

18/11/2018



*Presentato a Terra Madre in occasione di un laboratorio con i bambini, il nuovo **progetto di Andriani** parte a gennaio con una fase **sperimentale** nelle scuole pugliesi di Gravina in Puglia, dove ha sede l'azienda, per poi estendersi ad altre realtà scolastiche in tutta Italia.*

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.

Il progetto prevede la partecipazione di insegnanti, studenti e le loro famiglie che daranno forma a un gruppo di lavoro allargato sul tema della **dieta sostenibile**. Sono in programma 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 piacere di stare insieme e di gustare buon cibo.

Il percorso ha come protagonisti i **legumi**, ingredienti di antichissima tradizione della **dieta mediterranea**, raccomandati dagli esperti per le virtù salutari e per la ricaduta positiva che il loro consumo ha sull'ambiente, ma oggi non particolarmente apprezzati, soprattutto dai bambini e dai giovani, quindi meritevoli di una particolare attenzione. Inoltre verranno messi in luce altri cibi salutari della cultura mediterranea, fra cui cereali, ortaggi, frutta, il tutto inserito nel contesto di abitudini alimentari sane e ricche di gusto.

Imparare ad apprezzare un menu ricco di ingredienti amici della salute, dell'ambiente e delle persone che li producono è uno degli obiettivi condivisi dalle autorità internazionali per favorire la diffusione di una dieta sostenibile, indispensabile per la salvaguardia del benessere. Un obiettivo da perseguire fin dalla più tenera età, visto che le abitudini alimentari mettono radici già dalla prima infanzia. Ma non facile da raggiungere. La complessità del mondo dei consumi trasmette, infatti, spesso, stimoli contraddittori, che non sono in sintonia con la nostra **salute** e quella del pianeta.

Occorrono quindi strategie per rinnovare la routine quotidiana con nuove abitudini, nuovi ingredienti e nuove ricette, da promuovere in famiglia e a scuola, per favorire un rapporto equilibrato e consapevole con il cibo.

In questo scenario l'azienda Andriani rappresenta un'eccellenza italiana. 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 particolare di tutta la filiera produttiva, che rispetta con rigore e spirito di innovazione i criteri dell'agricoltura biologica. I prodotti Andriani assicurano, inoltre, la massima qualità delle materie prime e conservano le caratteristiche degli ingredienti di partenza: cereali integrali e legumi "bio" per farine e pasta ricche di preziose fibre e principi nutritivi protettivi che rispecchiano i principi di una sana alimentazione divulgati in ambito scientifico.

«Per condividere e arricchire le sue esperienze, Andriani ha da poco attivato una sezione Educational con l'intento di diffondere i principi di una dieta sostenibile per l'ambiente e per la salute attraverso la metodologia della ricerca-azione e dei laboratori, che non prevede di impartire dogmi e lezioni astratte, ma di coinvolgere attivamente tutti i partecipanti in esperienze stimolanti e costruttive, attraverso tecniche di edutainment», ha dichiarato Michele Andriani, Presidente di Andriani Spa.

Si parla di ANDRIANI

online