

LA SPERIMENTAZIONE In tre scuole medie parte un progetto unico in Italia

A mangiar sano s'impapa

Create aree di ristoro «salutari» per gli studenti

Fondare un club dei «MangiaSano» per contrastare le cattive abitudini alimentari e proporre sani stili di vita. È questa la singolare iniziativa sperimentata per la prima volta in Italia da tre scuole medie modenesi.

Il progetto, unico nel suo genere a livello nazionale, all'inizio è stato realizzato solo dalla scuola «San Carlo» ma con l'avvio del nuovo anno scolastico è stato esteso anche alle scuole medie «Ferraris» ed alle «Marconi», per un totale di circa 1.600 studenti coinvolti.

L'iniziativa prevede l'allestimento, all'interno degli edifici scolastici, di aree di ristoro dedicate alla salute con distributori automatici per la vendita esclusiva di cibi salutari come ad esempio, frutta fresca, ma anche prosciutto crudo e Parmigiano Reggiano. Punto di forza della sperimentazione è il diretto coinvolgimento di ragazzi dagli undici ai quattordici anni, insegnanti e genitori, che hanno partecipato alla scelta degli alimenti ed alla personalizzazione dei distributori. Il progetto rende così disponibili all'interno delle scuole cibi salutari, e al contempo graditi agli studenti, quali ad esempio panini freschi di giornata con il prosciutto crudo o le verdure, frutta fresca, latte, yogurt e snack con cracker e Parmigiano Reggiano.

I dettagli del «MangiaSano» sono stati presentati nel corso del seminario «Distribuzione automatica di alimenti e prevenzione dell'obesità: dalla programmazione alle esperienze» che si è tenuto nell'ambito di «Sicura», la convention



Arrivano per gli studenti i distributori automatici di prodotti salutari

sulla sicurezza alimentare appena conclusasi al quartiere fieristico di Modena. Durante la presentazione è stato chiarito come i distributori vengano utilizzati anche come canali di comunicazione per la salute: sopra le macchine si alternano pannelli con slogan, informazioni e consigli in tema di alimentazione, movimento, cultura della solidarietà e sviluppo sostenibile, in coerenza con i programmi di educazione alla salute svolti nelle classi. Da sottolineare inoltre come le aree di ristoro, sede della sperimentazione, siano contraddistinte da un'apposita grafica che le rende facilmente individuabili, anche grazie ad un adesivo sul pavimento che riprende il logo «MangiaSano».

Al termine del progetto è prevista una valutazione del reale consumo di alimenti salutari e dei dati economici di vendita. In collaborazione con l'Azienda Usl è prevista inoltre un'analisi dei dati raccolti per valutare l'efficacia dell'iniziati-

va in merito all'adozione di sani stili di vita.

Alla presentazione hanno partecipato rappresentanti di istituzioni pubbliche e del settore produttivo privato.

«Il progetto è stato riconosciuto come uno dei più innovativi a livello nazionale e si inserisce a pieno titolo nelle strategie nazionali di lotta all'obesità» - ha dichiarato Roberto D'Elia del Ministero della Salute.

«Una volta verificato l'esito positivo di questa sperimentazione, l'obiettivo è di diffonderlo a tutte le scuole medie del comune - ha dichiarato l'Assessore all'istruzione ed alle politiche per l'infanzia del Comune di Modena Adriana Querzè - Vogliamo anche integrare questa sperimentazione con tutte le azioni che scuola e comune mettono in campo per migliorare gli stili di vita: sostegno dell'attività fisica, scelte rispetto all'appalto della gestione dei servizi di ristorazione, scelte rispetto all'appalto della città di piste ciclabili. Lo scopo è mettere a sistema tutti questi interventi per migliorare la qualità di vita dei cittadini a partire dai ragazzi».

L'iniziativa è promossa dal Comune di Modena (Assessorato politiche per la salute e Assessorato istruzione e politiche per l'infanzia), dall'Azienda Usl e da Buonristoro Vending Group nell'ambito del Piano per la salute, in partnership con TetraPak e Coges, nonché con la collaborazione di Agenda 21 della Provincia di Modena, di Federconsumatori e di Confida.