



## il Resto del Carlino **BOLOGNA**

### **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