

COMUNICATO STAMPA

Il concorso di “Bambini in fattoria” e Consorzio RSU

Due scuole contro lo spreco alimentare

Premiate da Stefano Callegaro di Masterchef

Hanno ricevuto il cappello da cuoco per le pietanze ideate con gli avanzi del cibo: venerdì 29 maggio le due scuole primarie classificate a pari merito al primo posto del concorso “Una ricetta contro lo spreco alimentare” sono state premiate con una visita in una fattoria didattica e con frutta fresca, torte e succhi, block notes e penne. Entrambe le scuole portano lo stesso nome “Dante Alighieri”, una è di Corbola e una di Gaiba: la prima ha ricevuto il riconoscimento di “scuola riciclona”, la seconda di “scuola creativa”. Il concorso conclude il progetto di educazione ambientale “Eco eroi contro lo spreco alimentare”, ideato e realizzato nelle scuole del Polesine dal Consorzio Rsu e da Bambini in fattoria, la rete di fattorie didattiche di Confagricoltura Rovigo, con una consolidata collaborazione che dura da sette anni. Nell’anno scolastico appena concluso il tema è stato sviluppato attraverso un’iniziativa in sintonia con lo spirito dell’Expo e ha coinvolto gli insegnanti e gli alunni di 14 primarie della provincia di Rovigo, con la partecipazione di circa 320 bambini.

La premiazione si è svolta alla fattoria didattica “I Quarti” di Diego Maggiolo a Guarda Veneta. Qui i bambini hanno potuto trascorrere alcune ore in compagnia degli animali dell’azienda, dalle api ai pulcini, visitare l’orto e il frutteto e fare merenda con prodotti genuini preparati dalle fattorie didattiche di Confagricoltura Rovigo.

Mariangela Lionello, insegnante di Cucina alla Scuola Alberghiera “Cipriani” di Adria, e Stefano Callegaro, vincitore della quarta edizione italiana del talent show culinario Master Chef, hanno valutato le ricette pervenute secondo tre criteri: originalità, creatività e corrispondenza con il tema proposto. La primaria di Corbola si è aggiudicata il titolo di “Riciclona” in quanto più coerente con il tema proposto; quella di Gaiba di “Creativa” per il recupero di bucce e foglie di ortaggi. Callegaro ha inoltre partecipato alla consegna degli attestati: indossando il cappello da cuoco ha firmato autografi sul cappello da cuoco dei 40 bambini. Presenti anche il sindaco di Gaiba, Roberto Berveglieri, e il vicesindaco di Corbola Fabrizio Milani.

“Lo scopo del progetto è duplice” ha spiegato Silvia Lionello, presidente di Bambini in fattoria. “Abbiamo voluto trasmettere alle nuove generazioni il valore del cibo come alimento da non sprecare, ma anche, parlando di cibi confezionati, come rifiuto da riciclare”. E Rita Finotello, in rappresentanza del Consorzio RSU: “I diversi contenitori vanno collocati in maniera corretta, secondo i dettami della raccolta differenziata, e devono essere acquisiti fin da piccoli dai futuri consumatori per il necessario rispetto dell’ambiente”.