



UNIONE PROVINCIALE
ARTIGIANI PADOVA
Confortigianato

IMPARIAMO DI GUSTO. Concluso il progetto

Cambiare le abitudini alimentari delle famiglie partendo dai bambini: è l'obiettivo che la categoria Alimentaristi dell'Unione si è posta fin dalla prima edizione di "Impariamo di Gusto", un progetto interamente finanziato dalla Camera di Commercio, **realizzato dal Sistema di Categoria Alimentaristi dell'UPA**, in collaborazione con il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Usls 16, ed i pasticceri, cioccolatieri, panificatori, gelatieri e pizzaioli appartenenti all'associazione. Il Piano Sanitario Regionale e il documento approvato dal Governo il 16 febbraio del 2007 dal titolo "Guadagnare in Salute" definiscono come azioni prioritarie la lotta all'obesità e al sovrappeso attraverso la promozione di stili e abitudini nutrizionali corrette. Da qui l'idea dell'Unione Artigiani di realizzare un progetto su misura: partendo dalle 42 scuole del territorio provinciale coinvolte, si è cercato di catturare l'attenzione dei giovani studenti attraverso 5 laboratori di cioccolato, 7 laboratori di gelato, 11 laboratori di panificazione, 11 di pasticceria e 11 di pizzeria, per un totale di 3.483 alunni partecipanti e 2 tutor. "E' un'iniziativa bellissima – ha dichiarato il presidente del Sistema di Categoria, Vasco Mazzari – Portiamo avanti questo progetto ormai da anni, con grande entusiasmo, e questo impegno ci viene ripagato dalla soddisfazione che dimostrano i ragazzi nel frequentare i laboratori. Spieghiamo loro la differenza tra prodotti artigianali e prodotti industriali, e crediamo sia indispensabile sempre di più trasmettere queste informazioni anche alle famiglie". Per l'occasione i pasticceri, i gelatieri, i panificatori, i pizzaioli e i cioccolatieri sono diventati veri e propri "maestri di vita", coinvolgendo i più piccoli in laboratori interattivi in cui spiegare come preparare del buon cibo con ingredienti semplici e naturali, rispettando i criteri della stagionalità e dell'origine delle materie prime. Oltre a rappresentare un vantaggio in termini di salute per i giovani studenti, l'iniziativa costituisce un momento importantissimo per gli stessi artigiani del gusto, che hanno l'opportunità di farsi conoscere e, soprattutto, di valorizzare il proprio operato accrescendo la cultura del "mangiare sano". Il progetto ha permesso di avvicinare i bambini all'importanza dell'educazione alimentare con un approccio fortemente innovativo attraverso il coinvolgimento della sfera sensoriale, reso possibile proprio dalla presenza degli artigiani dell'UPA.