

VareseNews

Alla Whirlpool si impara a fare l'orto in casa

Pubblicato: Mercoledì 6 Giugno 2012



Fino a qualche decennio fa costituiva il sostentamento o un'integrazione importante alla voce vitto domestico, ma anche oggi un orto in casa può dare una mano alla famiglia, specie in termini di benessere alimentare e di abitudini di vita. E per questo Whirlpool Emea, con la bella stagione, organizza un corso, breve ma completo, che rientra nelle iniziative **Health Works**, il programma per la salute e il benessere dei dipendenti, che nei mesi scorsi si è occupata di cultura del cibo, stress ed educazione alimentare.

«Questi corsi raccolgono sempre una buona adesione fra i dipendenti perché gettano un ponte fra la sfera lavorativa della vita e quella privata, e il benessere nasce proprio da un equilibrio fra queste due dimensioni – Commenta **Giuseppe Geneletti**, director corporate communications and learning & development di Whirlpool Emea – Salute e alimentazione sono aspetti fondamentali per creare benessere; in questo corso noi vogliamo legarli alla dimensione domestica, contribuendo a trasformare un hobby in un'occasione per migliorare la qualità della vita».

L'interesse per l'orto in casa, del resto, segue una tendenza rilevata recentemente dalla Confederazione Italiana Agricoltori, secondo la quale l'urban farming coinvolge ormai 4,5 milioni di appassionati, chi mosso da sensibilità ambientale, chi particolarmente attento al portafoglio in tempi in cui il risparmio non guasta.

Il corso "L'Orto in Casa alla portata di tutti – dal principiante al pollice verde, dal giardino al balcone", sarà tenuto da **Giacomo Brusa**, titolare dell'"Agricola del lago" di Varese e ideatore della Green Academy, dove si insegnano, anche on line, materie come irrigazione, giardinaggio, piante e decor.

«Questa iniziativa ha un forte legame con la nostra politica aziendale – prosegue Geneletti – che ci vede recitare un ruolo da protagonisti nel food stream, dalla lavorazione alla cottura, alla trasformazione, alla conservazione dei cibi. In questo senso l'orto in casa non è che il primo anello della catena. L'utilizzo dei migliori elettrodomestici per la cottura e la conservazione delle proprietà nutritive e organolettiche dei cibi, e penso alla tecnologia 6° Senso per la cottura a vapore con il microonde e per il controllo elettronico dell'umidità che consente di mantenere i cibi freschi fino a 4 volte più a lungo, avrà tanto più senso quanto migliore sarà la qualità della materia prima, quindi se le verdure verranno dal nostro orto. Voglio infine ricordare che, in forza di un accordo stretto fra Whirlpool e Politecnico di Milano, nascerà prossimamente nel nostro sito di Cassinetta di Biandronno un Food District che realizzerà un'importante sinergia fra l'eccellenza industriale della multinazionale leader mondiale negli

elettrodomestici e la competenza scientifica di uno dei più prestigiosi atenei italiani».

Il corso si articola in **lezioni da un'ora ciascuna**, per quattro mercoledì successivi, **nell'auditorium di Comerio** dalle 13.00 alle 14.00 **a partire dal 6 giugno e sino al 27**.

Si affronteranno aspetti teorici e pratici di facile applicazione per la scelta del terreno, degli attrezzi di lavoro, dei concimi, per la creazione vera e propria di un orto amatoriale, la sua manutenzione, infine per la raccolta e la conservazione degli ortaggi.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it