

# MalpensaNews

## Educazione alimentare alla primaria, bambini protagonisti in cucina

Orlando Mastrillo · Thursday, March 7th, 2019

Sono stati i bambini della scuola primaria “Carducci” i protagonisti della nuova iniziativa promossa nell’ambito del progetto di educazione alimentare. Da sette anni l’amministrazione prevede nel piano per il diritto allo studio diverse iniziative volte a promuovere stili di alimentazione più sani e corretti, in un periodo in cui si è mano a mano abbandonata la cosiddetta “cucina sana” dove troppe famiglie si affidano ad esempio a cibi preconfezionati e a un’alimentazione “espressa” che non tiene conto dei corretti aspetti nutrizionali.

Tre le diverse iniziative anche quest’anno una cinquantina di bambini delle classi prime infatti sono stati ospiti del centro cottura e sono diventati veri e propri protagonisti in prima persona: grazie alla disponibilità del panificatore Matteo Beretta, di Gigi Lattuada e dei referenti responsabili del servizio di ristorazione scolastica Sodexo, hanno letteralmente “messo le mani in pasta” per tutta la mattina.

Vestiti con il classico cappellino da panificatore hanno mischiato acqua, farina, sale e olio e hanno realizzato nel corso della mattinata di ieri delle ottime focacce che poi hanno potuto gustare tutti assieme, anche con le proprie insegnanti sempre presenti e disponibili. Esperienza inedita per tutti, con gli alunni letteralmente entusiasti per quanto fatto con le proprie mani. Una postazione particolare è stata anche riservata ai bambini con problemi di celiachia, con l’utilizzo di farine speciali senza glutine: un aspetto di non poco conto, visto che purtroppo sempre più persone soffrono di questo problema che va affrontato con grande attenzione.

Presente anche il sindaco, Marilena Vercesi: “E’ stato un vero e proprio spettacolo vedere all’opera questi bambini – afferma il primo cittadino – incredibile il loro entusiasmo nell’affrontare un’esperienza che a casa, la maggior parte di loro, non ha mai fatto. Una cosa semplice ma importante, creare con ingredienti che tutti hanno in casa un prodotto che loro possono mangiare tutti i giorni”.

Prosegue Vercesi: “Ringrazio panificatori e produttori unitamente al corpo insegnanti per aver fatto vivere ai bambini una bella esperienza”. Questo è un altro esempio di come l’Amministrazione voglia incoraggiare uno stile di alimentazione sano, con i bambini che dopo questa esperienza porteranno senza dubbio alle proprie famiglie un messaggio di alimentazione sostenibile. Messaggio che viene trasmesso ad esempio anche con l’iniziativa del mercato contadino, dove si promuove l’utilizzo di materie prime d’eccellenza, totalmente naturali e che aiutano a mangiare più sano.

---

This entry was posted on Thursday, March 7th, 2019 at 3:16 pm and is filed under [Salute, Scuola](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.