



# **IL CIBO SANO PER OGNI BAMBINO**

## **Scuola, la carica dei 10.000 bambini con oltre 100 opere su cibo, sport e salute**

*Brescia, 4 maggio 2018* - Oltre diecimila bambini coinvolti in più di 800 ore di interventi in classe, oltre 50 plessi scolastici coinvolti in tutta la provincia di Brescia, formazione professionale ai docenti della scuola secondaria di primo grado. Sono questi i numeri del progetto di educazione alimentare che per l'intero anno didattico 2017/2018 ha visto coinvolta Coldiretti Brescia, in collaborazione con il Comune di Brescia, con l'ufficio territoriale scolastico di Brescia, Feralpi Salò, Agroittica di Calvisano, Italian Padel di Calvisano e COBO di Leno. E' questo il bilancio presentato da Coldiretti in occasione della tre giorni sull'educazione alimentare e i benefici dello sport organizzata oggi, domani e domenica 6 maggio, nel cuore della città di Brescia che vede la presenza di oltre 1000 studenti provenienti da tutta la provincia che coloreranno di giallo piazza Loggia, alla presenza, tra gli altri, del Presidente di Coldiretti Brescia Ettore Prandini e del Sindaco di Brescia Emilio del Bono.

Durante l'anno scolastico, i bambini, dalla prima alla quinta primaria, sono stati coinvolti in percorsi didattici e culturali che andavano dalla lavorazione del formaggio alla scelta di un corretto mix di cibo da mettere nel piatto per i vari pasti della giornata, dalla scoperta delle api all'importanza dello sport come attività quotidiana. Alla fine di questo percorso sono state realizzate più di cento opere, fra cui: video, pannelli e poster da appendere, lavori da tavolo in 3D e plastici.

“L'educazione alimentare – spiega Ettore Prandini, Presidente di Coldiretti Brescia – deve diventare, secondo noi, una vera e propria materia di studio come la scienza, la storia, l'italiano e la matematica. Non si tratta solo di offrire ai bambini gli strumenti per leggere in maniera più completa il mondo che li circonda, ma anche per insegnare loro che alla base di una buona salute e di un'alta qualità di vita c'è

FEDERAZIONE PROVINCIALE COLDIRETTI BRESCIA | UFFICIO STAMPA  
VIA SAN ZENO n°69 – 25124 BRESCIA





un'alimentazione equilibrata e legata al territorio e sani stili di vita che passano attraverso una giusta attività sportiva”.

Le scuole primarie presenti oggi a Brescia rappresentano i seguenti comuni: Vestone, Sabbio Chiese, Calvisano, Isorella, Piancogno, Montichiari, Castelletto di Leno, Pertica Alta, Torbole Casaglia e Brescia.

Otto i premi assegnati agli elaborati realizzati dagli studenti coinvolti nella seconda edizione del progetto “Il cibo sano per ogni bambino”:

- **Classi prima e seconda** - Istituto A.Manzoni di Castelletto di Leno con il lavoro “Dal chicco al pane”
- **Classi terza e quarta** - scuola Tito Speri di Brescia con il lavoro “Il magico mondo delle api”
- **Classe quinta** - scuola primaria Collodi di Vestone con il lavoro “Sport e sana alimentazione”
- **Premio miglior scuola** - Istituto Rita Levi Montalcini di Torbole Casaglia con il progetto “Latte, dalla mucca alla stalla”
- **Premio lavoro più originale** classi 4 e 5 della scuola P. Giori di Bione con il Bio-Robot
- **Premio speciale Mauro Agosti** per il lavoro più ambientale ed eco-sostenibile – scuola Novagli di Montichiari con il lavoro “Le mani nella terra”
- **Premio Campagna Amica** – classe 5°B scuola Silvio Moretti di Sabbio Chiese con il progetto “La spesa intelligente”
- **Premio speciale Coldiretti** – classe 2 scuola Maria Ausiliatrice di Corno con il lavoro “Il valore dell’acqua”.

La didattica sviluppata in questi mesi ha riguardato i seguenti temi:

**1. SPORT E SANA ALIMENTAZIONE PER DIVENTARE PICCOLI CAMPIONI** a cura di SOCIETA' SPORTIVA FERALPI SALO': sport e importanza dei pasti e degli stili

FEDERAZIONE PROVINCIALE COLDIRETTI BRESCIA | UFFICIO STAMPA  
VIA SAN ZENO n°69 – 25124 BRESCIA





alimentari, con particolare attenzione alla stagionalità e ai prodotti del territorio, con un 'ricordo' delle merende della nostra tradizione.

**2. DOLCE COME IL MIELE, PREZIOSO COME UN'APE** a cura dell'Azienda Agricola Mombelli: illustrazione della produzione del miele e dimostrazione della smielatura con alcuni attrezzi utilizzati nell'attività. Dimostrazioni pratiche.

**3. ETICHETTA: DIMMI LA VERITA', NIENT'ALTRO CHE LA VERITA'** a cura di esperti di Coldiretti Brescia: come leggere l'etichetta, capirla e cercare sempre l'origine dei prodotti. Dimostrazioni pratiche.

**4. DAL CHICCO DI GRANO AL PANE:** a cura di Donne Impresa Coldiretti Brescia: racconto dal chicco di grano fino al pane, con parte teorica e divertente parte pratica (tutti i bambini faranno il pane – attenzione: laboratorio dove ci si sporca ...).

**5. L'ACQUA AMICA DELLA NATURA:** a cura di esperti di Coldiretti Brescia: il ciclo dell'acqua. Dimostrazioni pratiche.

**6. DALL'OLIVA ALL'OLIO:** a cura di esperti di Coldiretti Brescia: dal campo al frantoio fino alla tavola. Dimostrazioni pratiche.

**7. DAL LATTE AL FORMAGGIO** a cura di esperti di Coldiretti Brescia e imprenditori agricoli del territorio : un percorso completo dalla stalla alla tavola con cenni alla trasformazione del latte e la produzione di formaggi. Dimostrazioni pratiche

**8. E' NATO PRIMA L'UOVO O LA GALLINA?** a cura di esperti di Coldiretti Brescia e imprenditori agricoli del territorio. Dimostrazioni pratiche.

FEDERAZIONE PROVINCIALE COLDIRETTI BRESCIA | UFFICIO STAMPA  
VIA SAN ZENO n°69 – 25124 BRESCIA

