Siracusa. Parte il progetto con le scuole "Sarò buono con la Terra": per genitori, studenti e insegnanti

“Sarò buono con la terra”. E’ questo il titolo del progetto di educazione alimentare e agli stili di vita, promosso dall’assessorato alle Politiche scolastiche, nell’ambito del piano dell’offerta formativa territoriale, attraverso il partenariato di Actionaid e la collaborazione dell’associazione Flora Iblea.
Il progetto è rivolto a docenti, alunni e genitori degli Istituti Comprensivi: Costanzo, Santa Lucia, Giaracà, Wojtyla, Verga e Vittorini.
Con l’iniziativa partita oggi, si vuole proseguire l’esperienza iniziata lo scorso anno in alcuni Istituti Comprensivi, sviluppando un percorso didattico che vuole offrire un coinvolgimento attivo dei bambini, dei docenti e delle famiglie intorno al cibo, alle scelte alimentari responsabili, alla lotta agli sprechi e alla conoscenza delle piante, degli aromi e dei prodotti tipici del territorio.
Obiettivo del progetto, la conoscenza del cibo sano, la provenienza dei prodotti territoriali, la loro coltivazione, sensibilizzando i bambini e le loro famiglie sul tema degli sprechi alimentari, del loro impatto sull’ambiente e sulle risorse naturali. Il progetto si concluderà nel mese di giugno. Nel corso di questi mesi, saranno organizzati incontri strutturati attraverso laboratori esperenziali e ludici.
Il percorso prevede 3 tappe fondamentali:
1. Scoprire: la stagionalità dei cibi, la provenienza, le caratteristiche attraverso incontri con esperti del settore agro-alimentare;
2. Imparare: attraverso l’organizzazione di laboratori

esperienziali: il magico rito del cucinare, e il piacere di assaggiare, e con la creazione di laboratori esperienziali: la coltivazione di piccoli orti.
3. Realizzare: Realizzazione di un ricettario per grandi e piccoli: educare il gusto dei bambini nella direzione della salute e dell'equilibrio ambientale.
Dichiara l'assessore Troia :"diamo seguito all'impegno dell'assessorato partito due anni fa con l'introduzione delle commissioni mensa e dei prodotti biologici nell'ambito del servizio di refezione scolastica , al fine di promuovere percorsi educativi che coinvolgano anche le famiglie e attenzionino l'importanza delle scelte alimentari nella prevenzione a stili di vita sani".