

Vegetabilia, centinaia di studenti alla scoperta di frutta e verdura

Vegetabilia, centinaia di studenti alla scoperta di frutta e verdura 31 marzo 2015 Al Caab percorsi di giochi gustosi e intelligenti, per saperne di più¹ sulla salute, sulle proprietà nutrizionali del cibo, sulla sicurezza alimentare e sulle biodiversità Vegetabilia al Caab Diventa fan di Bologna Bologna, 31 marzo 2015 - Il 77% degli italiani ? 3 cittadini su 4 - chiede che l'educazione alimentare possa diventare materia scolastica, associata ad un'ampia campagna di informazione sui temi del cibo (fonte: Osservatorio Waste Watcher ? Lmm/Swg). In tempi pionieristici, a partire dall'anno 2000, l'Azienda Usl di Bologna e Caab ? Centro Agroalimentare hanno avviato un progetto incentrato proprio sulla necessità di promuovere una alimentazione a basso impatto ambientale, più¹ sicura e sana, e al tempo stesso prevenire, in particolare nei giovani, sovrappeso, obesità e patologie cardio-circolatorie. «Dopo dodici edizioni di ?Un giro al mercato?, dal 2013 diventato ?Vegetabilia? ? spiega il direttore generale di Caab Alessandro Bonfiglioli - prosegue per il 16° anno consecutivo l'impegno di Caab in collaborazione con Azienda Usl Bologna per l'educazione alimentare dei bambini e ragazzi: un progetto che ha coinvolto fino ad oggi oltre 10mila studenti degli istituti Secondari di primo grado della provincia di Bologna». «Fare educazione alimentare, e auspicabilmente introdurla a breve nelle scuole come materia d'insegnamento, significa anche spiegare ai giovani le caratteristiche del modello alimentare ?mediterraneo?, ricco di frutta, verdura, legumi e carboidrati complessi ? sottolinea il Presidente Caab Andrea Segrè - Secondo una recente ricerca dell'Università di Bologna una settimana al fast food costa oltre 130 euro, mentre la Dieta mediterranea sana ed equilibrata costa solo 1/3, poco più¹ di 50 ? a settimana. Un esempio concreto di come si possa davvero mangiare bene e stare in salute, spendere il giusto e praticare uno stile di vita corretto dal punto di vista nutrizionale e anche relazionale». Come ricorda il Direttore Qualità e Marketing del Caab Duccio Caccioni, «attraverso la collaborazione con la Azienda Usl di Bologna siamo stati una iniziativa pilota in Italia per quanto riguarda l'educazione alimentare e adesso seguiamo cercando nuovi modelli di divulgazione per i ragazzi. L'educazione alimentare è? però² necessaria anche agli adulti e alle famiglie per mettere in moto comportamenti virtuosi. Non bisogna scordare che, per esempio, il consumo di frutta e verdura negli ultimi anni in Italia è? sceso sotto i 400 grammi/de raccomandati dalla Organizzazione Mondiale Sanità : è? allora necessario cercare in tutte le maniere di tornare ad alimentarsi correttamente». Incontri, laboratori e percorsi ludico-sensoriali attivati nella sede del Caab hanno l'obiettivo di sensibilizzare i giovani sulle proprietà nutrizionali dell'ortofrutta, così? come sui temi della sicurezza alimentare e delle biodiversità . Educazione alimentare, dunque, in rapporto non solo alla salute dell'individuo ma anche a quella dell'ambiente: sulla scia del modello alimentare auspicato dalla FAO (Sustainable diets and biodiversity, 2010), Vegetabilia 2015, che si è? aperta il 16 marzo e giunge a conclusione nella giornata di oggi, promuove ?diete a basso impatto ambientale che contribuiscono alla sicurezza alimentare e nutrizionale, alla protezione e al rispetto della biodiversità e degli ecosistemi, che sono culturalmente accettabili, economicamente eque e accessibili e ottimizzano le risorse naturali e umane. L'edizione 2015 si è? articolata attraverso le visite guidate all'interno del Centro Agro Alimentare di Bologna, con esperti agronomi che hanno accompagnato i ragazzi alla scoperta dei prodotti ortofrutticoli: varietà , provenienza, stagionalità , produzione integrata e biologica, ma anche commercializzazione, conservazione, controlli di qualità , organismi geneticamente modificati. Secondo step del progetto sono state le lezioni condotte dai biologi quotidianamente impegnati nei controlli sanitari sui prodotti. E per rafforzare il messaggio in modo stimolante ed innovativo i ragazzi sono stati coinvolti in un gioco a squadre attraverso piccoli quiz, con premi salutari e gustosi: cesti di prodotti da consumare come merenda nei giorni successivi.