

Milano, 6 maggio 2009

## COMUNICATO STAMPA

### Le feste di “Più frutta, più verdura!”: gli orti fioriscono a Milano

*Giunto alla sua quarta edizione il progetto di educazione alimentare “Più frutta, più verdura!”, promosso da Milano Ristorazione e patrocinato dall’Assessorato Scuola Famiglia Politiche Sociali del Comune di Milano, mette in mostra gli orti e il materiale didattico elaborato dai bambini durante i laboratori didattici di cucina creativa. In maggio e giugno, 24 scuole dell’infanzia, apriranno le loro porte per festeggiare insieme alle famiglie il successo del percorso condotto finora.*

In sintesi i risultati del progetto e le date degli eventi:

24 scuole dell’infanzia del Comune di Milano, 2.000 bambini di 3-5 anni e altrettante famiglie, 150 insegnanti, 24 orti, 18 incontri formativi per i docenti.

Sono i numeri dell’ultima edizione del progetto di educazione alimentare condotto da Milano Ristorazione in collaborazione con l’Assessorato Scuola Famiglia Politiche Sociali del Comune di Milano dedicato alla promozione del consumo di frutta e verdura fin dalla tenera età.

Tema centrale dell’intervento è l’educazione al consumo consapevole come educazione alla salute, alla natura e alla promozione di comportamenti alimentari sani, equilibrati, rispettosi delle risorse ambientali nelle famiglie dei bambini delle scuole dell’Infanzia. I risultati del progetto, costantemente monitorato, sono incoraggianti. Infatti, tra l’inizio e la fine del progetto, ben il 60% dei bambini manifesta maggiore apertura e curiosità nei gusti, con l’assaggio di frutta e verdura che prima non mangiava. Gli effetti del percorso alimentare iniziano a dispiegarsi sui comportamenti già a partire dal secondo anno del progetto, dove il gradimento della verdura rivela un incremento del 12% tra i bambini mentre quello della frutta, già alto, aumenta dell’8%.

Quest’anno un percorso formativo rinnovato e multidisciplinare è stato dedicato agli insegnanti con il coinvolgimento di Unicef, Istituto di Biologia dell’Università degli Studi di Milano ed Istituto dei Ciechi.

Tra le novità per i bambini, invece, l’introduzione degli assaggi guidati durante il pasto a scuola dove il momento del pranzo si trasforma in un’occasione vivace di degustazione e apprezzamento di frutta e verdura. Ai più piccoli è stato, inoltre, offerto un kit didattico per preparare con gli insegnanti merende a base di frutta e verdura. Per aiutare anche i genitori a proporre questi ingredienti, fra le mura domestiche, si sono organizzati corsi di cucina creativa guidati da uno chef di Milano Ristorazione.

Uno dei momenti più significativi del percorso resta l’allestimento dell’orto che, di anno in anno, non finisce mai di affascinare grandi e bambini. Piccolo fazzoletto di terra nel giardino della scuola, è curato da genitori e nonni volontari che insegnano ai più piccoli a piantare, innaffiare, raccogliere, secondo i ritmi della natura. E così zucchini, pomodori e fagiolini catalizzano l’attenzione di ben tre generazioni, in una tradizione di saperi e conoscenze della natura che avvicina, sempre più, i piccoli bambini a un maggior consumo di alimenti salutari.

Per divulgare i contenuti del progetto, le scuole hanno organizzato una festa di fine anno a cui sono invitati genitori, nonni e famiglie. L’orto e l’esposizione dei manufatti didattici sono i momenti di maggiore coinvolgimento. A tutti i partecipanti verrà offerta una sana merenda a base di frutta e verdura preparata da Milano Ristorazione con la collaborazione di alcuni genitori.

Per informazioni: Milano Ristorazione, Ufficio Relazioni Esterne tel. 800.710980