

COLDIRETTI Presentate la terza edizione di «Cibo Sano» rivolto alle scuole e la novità «Col gusto Diretti a Brescia» che punta a valorizzare l'enogastronomia

Tra educazione alimentare e scoperta del territorio

«L'obiettivo è portare turisti nelle nostre zone in modo che possano acquistare un prodotto e allo stesso tempo vedere da dove viene»

BRESCIA (mvy) Conferme e nuove iniziative. Con un'attenzione particolare alla scuola grazie al progetto «Cibo Sano» e alla scoperta del territorio attraverso i prodotti tipici dell'enogastronomia locale con la nuova idea «Col gusto Diretti a Brescia».

Il progetto di educazione alimentare nelle scuole di Brescia e provincia è giunto al terzo anno e nel 2019 vi prenderanno parte 100 scuole primarie, per un totale di circa 15mila bambini. Cresce anche il numero dei progetti formativi proposti, che diventano 16, e riguardano 3 diverse tematiche, il cibo, lo sport proposta dallo scorso anno, e l'ambiente, novità di quest'anno realizzata in collaborazione con gli agricoltori di Giovane Impresa. «La richiesta delle scuole per questi progetti è ogni anno in crescendo - ha detto **Federica Di Cosimo**, dell'Uf-

ficio Scolastico Territoriale - Questo è un segnale di efficacia, di un progetto che ha come modalità e scopo principale quello di far fare esperienza ai bambini attraverso diversi laboratori». Al termine del percorso saranno proprio gli alunni a esprimere con un elaborato le conoscenze acquisite nel corso dell'anno riguardo alle diverse tematiche affrontate.

«Col gusto Diretti a Brescia», è invece la novità di Coldiretti. Il progetto rientra all'interno del bando Wonderfood e Wine finanziato da Regione Lombardia per la promozione di Sapore [In Lombardia](#). Lo scopo è di raccontare la biodiversità della provincia di Brescia, valorizzandone le tipicità enogastronomiche e la realizzazione di iniziative, eventi, convegni, degustazioni e percorsi ludici e artistici che possano sviluppare le potenzialità delle

località bresciane. Avviato ufficialmente a maggio con l'evento che ha coinvolto le due principali piazze bresciane, piazza Loggia e piazza Paolo VI, sta continuando con diversi eventi in tutta la provincia. Nel corso di questi mesi le manifestazioni hanno registrato la partecipazione di centinaia di persone di cui tra il 25 e il 52% erano stranieri. «L'obiettivo è quello di portare i turisti sul territorio, in modo che possano acquistare il prodotto ed allo stesso tempo vedere da dove viene, e come viene realizzato», ha detto **Simone Frusca**, referente del progetto.

Il prossimo progetto è quello di creare delle cartine geografiche con percorsi enogastronomici del territorio, da poter distribuire nei vari paesi stranieri. Il primo paese target di questa iniziativa sarà la Germania.



I RELATORI Da sinistra Davide Lazzari, Federica Di Cosimo, Lara Magoni, Emilio Del Bono, Silvano Brescianini, e Nadia Turelli