

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Menù a basso impatto, cibi salutari e lotta agli sprechi: la Montessori accetta la sfida della green food week

Roberta Bertolini · Tuesday, April 28th, 2026

L'animo ecologista dell'**Istituto comprensivo Maria Montessori** emerge ancora una volta con forza. La **scuola secondaria di Castellanza**, diretta dalla preside Viviana Colombo e gestita da **ACOF Olga Fiorini**, ha preso parte per il terzo anno consecutivo alla Green Food Week.

Si tratta di un'iniziativa promossa da Foodinsider, in occasione della quale la Montessori ha varato un piano di educazione ambientale.

L'attività rivolta agli studenti è stata incentrata su un **menù settimanale a basso impatto, basato su ingredienti di origine vegetale e legumi**. L'obiettivo era d'altronde quello di far riflettere gli studenti sul nesso tra cibo e ambiente, promuovendo il consumo di alimenti che richiedono un minor utilizzo di risorse naturali.

«In un contesto nel quale il cambiamento delle abitudini alimentari rappresenta spesso una sfida complessa per i più giovani – sottolineano dalla scuola – abbiamo scelto di dare continuità al progetto, puntando sulla qualità delle materie prime per accompagnare questo percorso di educazione al gusto».

La collaborazione con Petito di Castellanza ha consentito alla **mensa scolastica di servire un pane speciale**, preparato con farine di grani antichi, volto a valorizzare la biodiversità e le tradizioni cerealicole. Inoltre, c'è stata una giornata che ha visto come protagoniste le torte salate vegetariane artigianali.

Ma la Green Food Week è stata molto di più. Particolarmente apprezzato è stato il percorso di sensibilizzazione per le classi prime, attivato sotto la guida del docente di Educazione Fisica, professor Gastaldello. **Gli gli studenti hanno approfondito il legame tra benessere fisico, movimento e nutrizione.**

«Abbiamo ritenuto opportuno che riflettessero sull'importanza delle piccole scelte quotidiane che favoriscono la salute, come la preferenza per le scale al posto dell'ascensore, per contrastare la sedentarietà. Sul fronte alimentare, gli studenti sono stati invece chiamati a realizzare a casa una ricetta vegetariana, per comprendere meglio il valore degli ingredienti scelti».

Parallelamente, con il docente di Educazione Civica, professore Vilajeti, le classi **hanno affrontato il tema della riduzione degli sprechi alimentari**. In questo caso la riflessione si è focalizzata sulla gestione consapevole del cibo e sulle tecniche di corretta conservazione degli alimenti deperibili, una competenza chiave per diventare consumatori responsabili e ridurre

l'impronta ecologica domestica.

Per la scuola Montessori e per ACOF Olga Fiorini è stato dunque un progetto pienamente riuscito, inserito in un programma più ampio e duraturo votato al benessere, alla sostenibilità e alla salvaguardia dell'ambiente.

This entry was posted on Tuesday, April 28th, 2026 at 10:34 am and is filed under [Altre news](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.