

L'Istituto Marconi di Sant'Ilario forte della sua tradizione sul fronte dell'apertura ai temi sociali ha accolto con favore la proposta di ASSFRON, l'Associazione Scuola Senza Frontiere di organizzare alcuni seminari sui temi del rapporto cibo salute, degli sprechi da una parte e della fame dall'altra. ASSFRON è molto attiva sul fronte della sensibilizzazione delle giovani generazioni sui temi di un modello di sviluppo più equo e più sostenibile in collaborazione con il Dipartimento della Conoscenza e dell'APSS.

I seminari sono stati aperti dal dirigente **Rizza Giuseppe** che ha evidenziato la grande sensibilità di questo istituto ai temi dello sviluppo sostenibile, e dell'urgente bisogno di iniziative concrete perché questo sia possibile da parte di tutti, per questo valuta molto positivi gli incontri proposti da ASSFRON.

Tema dei seminari: quale rapporto fra cibo e salute, l'incidenza degli sprechi sulle emissioni di Co2, la fame nei paesi impoveriti da una parte e gli sprechi nell'altra. Relatori sono stati il segretario di ASSFRON Carlo Bridi e la dott.ssa Albina Andrenacci pediatra di grande prestigio e con oltre 40 anni di esperienza nel campo.

L'evento ha visto un'ottima partecipazione oltre che degli studenti degli insegnanti coordinati dai prof. Giancarlo Manara e Giacomo Paternò.

Bridi ha introdotto il tema con argomenti di grande attualità come le conseguenze degli sprechi nel degrado ambientale, essendo questi responsabili del 31% delle emissioni di Co2 nell'atmosfera. Ma gli sprechi di cibo sono anche un'offesa a chi sta peggio di noi ed ha citato il fatto che ogni giorno muoiono nella più assoluta indifferenza 8 mila bambini per cause legate alla denutrizione. Questo, è anche la conseguenza di un'iniqua ripartizione della ricchezza: gli 8 personaggi più ricchi del pianeta posseggono una ricchezza pari a quella posseduta dai 3.6 miliardi di indigenti.

Il nostro stile di vita deve essere più responsabile, basta sprechi di cibo, di acqua di energia ha esclamato il relatore, e ciascuno di noi deve impegnarsi in prima persona. Dobbiamo puntare all'economia circolare che secondo l'Ue potrà generare un beneficio economico di 1800 miliardi entro il 2030, ma anche ai prodotti a km zero alla valorizzazione dei prodotti del territorio. "Per salvare il pianeta ha concluso il relatore, ciascuno di noi deve fare la propria parte nelle tante piccole azioni quotidiane.

"Il vostro stile di vita ed il vostro rapporto con il cibo influenzeranno non solo la vostra salute per tutta la vita, ma anche la salute dell'ambiente sempre più compromessa per responsabilità umana. Una dieta corretta è fondamentale, dobbiamo mangiare di tutto ma in percentuali diverse come indica la piramide alimentare", ha affermato la pediatra Andrenacci, con un forte richiamo all'importanza del consumo di frutta e verdura alla base dell'alimentazione assieme ai cereali che hanno altrettanta importanza. Certo, la carne sia bianca che rossa non può mancare nella dieta mediterranea alpina, ma anche il pesce è molto importante. Sono questi i mattoncini per una crescita corretta, ha ricordato la Andrenacci.

Ora gli studenti sono impegnati ad approfondire questi temi anche con la partecipazione al concorso indetto da ASSFRON su questi temi e che grazie a ITAS offrirà ai primi 3 classificati di ogni sezione una giornata a Bologna a visitare la grande realtà di FICO, la fabbrica italiana contadina che sarà inaugurata il 15 novembre.

Trento 1 11 17