



Food immersion: così s'impara a mangiare sano

Cibo, ambiente, sostenibilità e benessere. Sono i temi della maratona 'Food Immersion' in programma sabato e domenica, in streaming sul canale YouTube di Good for Food, che designerà la tappa finale del percorso di educazione alimentare e ambientale per i più piccoli a cura della Fondazione Golinelli. Da ottobre a oggi, l'iniziativa finanziata dal Comune ha coinvolto circa 6.500 studenti tra scuole d'infanzia, elementari e medie. Per sensibilizzare i giovani a un corretto stile di vita, state proposte più di 180 attività didattiche (in presenza e online). Laboratori, iniziative e incontri hanno costellato un percorso all'insegna del cibo e dell'ecosostenibilità. Sabato, alle 14.30, aprirà il programma lo chef Bruno Barbieri, con un videomessaggio che metterà in luce i valori del cibo e delle materie prime da coltivare in famiglia e a scuola.

A seguire, numerosi interventi di esperti: tra questi, la ricercatrice Elisa Palazzi, il giornalista Federico Taddei e Roberto Morgantini, ideatore del progetto 'Cucine popolari Bologna Social Food'. «Questo progetto nasce con l'obiettivo di sensibilizzare i giovani attraverso le scuole, per iniziare insieme loro un percorso ricco di conoscenze e consapevolezza riguardo il cibo - sottolinea Eugenia Ferrara di Fondazione Golinelli -. Inoltre, abbiamo proceduto anche con la formazione degli insegnanti, affinché ci fossero le condizioni per rendere permanenti queste attività nelle scuole».

Giorgia De Cupertinis

© RIPRODUZIONE RISERVATA

