

L'Associazione Alimentando, presenta:
Local&Global: Bambini Contadini Cittadini del Mondo.
250 bambini
400 adulti.

E siamo solo alla seconda edizione!!!.

È lo stesso Presidente Catia Sulpizi a raccontarci le novità rispetto al precedente evento:

“Sono orgogliosa di annunciare l'unione con il Campus Bio-Medico, il quale ha riconosciuto nel progetto madre ABC (Alimentazione-Bambini-Culture) e in Local&Global i valori di educazione all'alimentazione da sempre portati avanti dal Policlinico, sarà per noi un onore avere la Prof.ssa Laura De Gara, Presidente del Corso di Laurea in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (SANU) a supervisionare i laboratori per bambini.

La location spettacolare è frutto di un altro successo di questo anno: il Protocollo d'intesa firmato con Romanatura (l'Ente Regionale per la Gestione del Sistema delle Aree Naturali Protette nel Comune di Roma) che ha messo a disposizione i suoi spazi unendoli a quelli di C.E.F.A., l'Associazione di Famiglie per l'Educazione e la Cultura, infine per non dimenticare il valore dell'integrazione e l'idea di base che tutta la conoscenza debba passare al bambino attraverso un linguaggio ludico, in questa edizione abbiamo invitato a farsi conoscere un paese che la festa la porta nell'animo: il Brasile!”

Ma lo schieramento non finisce qui, l'Arsial scenderà in campo con i suoi laboratori sulla stagionalità, sull'etichettatura, sul ciclo vitale dell'olio e delle ciliegie, sulla biodiversità, Garofalo con la sua pasta senza glutine affronterà la celiachia, Il Pastificio Gentile il ciclo vitale del grano, Filette quello dell'acqua, Falesco con il progetto Enos il mondo della vigna, poi teatro alimentare, musica, danze..

E naturalmente pranzo della domenica rigorosamente Local&Global: Ricette Contadine&Feijoada.

Grandi chef del panorama laziale daranno il loro contributo: lo stellato Giuseppe Di Iorio, Gabriele Tirabassi del ristorante Sanlorenzo, il cuccioliere di campagna per eccellenza Salvatore Tassa.

E per gli adulti?

Degustazioni, dibattiti, mini corsi di cucina e la gioia di vedere i loro piccoli apprendere giocando con la terra e i suoi frutti.

Perché sposare ABC e il suo evento Local&Global?

Ecco le ragioni di chi l'ha fatto.

Il Direttore di C.E.F.A., Loris Tulli, spiega cosa li ha uniti ad abbracciare ABC con il suo Local&Global:

“Facciamo scuola. Questo il nostro motto. E fare scuola oggi significa educare ed insegnare in maniera "globale", costruendo insieme il futuro dei nostri figli. Sì al bilinguismo, ma senza trascurare la nostra cultura e dimenticare le nostre radici.

Pensare global, ma crescere local.

Per questo abbiamo sposato subito il progetto di ABC.

Sperimentiamo infatti ogni giorno, nei nostri asili nido, nelle nostre scuole dell'infanzia, e nelle nostre scuole dell'obbligo, che l'integrazione culturale passa anche da progetti come quello di ABC.

Facciamo dell'educazione alimentare una leva per spiegare le differenze, far apprezzare i prodotti del nostro territorio, insegnare il recupero degli sprechi ed il corretto smaltimento dei rifiuti. Con ABC ci proponiamo di integrare i nostri progetti e laboratori per generare nei bambini curiosità e ricchezza culturale”.

Capo segreteria tecnica Ministero dell’Ambiente Cav. Carlo Maria Medaglia “Il progetto della Dott.sa Sulpizi è semplice nel pensiero ma la ricaduta positiva degli effetti può essere di lunghissimo raggio. Un progetto esportabile e riproducibile in ogni angolo del mondo. Pensare ad ABC come un progetto di educazione civica alimentare vuol dire investire sui consumatori di domani”

Famiglia Cotarella Az.Vinicola Falesco “I sensi sono le finestre della nostra percezione e nella natura trovano una stimolazione continua.

Attraverso la natura si promuove un equilibrio fra mente e corpo.

I tempi della metropoli si dilatano e l’immaginazione prende nuova vita.

In questa prospettiva ENOS abbraccia ABC: avvicinarsi alla terra e al vigneto equivale ad avvicinarsi alle nostre origini così come avvicinarsi ad un piatto equivale a conoscere una determinata cultura.”

Presidente Romanatura Maurizio Gubbiotti “In questi anni RomaNatura con il proprio sistema di parchi, attraverso un’ampia azione di sensibilizzazione, informazione e formazione, ha costruito un percorso di attività e programmi, di conoscenza e di appartenenza al territorio finalizzato al recupero e al mantenimento del valore ambientale e sociale del sistema dei Parchi gestite dall’Ente nell’interesse della collettività e a salvaguardia dell’ambiente, della natura e dei cittadini.

Con l’obiettivo di realizzare interventi strategici di promozione di uno sviluppo sostenibile, della conoscenza e della valorizzazione del patrimonio agroalimentare del territorio, e con il supporto della nuova normativa sulla filiera corta approvata nella legislatura regionale appena conclusasi, RomaNatura ha sottoscritto un protocollo d’intesa nell’ambito del progetto “ABC, alimentazione, bambini, culture”, con l’Associazione “Alimentando”, teso a rafforzare un’ampia azione di sensibilizzazione, delle tradizioni e della sana alimentazione, diretta ai bambini, alle scuole e proteso ad incrementare attraverso attività didattiche e formative la promozione di

uno sviluppo sostenibile e della conoscenza del patrimonio agroalimentare del territorio, dell'integrazione culturale attraverso il cibo. comunità locali. E oggi siamo particolarmente felici di promuovere l'iniziativa del 27 maggio....”