

## Concluso il progetto sull'alimentazione che ha visto protagonisti i ragazzi delle prime A e B

# Alla media Scriattoli gli studenti vanno "a scuola... con gusto"

VETRALLA

■ Si è concluso nella scuola secondaria di primo grado "Scriattoli", il progetto "A tavola con gusto" coordinato e diretto dalle insegnanti M. Giulia Mileto e Loredana Vaccarotti, corso voluto dalla dirigente scolastica, Deborah Puntel e condiviso dal giornalista Sandro Sassoli. Il progetto iniziato il 16 ottobre, in occasione della giornata internazionale sull'alimentazione, ha visto protagonisti i ragazzi della I A e I B del plesso di Vetralla. Le due classi, sono state coinvolte in lavori e approfondimenti sul cibo, sulle eccellenze del territorio e sulle aziende agricole dello stesso, sulla circolarità dell'alimentazione e sulla lotta agli sprechi alimentari. Le attività sono state arricchite dai preziosi interventi di esperti esterni: gastronomi, oncologi, nutrizionisti, ricercatrici e professori universitari, professionisti dello sport e della comunicazione.



**A tavola... con gusto** Le insegnanti ideatrici del progetto (al centro) insieme ad alcuni collaboratori

"I ragazzi hanno dato prova delle loro grandi potenzialità - dicono le professoresse ideatrici del progetto -, hanno mostrato sensibilità nei confronti della sostenibilità ambientale, in sintonia con gli obiettivi dell'Agenda 2030, e hanno liberato la loro creatività".

Ne sono prova la puntuale e attenta redazione del quaderno del progetto, la realizzazione di simpatici ritratti alimentari, ispirati ai dipinti dell'Arcimboldo, la creazione di innovativi piatti utilizzando la cucina circolare. Gli allievi inoltre, si sono cimentati nella stesura del

"Galateo della tavola", e hanno dato ulteriore ritmo al progetto attraverso l'ideazione di allegre filastrocche e di testi di canzoni. Le attività laboratoriali e sportive sono risultate estremamente avvincenti e hanno contribuito a promuovere la conoscenza del territo-

rio e dei prodotti che ne sono il lustro: olio, castagne e nocciole; al contempo hanno incentivato il mantenimento di sane e corrette abitudini alimentari per l'adozione di stili di vita adeguati e sostenibili. Il progetto rappresenta un esempio di come la sintonia tra insegnanti, aperti alla collaborazione con figure professionali del territorio, possa contribuire alla costituzione di una efficace comunità educante e creare stimolanti ambienti di apprendimento per gli alunni, consapevoli protagonisti della loro crescita. D'obbligo quindi alcuni ringraziamenti speciali a Fondazione Evo school di Edoardo Nati; Coldiretti sezione Vetralla con presidente Alessandro Degiovanni e segretario e responsabile Arcangelo Bocci. E ancora, Asl Viterbo nella persona di Marta Schirripa; Unitus DIBaf con Clara Cicatiello; Coni-Sport e salute con Erminia Ebner e Fabrizio Perroni.

A. S.