



Rimini, 12/03/2024 – Comunicato stampa

### **Bambini protagonisti al CAAR con il progetto “Scuola con gusto”**

**Obiettivo: far conoscere e apprezzare ai più giovani le proprietà e il gusto di frutta e verdura. Insieme al presidente del CAAR, Gianni Indino e al direttore Cinzia Furiati hanno accolto i bambini il sindaco di Rimini Jamil Sadegholvaad e l’assessora all’Agricoltura, Francesca Mattei**

**Per i piccoli delle classi V della primaria Madre Teresa di Calcutta una visita del CAAR, la “spesa” dei prodotti offerti, poi giochi didattici con la nutrizionista e “prove da chef” insieme agli studenti dello IAL di Riccione. Il secondo step del progetto sarà per tutti la “scampagnata” in azienda agricola**

Il CAAR – Centro Agro Alimentare Riminese ha dato avvio oggi al progetto “Scuola con Gusto” che ha l’obiettivo di sensibilizzare ed educare le giovani generazioni ad un’alimentazione sana ed equilibrata e a stili di vita salutari. Nella mattinata inaugurale del progetto, insieme al presidente del CAAR Gianni Indino e al direttore Cinzia Furiati che ha tirato le fila del progetto, hanno accolto i bambini anche il sindaco di Rimini, Jamil Sadegholvaad e l’assessora comunale all’Agricoltura, Francesca Mattei.

“Si tratta di un progetto importante per avvicinare i bambini al mondo della frutta e della verdura – ha detto il sindaco Sadegholvaad - e per fare conoscere questi prodotti freschi fondamentali per il benessere attraverso un’esperienza divertente. Allo stesso tempo è un’occasione per fare conoscere il CAAR, un’eccellenza del settore agroalimentare locale e un autentico gioiello della nostra economia, ma ancora poco conosciuto dai nostri cittadini”.

“Il CAAR mette in campo una bella opportunità per i ragazzi – ha detto l’assessora Mattei -. Tutti i piccoli questa mattina si sono divertiti molto a fare la spesa e ad ascoltare le spiegazioni sui prodotti che solitamente vedono nei negozi, capendo come si possono mangiare e le ricette gustose da preparare. Attraverso l’esperienza si sensibilizzano i bambini al gusto degli alimenti sani e si fa comprendere da dove vengono, quali proprietà hanno e quali scegliere nei diversi momenti della giornata o per un pasto completo. Tutte nozioni importanti per il benessere di tutta la famiglia”.

“Sono particolarmente lieto che questo progetto abbia avuto inizio – ha detto il presidente del CAAR, Gianni Indino – dopo mesi di preparazione per mettere in campo questa iniziativa fortemente voluta dal direttore Cinzia Furiati che ne ha tirato le fila. Ringraziamo l’amministrazione per la presenza e tutti i protagonisti di queste mattinate così interessanti, a cominciare dalle scuole che hanno colto subito l’importanza gli obiettivi che ci prefiggiamo fino agli operatori del CAAR per la disponibilità dimostrata ad accogliere i ragazzi”.

“Un progetto di grande responsabilità, a cui teniamo molto – ha spiegato il direttore del CAAR, Cinzia Furiati, - e che ha trovato subito interesse del mondo della scuola. In questo “anno zero” abbiamo coinvolto le classi V della scuola primaria Maria Teresa di Calcutta di Rimini IC Alighieri con la piena collaborazione da parte delle insegnanti, del dirigente Emanuele Pirrottina e della vicaria Alessandra Ronci, che ringraziamo. Oggi abbiamo avviato questo percorso dopo mesi di preparazione e organizzazione e vorremmo implementarlo nei prossimi anni. Siamo inoltre felici che lo IAL, la scuola alberghiera e di ristorazione di Riccione, sia stato al nostro fianco con la direttrice Paola Frontini che ha portato i professori, ma soprattutto gli studenti, a fare da insegnanti ai più piccoli, accorciando il divario generazionale. In questo progetto un ruolo fondamentale ha anche la biologa nutrizionista Sofia Canini, che giocando spiega ai ragazzi l’importanza di una dieta equilibrata che segue stagionalità, territorialità e sostenibilità del prodotto per una buona salute e le porzioni corrette da utilizzare.

Scuola con Gusto – continua Furiati – proseguirà con una seconda uscita didattica per ogni classe, che ci piace chiamare scampagnata per sottolinearne l’aspetto dello stare insieme. Nel mese di aprile gli studenti



saranno accompagnati in visita all'azienda Agricola Biofrutta di Longiano, che fa parte delle Fattorie Aperte sostenute dalla Regione Emilia-Romagna, durante la quale potranno vedere come e dove nascono frutti e ortaggi, conoscendo le loro proprietà e l'energia che trasmettono consumandoli. L'attività al Centro Agroalimentare Riminese e la visita all'azienda agricola offriranno ai bambini l'opportunità di acquisire una conoscenza diretta degli alimenti e di apprezzarne la qualità e il gusto. Sono certa che, tornando a casa, porteranno a tutta la famiglia i divertenti gadget messi a disposizione da Orsero e Romagna Banca, i prodotti preparati per la loro merenda, ma soprattutto un arricchimento di conoscenze fondamentali per mangiare bene. Buone pratiche che, crediamo fermamente, aiuteranno anche le famiglie a districarsi nel dedalo delle possibilità nutrizionali, rispondendo a quesiti come ad esempio: Quali abbinamenti fare per un pasto completo? Cosa mangiare a merenda, cosa d'estate e cosa d'inverno? Già oggi, in questa prima esperienza, i ragazzi si sono mostrati molto interessati ad esplorare e scoprire il mondo dell'agricoltura e del commercio in questo modo coinvolgente e pratico e non ci hanno fatto mancare le domande".

### **IL PROGETTO "SCUOLA CON GUSTO"**

Dopo aver fatto "la spesa" di frutta e verdura offerti dal centro agro alimentare e completata una breve visita al CAAR per conoscere da dove arrivano i prodotti e di cosa si occupano le persone che ci lavorano, i bambini trascorrono una parte della mattinata insieme ai docenti e agli studenti dello IAL di Riccione, che introducono i bambini alla conoscenza di una varietà di alimenti sani, guidandoli alla scoperta dei diversi sapori, aromi e consistenze, anche attraverso attività che destano molta curiosità come l'intaglio artistico, coinvolgendoli nella preparazione di snack e bevande gustosi e nutrienti con frutta e verdura freschi. La mattinata al CAAR prosegue con la biologa nutrizionista Sofia Canini, che attraverso un laboratorio sensoriale fatto di giochi didattici li coinvolge facendo loro riconoscere, utilizzare e assaporare i prodotti ortofrutticoli e portandoli a conoscenza di importanti concetti come piramide alimentare e piatto sano. Ogni classe coinvolta, nelle prossime settimane parteciperà anche al secondo appuntamento del progetto, ovvero alla visita didattica all'azienda agricola.