

26/11/2018



Andriani promuove l'alimentazione sostenibile nelle scuole



Con il progetto "La magia dei legumi" parte Andriani educational. L'azienda pugliese, realtà di riferimento nell'innovation food, presenta il programma di educazione alimentare riservato alle scuole primarie di primo e secondo grado del territorio e nazionali.

L'iniziativa prevede la partecipazione di insegnanti, studenti e le loro famiglie che daranno forma a un gruppo di lavoro allargato sul tema della dieta sostenibile. Si tratta di laboratori di cucina, ricerche e approfondimenti, orti a scuola e altre esperienze concrete che coinvolgeranno anche esperti nel settore alimentare.

A partire dai semi e in particolare dai legumi, si potrà scoprire come sviluppare uno stile di vita più sostenibile, teso al benessere individuale e dell'ambiente, senza rinunciare al buon cibo. Inoltre verranno messi in luce altri cibi salutari della cultura mediterranea, fra cui cereali, ortaggi e frutta, il tutto inserito nel contesto di abitudini alimentari sane e ricche di gusto.

L'azienda, impegnata da anni nella produzione di farine e di pasta senza glutine, si è schierata, fin dall'inizio, sul fronte della sostenibilità. La sua attenzione all'ambiente e alla salute emerge attraverso una cura di tutta la filiera produttiva, che rispetta con rigore e spirito di innovazione i criteri dell'agricoltura biologica. I prodotti Andriani assicurano, inoltre, la qualità delle materie prime e conservano le caratteristiche degli ingredienti di partenza: cereali integrali e legumi bio per farine e pasta ricche di fibre e principi nutritivi protettivi che rispecchiano i principi di una sana alimentazione divulgati in ambito scientifico.

Si parla di ANDRIANI

online