



Al via la terza edizione di “Scuola con Gusto”: studenti alla scoperta del CAAR – Centro Agro Alimentare Riminese e della sana alimentazione attraverso visite guidate ai box, giochi e laboratori didattici

Alla prima giornata sono state presenti tutte le istituzioni del territorio, gli enti, le associazioni e le aziende che sostengono un’iniziativa virtuosa che quest’anno coinvolgerà oltre 400 studenti di 9 scuole della nostra provincia

È iniziata questa mattina al CAAR la terza edizione di “Scuola con Gusto”, il progetto promosso e organizzato dal Centro Agro Alimentare Riminese per avvicinare i più giovani alla sana alimentazione, alla conoscenza dei prodotti ortofrutticoli e al valore del lavoro che ogni giorno porta frutta e verdura sulle tavole delle famiglie. L’iniziativa, che punta anche a sensibilizzare sul tema dello spreco alimentare, ha preso il via con le classi Quarta D e Quarta E della scuola primaria “M. Pascucci” di Santarcangelo e quest’anno, confermando la crescita, coinvolgerà complessivamente più di 400 studenti di 9 scuole della provincia di Rimini.

All’avvio del progetto erano presenti le principali istituzioni del territorio: la Regione Emilia-Romagna con la consigliera Alice Parma, la Provincia di Rimini – che ha contribuito concretamente alla realizzazione del progetto – rappresentata dalla vicepresidente Daniela De Leonardis, il Comune di Santarcangelo con il sindaco Filippo Sacchetti e il Comune di Rimini con il consigliere Marco Zamagni. Ad accogliere studenti e ospiti negli spazi del mercato all’ingrosso, il presidente del CAAR, Moreno Ricci insieme alla vicepresidente Daniela Montagnoli, alla consigliera Lucia Serra e al direttore Cinzia Furiati.

A dare ulteriore sostegno al progetto anche alcune importanti realtà del territorio, come Banca Malatestiana, presente con la presidente Enrica Cavalli e CO.F.M.O. con il presidente Emanuele Bollini, che hanno portato il loro saluto agli studenti. I grossisti del CAAR e Fedagro Rimini attraverso i suoi associati, hanno invece messo a disposizione i prodotti utilizzati nei laboratori didattici. Per tutta la durata del percorso, la nutrizionista Sofia Canini accompagnerà gli studenti in un viaggio tra gusti, proprietà, curiosità e buone abitudini alimentari. Grande entusiasmo anche per il laboratorio curato dallo IAL – Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Riccione, guidato dalla dirigente Paola Frontini: lo chef Gianluca Sarnicola insieme ad alcuni studenti, coinvolge i bambini con ricette semplici e divertenti pensate per valorizzare la frutta in modo creativo. Non meno importante il ruolo di tutti gli operatori ortofrutticoli del CAAR, pronti ad aprire i propri box ai bambini per mostrare da vicino la vita quotidiana del mercato, rispondere alle loro curiosità e offrire una selezione di prodotti freschi per le attività didattiche. I gadget per i ragazzi sono stati invece offerti da Marlene, Pink Lady e Dole Italia.

Soddisfatto **il presidente del CAAR, Moreno Ricci**, che ha sottolineato come “il riconoscimento che arriva dalle scuole, dai ragazzi e dalle istituzioni conferma il valore educativo di questa iniziativa. Grazie alla direttrice Furiati, che da anni porta avanti con impegno questo progetto e a tutti gli enti che lo sostengono, possiamo continuare a promuovere la cultura della sana alimentazione e far conoscere sempre di più il CAAR, una struttura fondamentale per la distribuzione dell’ortofrutta per tutto il nostro territorio”.

Il direttore del CAAR, Cinzia Furiati, ha evidenziato l’entusiasmo dei bambini: “Le attività pratiche, l’assaggio dei prodotti e la scoperta delle loro proprietà attraverso il gioco rendono questo percorso concreto e utile. Sono esperienze che i ragazzi portano a casa, coinvolgendo spesso anche le famiglie e contribuendo a diffondere stili di vita più sani e una maggiore attenzione al tema degli sprechi”.

La **consigliera regionale Alice Parma** ha ricordato l’importanza di “iniziative che permettono agli studenti di vedere nella pratica ciò che spesso a scuola rimane teoria. Dopo i progetti dedicati al benessere già attivi sul territorio come Campioni di benessere, questa esperienza al CAAR li avvicina ulteriormente alla conoscenza del mondo agricolo e del valore di frutta e verdura per la loro salute e per l’economia del territorio”.



Per la **vicepresidente della Provincia, Daniela De Leonardis**: “insegnare ai bambini l’importanza di una corretta alimentazione attraverso il gioco e il contatto diretto con i prodotti significa formare i cittadini di domani. Sono esperienze fondamentali, che come Provincia siamo felici di sostenere”.

Il **sindaco di Santarcangelo, Filippo Sacchetti**, ha sottolineato come l’iniziativa sia particolarmente significativa per un territorio con una forte identità agricola: “Vedere da dove arrivano i prodotti che trovano nel piatto aiuta i ragazzi a dare valore all’agricoltura e a comprendere l’importanza di un’alimentazione varia e bilanciata. Farlo al CAAR, parlando con produttori e commercianti, aumenta il valore di questa esperienza. Siamo davvero felici che i nostri studenti siano stati coinvolti in questo progetto”.

Infine, il **consigliere del Comune di Rimini, Marco Zamagni** ha ribadito “il merito del CAAR nell’aver riunito istituzioni, imprese e produttori attorno a un progetto educativo di grande valore. Avvicinare i giovani ai prodotti della nostra agricoltura significa aiutarli a compiere scelte più consapevoli e sane. È un percorso virtuoso di cui possiamo essere orgogliosi”.