

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Piccoli Chef nelle scuole di Garbagnate: oltre 1300 alunni impegnati in laboratori di educazione alimentare e lotta allo spreco

Redazione · Tuesday, May 7th, 2024

Un progetto della durata di sei mesi quello realizzato nelle scuole di **Garbagnate e che ha visto oltre 1300 alunni** delle scuole primarie del comune coinvolti in laboratori di educazione alimentare, fino a veri e propri corsi di cucina. L'iniziativa, avviata lo scorso dicembre e che si concluderà con il mese di maggio, è stata realizzata dal **Comune di Garbagnate Milanese** in collaborazione con Sodexo Italia, azienda leader nei servizi di ristorazione e nei servizi di cura e manutenzione degli spazi, che per il Comune gestisce il servizio di **Ristorazione Scolastica delle scuole dell'infanzia, di 5 primarie**, una secondaria e 2 asili nido, oltre alla preparazione dei pasti per gli utenti domiciliari, gli ospiti del centro diurno disabili e del centro diurno integrato, oltre a quelli per i dipendenti comunali per un totale di **circa 1440 pasti al giorno**.

L'assessore alle Politiche Educative, Simona Travagliati, crede fortemente in questo progetto sostenuto e portato avanti ogni anno all'interno del Piano per il Diritto allo Studio: «Attraverso i corsi di educazione alimentare, si dà un importante spazio a questa tematica vista sia nell'ottica della corretta alimentazione e del "mangiar sano", sia rispetto ad un'alimentazione sostenibile, argomenti sempre più di interesse, soprattutto nelle nuove generazioni». **I progetti presentati nelle scuole sono stati studiati e valutati da Sodexo** in collaborazione con i Servizi Educativi del Comune di Garbagnate tenendo in considerazione l'età dell'utenza e l'obiettivo educativo più appropriato e rientrano nel piano di diritto allo studio degli istituti coinvolti. «Siamo entusiasti di aver collaborato con il Comune di Garbagnate Milanese alla realizzazione di questo progetto di educazione alimentare – afferma Luca Boni, Site Manager di Sodexo Italia -. Il nostro obiettivo è quello di coinvolgere attivamente i più piccoli attraverso un'esperienza partecipativa, perché possano fare propri concetti come il ruolo di una sana alimentazione, il valore del cibo e l'importanza di non sprecarlo».



Il progetto

A circa 630 alunni delle scuole dell'infanzia e alle prime classi della primaria sono stati proposti momenti educativi basati sull'importanza della colazione, invitando i più piccoli a condividere il primo pasto della giornata a scuola insieme ai loro compagni. Gli appuntamenti sono stati coordinati dalla nutrizionista, Dott.ssa Gloria Canzi e hanno previsto una proposta alimentare variegata, rispettosa di gusti ed esigenze specifiche di ciascun bambino che comprendeva ad esempio pancakes artigianali, da accompagnare con marmellate o miele, così come alternative salate. Gli alunni delle classi terze delle primarie hanno svolto un percorso di sperimentazione e conoscenza volto a stimolare creatività, avvicinandoli in modo coinvolgente al consumo di frutta e verdura e merende salutari. Il laboratorio che ha visti protagonisti oltre 200 piccoli cuochi, chiamato "Cuochi senza fuochi", richiedeva la preparazione di una cheesecake salata e di una dolce. Per l'occasione bambini e bambine hanno potuto conoscere e degustare frutta e verdura, a volte mai provata prima, e consumare per merenda il piatto da loro preparato. Un livello leggermente più avanzato è stato riservato ai circa 240 ragazzi delle classi quinte delle scuole primarie di Allende, Gramsci, Moro, Wojtyla e Quinto Profili con il laboratorio "Cucina il tuo pranzo", realizzato nella cucina del Comune di Garbagnate soprannominata "casetta gialla".



In questa struttura, studiata e realizzata dall'Amministrazione comunale come cucina professionale, si sono svolti veri e propri laboratori di cucina durante i quali, gli alunni si sono cimentati nella preparazione del proprio pranzo sotto l'attenta guida delle cuoche Sodexo Mariella e Anna. I bambini hanno lavorato alla realizzazione dell'intero menu, ovvero gnocchi di patate al sugo di pomodoro, cotoletta alla milanese, insalata mista e mele al forno, che hanno consumato assieme ai loro docenti e al personale in loco. Il laboratorio è stato inoltre occasione per affrontare con gli alunni il tema del rispetto delle materie prime e dello spreco alimentare. Saranno infine le classi quarte delle primarie a concludere il progetto con Garbabake, laboratorio incentrato sui prodotti da forno e la pasticceria. Dopo il superamento di alcune prove di manualità (come imparare a montare a neve), gli studenti verranno accompagnati nella realizzazione di una torta di pane (paciarella), ricetta tipica della tradizione e simbolo per eccellenza del riuso degli alimenti (il pane raffermo) in cucina. Oltre alla torta gli alunni si cimenteranno nella preparazione della pasta frolla che verrà poi trasformata in biscotti frollini e nella realizzazione della crema pasticcera e della crema chantilly.

This entry was posted on Tuesday, May 7th, 2024 at 4:08 pm and is filed under [Rhodense](#), [Scuola](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.