandonare i classici 'snack', che non sono sempre cosi' salutari dal punto di vista della dieta. Il progetto, di cui sono promotori Ausl e Caab, si chiama "Vegetabilia 2013, fatti un giro al mercato" e ha l'obiettivo di "contrastare sovrappeso e obesita' sin dall'adolescenza", che anche sotto le Due torri e' molto diffuso, come confermano i dati diffusi dall'Ausl.

L'iniziativa coinvolgera' centinaia di studenti delle scuole medie di Bologna e provincia, che per una settimana, da lunedì fino al 22 aprile, andranno a visitare il Caab e vivranno delle "giornate di educazione alimentare". La presentazione dell'evento ci sara' lunedì alle 11 al Caab (via Canali 1) da Valentino Di Pisa, presidente Acmo (Associazione commercianti mercato ortofrutticolo); Fausto Francia, direttore del dipartimento di Sanita' pubblica dell'Ausl e Andrea Segre', presidente Caab. Alla conferenza stampa saranno presenti anche alcune classi di studenti che partecipano a Vegetabilia 2013. Intanto, sempre in tema di educazione alimentare infantile, domani mattina i bambini e i loro genitori potranno impastare e cuocere il pane, insieme ai panificatori di Bologna. E' cosi' che il Comune ha scelto di presentare la convenzione firmata con l'associazione Panificatori per la fornitura giornaliera del pane fresco rigorosamente artigianale a 50 asili nido cittadini.(SEGUE)

Da settembre, infatti, "la fornitura di pane ai 50 nidi del Comune e' affidata ai panificatori bolognesi", ricorda l'assessore al Commercio del Comune di Bologna, Nadia Monti, che domani sara' all'evento insieme a Francesco Mafaro, presidente dell'associazione panificatori di Bologna e provincia. Il progetto del Comune punta a "garantire ai bambini del nido un prodotto genuino e di miglior qualita', favorire la produzione locale del prodotto e favorire la filiera corta", ma anche la "diffusione della conoscenza di un prodotto artigianale di antica tradizione", cosa ancor piu' incentivata dalla 'prova' sul campo di domani, quando i bimbi dei 50 asili nido coinvolti nel progetto si metteranno il grembiule e impasteranno insieme ai fornai il pane che poi mangeranno durante la settimana.

L'iniziativa (che si svolgera' nella sede dell'associazione dei panificatori, in via Gnudi) e' la prima di una lunga serie, si augura il Comune, che un domani vorrebbe "coinvolgere anche altri ordini di scuola in visite ai laboratori di produzione".

L'obiettivo dei panificatori e' "offrire prodotti sani e di

qualita'", spiega Mafaro, ricordando l'utilizzo di "ingredienti di qualita' certificati" ma anche la "lavorazione artigianale e quotidiana" che permettono di ottenere "un prodotto sano e ricco di valori nutrizionali indispensabili per il nostro organismo e, in particolare, per l'alimentazione dei piu' piccoli".