Expo, tutti in mensa con Slow Food

terra-madre-giovani-slow-food-a-expo-2-1-501d8287

Due gli appuntamenti che Slow Food dedica all’alimentazione nelle mense scolastiche all’interno di Expo 2015. Il primo è "La mensa che Vorrei". Presentazione del progetto di educazione al diritto al cibo e a una mensa buona, sostenibile e giusta nato dal bando “Nutrire il Pianeta” lanciato da Fondazione Cariplo, Comune di Milano e Regione Lombardia. Tramite azioni di cittadinanza attiva e un percorso didattico costruito “a quattro mani” da ActionAid, Slow Food e Cittadinanzattiva il progetto mira ad accrescere la qualità, la sostenibilità e la sicurezza delle mense scolastiche di 50 scuole italiane e brasiliane, attivando e sensibilizzando i cittadini e gli studenti lombardi sui temi dello spreco alimentare e del diritto al cibo.

In Italia protagonisti di questo percorso saranno alunni, insegnanti e genitori delle scuole primarie di Milano, provincia di Milano, Bergamo, Mantova e Pavia, mentre in Brasile il progetto mira a creare un collegamento tra agricoltori locali e le mense scolastiche dell’area, per migliorare l’alimentazione degli studenti e di fornire uno sbocco ai prodotti agricoli delle comunità locali. Partecipa lo chef Vittorio Fusari del ristorante Pont de Ferr di Milano.

"Mense e orti... possibili connessioni future" invece è un altro appuntamento. I protagonisti di alcuni progetti attivi sul territorio nazionale presentano i loro percorsi per migliorare la consapevolezza e la partecipazione della comunità sul cibo partendo dalle mense. Un incontro per presentare le pratiche virtuose, condividere gli obiettivi e trarre spunto per nuove direzioni, per acquisire maggiore coerenza fra quanto viene coltivato nell’orto e il pasto servito nelle mense scolastiche. Si raccontano: Slow Food Treviso per orti e mense che verranno... a Mogliano Veneto, Slow Food Trieste e Azienda per Assistenza Sanitaria Triestina, La mensa di Bagno a Ripoli, “Pensa che Mensa” nel Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna, A tavola con le religioni, tutela del pluralismo religioso in mensa. Modera Andrea Pezzana, referente scientifico Slow Food area cibo e salute.

Per scaricare la cartella stampa su Slow Food a Expo basta cliccare qui.