

VareseNews

“Buono, pulito e giusto”: nuovo incontro dedicato alla salute

Pubblicato: Venerdì 18 Gennaio 2019



Terzo incontro del terzo ciclo dedicato alla “Salute a 360 gradi”: venerdì 25 gennaio alle 20.30 presso la scuola primaria “Pascoli” di Comerio appuntamento con “Buono, pulito, giusto, sano e per tutti”, laboratori esperienziali a cura della condotta Slow Food di Varese.

Presso la scuola primaria “Pascoli” in via alla Stazione 8 a Comerio si svolgerà il terzo incontro del terzo ciclo dedicato alla “Salute a 360°” promosso dalla Commissione Salute dell’Istituto Comprensivo “Campo dei Fiori”.

La serata, pensata e realizzata con la condotta Slow Food di Varese, sarà organizzata in modo dinamico e coinvolgente attraverso la proposta di quattro laboratori esperienziali.

L’idea è quella di offrire alle famiglie, ad adulti e bambini/ragazzi la possibilità di avvicinarsi ad un tema molto importante che riguarda ciascuno di noi, per tutto l’arco della vita: il cibo. Poter accedere ad un’informazione corretta riguardo a ciò che consumiamo è sicuramente il primo passo, ma pensare alle azioni che ogni persona può e deve mettere in atto per avere un approccio corretto con il cibo per il bene proprio e del pianeta che ci ospita, costituisce il nostro vero obiettivo.

Claudio Moroni, fiduciario della Condotta Slow Food di Varese, spiega: “Occorre ridare valore al cibo sia per la nostra salute sia per il nostro ambiente. Dobbiamo diventare sempre più consapevoli che le nostre abitudini alimentari possono influire anche sul cambiamento climatico”. Le persone che parteciperanno all’iniziativa avranno la possibilità di avvicinarsi a quattro tematiche particolari. Nel laboratorio “Son tutte belle le mele del mondo!”, Giancarlo Langini ci guiderà nel mondo della biodiversità con tutta la sua ricchezza; nel laboratorio “Non tutto il pesce viene dal mare!” Rolando Saccucci racconterà un mondo poco conosciuto ai più, cioè i nostri laghi intesi come risorsa anche alimentare; nel terzo laboratorio “Cibo: in che senso?” la nutrizionista Alessandra Zambelli ci proporrà esperienze sensoriali per scoprire il cibo in un modo nuovo, diverso e divertente; nel quarto laboratorio, dal titolo curioso e intrigante “Con la capra, c’è chi ci campa?”, Samuele Cangì, proprietario dell’azienda agricola “L’Elleboro”, racconterà la propria esperienza di vita e di lavoro.

Una serata da non perdere dunque, un’esperienza da fare con la famiglia e con gli amici. La Commissione Salute dell’Istituto che, in sinergia con i quattro Comuni del territorio organizza il ciclo di incontri, invita docenti, famiglie, ragazzi e tutta la cittadinanza a condividere l’esperienza che la condotta Slow Food di Varese ci offrirà.

È molto gradita (ma non obbligatoria) l’adesione alla serata a questo link:

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdr7jxOirYTMJUUnTfMBh-71FrL4-D1wNhIEjRi4k3AbMpgs2g/viewform>

[locandina 3^ serata 2018 19 SLOW FOOD](#)

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

