

---

Oggi nella Sala Consiliare della Camera di Commercio si è tenuto l'evento finale del progetto "Sanalimentazione 2013" sostenuto finanziariamente dall' Ente Camerale e realizzato dal MULTILAB – Laboratorio Chimico-merceologico dello stesso ente. Il progetto è nato dall'esigenza di diffondere e promuovere, presso i consumatori e soprattutto tra le fasce giovanili, la cultura del consumo dei prodotti naturali, tipici e tradizionali del territorio salentino e a pieno titolo inseriti alla base della piramide alimentare della Dieta Mediterranea, recentemente assunta a patrimonio immateriale dell'Unesco.

Gli obiettivi principali dell'attività progettuale sono stati quelli di assicurare una corretta formazione, informazione e sensibilizzazione dei giovanissimi nei confronti di uno stile alimentare naturale e salutistico e di promuovere le aziende territoriali operanti nel settore agroalimentare che forniscano prodotti alimentari di elevata qualità, genuinità e salubrità.

Per l'attuazione e lo sviluppo delle attività progettuali, il Multilab si è avvalso delle sue qualificate professionalità interne e di personale dell'Università del Salento, costituito principalmente da giovani laureati in discipline biologiche e biotecnologiche, in virtù del protocollo d'intesa e convenzioni operative con l'ente universitario ed in particolare con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche ed Ambientali.

Le attività del progetto Sanalimentazione 2013 hanno previsto l'adesione di un numero di 6 istituti scolastici dislocati nella provincia di Lecce e il reclutamento di alcune aziende operanti nel settore agroalimentare che hanno fornito gratuitamente i prodotti sui quali sono stati effettuati controlli di qualità e salubrità. Complessivamente il progetto ha visto il coinvolgimento di circa 400 ragazzi dai 9 agli 11 anni delle classi IV e V delle scuole primarie.

L'azione si è realizzata in due fasi collegate e complementari: la prima fase di attività frontale e teorica sui principi cardine della dieta mediterranea, sugli aspetti salutistici e sui prodotti tipici del territorio salentino; la seconda fase organizzata in modo da coinvolgere direttamente i discenti con la produzione e degustazione di piatti tipici locali.

In particolare la fase teorica iniziale è stata tenuta da tecnici esperti nelle tematiche legate alla dieta mediterranea, all'alimentazione biologica e naturale, con illustrazione dei significati base della filiera corta, dei sistemi di produzione biologica per i principali prodotti tipici pugliesi DOP e IGP; si è puntato anche alla descrizione degli aspetti di controllo analitico e chimico dei prodotti agroalimentari realizzati secondo norme igieniche e rispettose dell'ambiente.

La seconda fase, definita "Mani in Pasta", ha visto la partecipazione attiva dei ragazzi in un laboratorio di produzione e degustazione degli stessi prodotti presentati in precedenza durante l'attività di formazione teorica.

Il presidente dell' Ente Camerale, Alfredo Prete dichiara con soddisfazione che gli eventi sono stati sostenuti a titolo gratuito da aziende agricole ed agroalimentari, regolarmente iscritte alla CCIAA di Lecce, che hanno fornito i propri prodotti, la maggior parte dei quali realizzati in modo biologico, per la degustazione e l'utilizzo durante le azioni progettuali. Il presidente del MultiLab, Dr Antonio Schipa sottolinea come il messaggio sugli aspetti salutistici della dieta mediterranea sia stato recepito con entusiasmo dai giovani studenti che hanno dimostrato tutta la loro fantasia e immaginazione nella produzione di rappresentazioni grafiche e lavori rappresentanti prodotti tipici locali, che saranno esposti nella MOSTRA PERMANENTE, allestita presso il MULTILAB intitolata "La Sanalimentazione vista dai Bambini". Il coordinatore scientifico Prof. Michele Maffia docente di Fisiologia dell'ateneo salentino, afferma che queste iniziative dovrebbero moltiplicarsi nel nostro

---

territorio per diffondere una cultura dell'alimentazione e uno stile di vita rispettosi del benessere umano e dell'ambiente che ci circonda, consoni alla tradizione del nostro territorio, partendo da coloro che rappresentano il futuro delle nostre comunità: i bambini.

Le scuole premiate nell'ambito dell'iniziativa sono state la scuola elementare di Lecce "Cesare Battisti" per il miglior progetto e l'Istituto Comprensivo di S. Donato e San Cesario per l'elaborato più originale.



Ultima modifica

Mer, 18/06/2014 - 13:51

