

COMUNICATO STAMPA *26 luglio 2023*

SOLD OUT AL GIFFONI PER I LABORATORI DELLA FISM SULL'EDUCAZIONE ALIMENTARE

Ieri anche la visita del Ministro dell'Istruzione Giuseppe Valditara

Hanno registrato il “tutto esaurito” sin dal primo giorno e saranno sold out sino alla fine – sabato 29 luglio – i laboratori didattici dedicati all'educazione alimentare e organizzati al Giffoni Film Festival dalla FISM, la Federazione Italiana Scuole Materne, alla quale fanno riferimento circa 9000 realtà educative non profit frequentate da quasi 500.000 bambini in tutto il territorio nazionale.

Inoltre ieri sera, a visitare lo stand allestito al Giffoni Village, in risposta ad un invito trasmesso nei giorni precedenti, è stato il Ministro dell'Istruzione Giuseppe Valditara che ha espresso apprezzamento per le iniziative organizzate presso il Festival in un colloquio con la vicepresidente nazionale FISM Rosaria De Filitto, responsabile – tra l'altro – dell'Area Cultura & Futuro della Federazione, concordando sull'importanza di una sana e corretta alimentazione e del ruolo fondamentale dell'educazione a scuola, nelle famiglie e nella società.

Apprezzamento è stato espresso anche dalle centinaia di bambine e bambini, e dai loro accompagnatori, che dall'apertura ad oggi si sono avvicinati in queste giornate dove le attività riservate alla fascia dei piccoli fra i tre e i sei anni hanno offerto opportunità di momenti creativi e ludici indirizzati a conoscenze e pratiche nel segno di una corretta alimentazione, una delle priorità anche nel contesto dell'Agenda 2030.

Tutto questo grazie anche alla collaborazione, coordinata dalla vicepresidente De Filitto, di esperti del CREA – Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria; della SINU – Società italiana di nutrizione umana; di una realtà imprenditoriale legata al comparto caseario del territorio, La Perla del Mediterraneo, che sta investendo nella ricerca scientifica e nell'innovazione nutrizionale con risultati che non sfuggono a docenti universitari di scienze e tecnologie alimentari: “Il futuro dell'alimentazione potrebbe riservare sorprese interessanti... L'uso di ingredienti innovativi come la spirulina ha aperto nuove frontiere”, scrivono Raffaele Sacchi e Francesco Addeo in un articolo di prossima pubblicazione.

In particolare, alcuni dei workshop hanno coinvolto i bambini nella scoperta dei semi e del ciclo della vita delle piante e nel percorso dalla farina al pane (con il supporto di CREA); ben tre laboratori, invece, hanno avuto al centro il latte e i suoi derivati, come la ricotta o la mozzarella abbinati anche a frutta, miele, cereali (con la collaborazione di SINU e Perla del Mediterraneo, nutrizionisti, maestri caseari e apicoltori). Né sono mancati momenti formativi per rendere appetibili ai bambini alimenti fondamentali attraverso il “Kids Food Design”, sperimentate tecniche per coinvolgerli nella preparazione dei piatti e negli assaggi. Infine, ci sarà spazio pure per il laboratorio “Sculture come Arcimboldo” con l’artista Domenico Villano, pronto ad aiutare i bambini a creare composizioni con gli ortaggi, dopo opportune spiegazioni sulla loro importanza per la dieta.