

Sabato 16 Febbraio 2013 Gazzetta del Sud

Lamezia

Progetto del liceo Scientifico Galilei sulla corretta alimentazione

## Banditi gli hot dog Sì a frutta e verdura

Si preferiranno i prodotti calabresi e di stagione

Giuseppe Maviglia

«La scuola difende anche una cultura alimentare giusta e sana, che educhi al gusto e sostenga le aziende alimentari della regione, a chilometro zero e a tutela del "Made in Calabria"». Questa la filosofia del progetto "Cultura che nutre" avviato dal Liceo scientifico "Galilei", su cui s'è discusso con gli studenti in un incontro che ha visto la partecipazione di Caterina Calabrese, dirigente scolastico dell'Istituto, Saveria Sesto, docente, Franco Esposito, presidente Gal (Gruppo d'azione locale) "Reventino" e Massimo Tigani Sava, presidente dell'Associazione "Jonici" di Catanzaro, ideatrice della campagna "Consuma e spendi calabrese". Nell'incontro sono state illustrate le azioni che il Liceo ha messo in atto per il progetto "Cultura che nutre", che pone «l'educazione alimentare come pratica tra i banchi, a partire dal consumo di cibi sani e freschi, di esclusiva provenienza calabrese e non più prodotti extraregionali, ipercalorici e a scarso livello nutrizionale».

Il lavoro è «frutto di una commissione incaricata dalla dirigente Calabrese, che ha definito un elenco di alimenti che rispondendo a criteri di tipicità, stagionalità e freschezza, ha anche proposto la novità dell'introduzione della frutta di stagione, mele e clementine, bandendo l'uso di bevande e prodotti zuccherati». Questa commissione è costituita dai tecnici Giovannino De Sensi e Pasquale Fazzari, dalla docente Sesto e dalla dirigente amministrativa Maria Pirritano.

Calabrese ha spiegato il carattere innovativo dell'iniziativa:



Tigani Sava, Calabrese, Esposito e Sesto

«Questo progetto culturale, che valorizza non solo i prodotti locali, ma anche quelli di tutta Calabria, ci consente di avere un rapporto concreto con il territorio d'appartenenza, che è contenitore dell'identità di un popolo, della sua cultura e della sua storia. Finalmente, dopo anni di globalizzazione incerta, si ritorna alla dimensione locale, che è più affidabile e genuina».

Poi, Sesto ha parlato delle azioni concrete di questo nuovo corso intrapreso dal "Galilei": «L'Istituto ha bandito gli hot dog, così come saranno vietati i prodotti spazzatura nelle macchinette. Dalla prossima settimana, ci saranno distributori di frutta, verdura, insalata e spremiagrumi». La docente ha pure evidenziato «il ruolo educativo della scuola nella costruzione della consapevolezza negli studenti come cittadini attivi, che devono essere anche in grado di saper

scegliere il cibo». Tigani Sava ha invitato tutti a ragionare su come «l'agricoltura è fondamentale per costruire sviluppo, ostacolando così l'emigrazione. Quindi, consumando prodotti calabresi si aiuta l'economia regionale e si difendono posti di lavoro».

Esposito è sulla stessa lunghezza d'onda: «Il mondo rurale può dare sviluppo e occupazione. Il Gal», ha aggiunto il presidente, «è un'agenzia di sviluppo a tutti gli effetti, che finanzia le idee imprenditoriali, a patto che si dimostri di migliorare la qualità; costruisce i bandi sulle proposte raccolte, esercitando sempre un'azione di controllo sui finanziamenti erogati». Esposito ha passato in rassegna gli strumenti per la valorizzazione del territorio e delle sue eccellenze produttive, come il Piano di sviluppo locale, il Marchio d'area e il Distretto rurale. ◀