

18 giu 2014

PROGETTO SANALIMENTAZIONE 2013

Oggi nella Sala Consiliare della Camera di Commercio si è tenuto l'evento finale del progetto "Sanalimentazione 2013" sostenuto finanziariamente dall' Ente Camerale e realizzato dal MULTILAB – Laboratorio Chimico-merceologico dello stesso ente. Il progetto è nato dall'esigenza di diffondere e promuovere, presso i consumatori e soprattutto tra le fasce giovanili, la cultura del consumo dei prodotti naturali, tipici e tradizionali del territorio salentino e a pieno titolo inseriti alla base della piramide alimentare della Dieta Mediterranea, recentemente assunta a patrimonio immateriale dell'Unesco.

Gli obiettivi principali dell'attività progettuale sono stati quelli di assicurare una corretta formazione, informazione e sensibilizzazione dei giovanissimi nei confronti di uno stile alimentare naturale e salutistico e di promuovere le aziende territoriali operanti nel settore agroalimentare che forniscano prodotti alimentari di elevata qualità, genuinità e salubrità.

Per l'attuazione e lo sviluppo delle attività progettuali, il Multilab si è avvalso delle sue qualificate professionalità interne e di personale dell'Università del Salento, costituito principalmente da giovani laureati in discipline biologiche e biotecnologiche, in virtù del protocollo d'intesa e convenzioni operative con l'ente universitario ed in particolare con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche ed Ambientali.

Le attività del progetto Sanalimentazione 2013 hanno previsto l'adesione di un numero di 6 istituti scolastici dislocati nella provincia di Lecce e il reclutamento di alcune aziende operanti nel settore agroalimentare che hanno fornito gratuitamente i prodotti sui quali sono stati effettuati controlli di qualità e salubrità. Complessivamente il progetto ha visto il coinvolgimento di circa 400 ragazzi dai 9 agli 11 anni delle classi IV e V delle scuole primarie.

L'azione si è realizzata in due fasi collegate e complementari: la prima fase di attività frontale e teorica sui principi cardine della dieta mediterranea, sugli aspetti salutistici e sui prodotti tipici del territorio salentino; la seconda fase organizzata in modo da coinvolgere direttamente i discenti con la produzione e degustazione di piatti tipici locali.

In particolare la fase teorica iniziale è stata tenuta da tecnici esperti nelle tematiche legate alla dieta mediterranea, all'alimentazione biologica e naturale, con illustrazione dei significati base della filiera corta, dei sistemi di produzione biologica per i principali prodotti tipici pugliesi DOP e IGP; si è puntato anche alla descrizione degli aspetti di controllo analitico e chimico dei prodotti agroalimentari realizzati secondo norme igieniche e rispettose dell'ambiente.

La seconda fase, definita "Mani in Pasta", ha visto la partecipazione attiva dei ragazzi in un laboratorio di produzione e degustazione degli stessi prodotti presentati in precedenza durante l'attività di formazione teorica.

La scuola Primaria "Cesare Battisti" di Lecce è stata premiata per il miglior progetto.
