

## **MERENDA SANA NELLE SCUOLE. PARTE IL CONCORSO DI COMUNE, AMIA E COLDIRETTI CHE COINVOLGE 250 STUDENTI**

23/11/2021

Una merenda sana per un ambiente migliore. Anche lo spuntino che i bambini consumano a scuola a metà mattina può infatti incidere positivamente sull'ambiente che ci circonda, oltre che far bene alla salute fisica e mentale di chi lo consuma.

Prodotti preparati in casa, frutta preferibilmente a km zero, bibite nelle borracce anziché nelle bottiglie di plastica, piccole abitudini quotidiane che possono fare la differenza.

Ne è convinta l'Amministrazione, che insieme ad Amia e Coldiretti Verona ha lanciato un nuovo progetto di sensibilizzazione rivolto specificatamente agli alunni delle scuole secondarie di primo grado, Rosani, Caliarì e Battisti quelle che hanno aderito, per una decina di classi prime coinvolte.

Da novembre a marzo gli alunni monitoreranno la merenda che consumano quotidianamente, un percorso di riflessione su ciò che mangiano e su come possono migliorare la qualità degli alimenti scelti.

Un'esperienza che non faranno da soli, visto che saranno guidati dagli esperti del Comune, di Amia e di Coldiretti che, ciascuno per gli aspetti di competenza, insegnerà l'importanza di scelte alimentari corrette, di come smaltire i rifiuti, come conservare gli alimenti e soprattutto come sceglierli tra quelli stagionali e a km zero. Diversi infatti gli incontri a cui gli alunni parteciperanno da qui alla primavera, quando si tireranno le somme del progetto e, soprattutto, si verificheranno i benefici sull'alimentazione dei ragazzi.

La parte didattica sarà affiancata da quella pratica, con gli studenti chiamati a ideare uno slogan sul tema dello spuntino sano che sarà inserito in un porta merende ad hoc. Si tratta di una borsina in poliesteri con interno isotermico, di colore arancione, che Amia consegnerà al termine del progetto ai 250 ragazzi che vi hanno aderito. Ai vincitori del concorso saranno inoltre consegnati dei buoni spesa da utilizzare per l'acquisto dei prodotti del mercato coperto di Coldiretti all'ex Macello ai Filippini.

L'iniziativa è stata presentata oggi in municipio dall'assessore all'Ambiente Ilaria Segala. Presenti il presidente di Amia Bruno Tacchella, Stefania Barana di Coldiretti Verona e Laura Allegrini in rappresentanza degli istituti scolastici.

“I bambini sono molto attenti ai temi ambientali, ne abbiamo costantemente prova con le tante iniziative che organizziamo proprio per sensibilizzare i più piccoli – ha detto l'assessore Segala -. Ecco perché continuiamo ad investire sui più giovani, grazie alla collaborazione di enti e associazioni del territorio e al sostegno delle scuole, che aderiscono con entusiasmo alle diverse progettualità. La nuova proposta è mirata agli alunni delle scuole medie, per farli riflettere sulla qualità e sostenibilità del cibo che

mangiano, considerata anche l'importanza che l'alimentazione riveste nella fase di crescita che stanno attraversando”.

“Amia rilancia il suo impegno a 360 gradi per la realizzazione di azioni di sensibilizzazione sulla sostenibilità e sulla corretta gestione dei rifiuti – ha detto Tacchella-. Continuiamo a promuovere una maggiore consapevolezza sulle eccessive quantità di rifiuti prodotti e sulla necessità di ridurli drasticamente. Tante ed impegnative le azioni messe in campo dalla nostra società per una Verona sempre più green ed ecosostenibile, così come quelle in programma, tra cui l'ampliamento del progetto 'cassonetti intelligenti' su tutto il territorio comunale”.

“Coldiretti entra nelle classi direttamente con i produttori – ha aggiunto Barana-. L'obiettivo è spiegare ai ragazzi da dove vengono i cibi che consumano, la filiera che li porta sulle nostre tavole e, soprattutto, l'importanza della stagionalità per la salute e per la sostenibilità della produzioni. Un focus sarà dedicato alla colazione, il pasto più importante che deve essere bilanciato e soprattutto mai tralasciato”.

“Il monitoraggio sulla merenda che portano da casa è iniziato da poco ma ha già prodotto i primi risultati – ha aggiunto Allegrini-. I ragazzi si confrontano, parlano e si consigliano su come migliorare le proprie abitudini alimentari. Un progetto davvero utile a cui abbiamo aderito con entusiasmo”.