

L'INIZIATIVA. Terzo anno per il progetto di Coldiretti che coinvolge Comune, Ufficio scolastico e Feralpi Salò

Bambini e sana alimentazione I produttori salgono in cattedra

Brescianini: «L'educazione al cibo dev'essere disciplina scolastica»
E riparte l'itinerario con fattorie didattiche e mercato amico in città

Magda Biglia

«Abbiamo bisogno di contadini e di poeti». La frase apre uno dei tre video che Coldiretti ha realizzato nell'ambito di due progetti rivolti, rispettivamente, alla cittadinanza e alle scuole per promuovere il cibo sano, a chilometri zero, stagionale oltre che la sostenibilità ambientale.

INIZIATIVE presentate in Loggia, presente l'assessore con delega a Turismo, Marketing territoriale e Moda della Regione Lombardia, Lara Magoni, e il sindaco Emilio Del Bono. La proposta rivolta agli alunni delle primarie - «Il cibo sano per ogni bambino» - taglia il traguardo del terzo anno e ha già raccolto adesioni per 15 mila bambini in cento istituti: qui si recheranno settanta tecnici specializzati, cinquanta produttori agricoli e membri dei gruppi Giovani e Donne di Coldiretti, con la collaborazione di associazioni, aziende, società sportive, istruttori, psicologi e dietisti. Partner, in questo caso, è l'Ufficio scolastico, rappresentato ieri da Federica Di Cosimo che ha sottoli-

neato l'importanza di «iniziare dai più piccoli il percorso dell'educazione alimentare». Un obiettivo rilanciato, per quanto riguarda il legame tra alimentazione e sport, da Isabella Manfredi, vice presidente di Feralpisalò, club che affianca l'iniziativa di Coldiretti oltre a proporre un proprio Progetto Scuole.

Davide Lazzari, leader di Giovani Impresa di Coldiretti Brescia, ha spiegato che i neo imprenditori, «sempre più numerosi», si stanno già formando con **Cogeme** per approfondire il filone dello sviluppo sostenibile da affrontare con i bambini. Il vice presidente di Coldiretti, Silvano Brescianini, ha spiegato che gli interventi ricalcheranno i programmi già sperimentati, con laboratori ed esperienze su filiere, biodiversità, riciclo, diete e gli stili alimentari, lavori che contribuiscono a portare il cibo in tavola. «Coldiretti si è sempre battuta perché l'educazione alimentare diventasse una disciplina scolastica. Visto che ciò non è accaduto, si è voluta fare protagonista di un piano didattico», ha sotto-

lineato Brescianini. Un impegno che l'assessore regionale si è augurata trovi riscontro in altre province lombarde.

DA UN BANDO del Pirellone («Woonerfood and Wine») per la promozione dei sapori lombardi, ha preso le mosse il secondo progetto: COLgustoDirettiaBrescia. Partito a maggio si chiuderà il prossimo febbraio. La collaborazione, in questo caso, è con Terzanostra e Parco del Mincio. Finora sono stati programmati eventi, un convegno, degustazioni nel capoluogo e in provincia, iniziando da Sulzano con Armonie di Sapori per spostarsi poi Orzinuovi, Edolo, Ponte di Legno, Passardo e in altre località di Valsabbia e Valtrompia.

«L'itinerario proseguirà e avrà poi come fulcro la città», ha precisato Simone Frusca. Prima dell'estate la proposta collettiva è stata portata in piazza Loggia e piazza Paolo VI, con mille alunni a festeggiare la conclusione del progetto scolastico, con le fattorie didattiche e il mercato di Campagna Amica. Il capoluogo accoglierà un'altra tappa, per diventare «vetrina del territorio», dimostrarsi «una cit-

tà che sta cambiando la sua vocazione, si è aperta al turismo, sta compiendo un'evoluzione dentro la quale cultura ed enogastronomia possono e devono avere una parte determinante», ha detto il sindaco Emilio Del Bono definendo ormai «forte e strategica la sinergia con Coldiretti».

La prossima mossa troverà concretizzazione in una serie di mappe ad hoc dedicate ai turisti che in estate rappresentano la metà dei partecipanti ai vari appuntamenti. Le cartine saranno diffuse, in questa fase, oltre che in provincia anche in Germania considerato che i tedeschi sono tra gli stranieri più affezionati a Brescia e alle sue specialità culinarie. ●

La proposta è rivolta a studenti delle primarie e coinvolgerà 15mila bambini di cento istituti

I progetti hanno anche l'obiettivo di promuovere i prodotti a chilometri zero e stagionali



Bambini in Loggia lo scorso maggio per la festa con Coldiretti



Peso:34%