

Con “La magia dei legumi” Andriani Educational entra nelle scuole

a cura della Redazione

Con il progetto “La magia dei legumi”, presentato lo scorso settembre a Terra Madre in occasione di un laboratorio per bambini, prende il via Andriani Educational. L'impresa pugliese, realtà di riferimento nell'innovation food, propone un programma di educazione alimentare riservato alle scuole primarie di primo e secondo grado sia del territorio che nazionali.

Coinvolti allievi, maestri e famiglie

Il progetto partirà a gennaio con una fase sperimentale nelle scuole di Gravina in Puglia (Ba), sede dell'azienda, e prevede la partecipazione di insegnanti, studenti e delle 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 del settore alimentare. A partire dai semi, in particolare dai legumi, si potrà scoprire come sviluppare uno stile di vita più sostenibile, mirato 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 che oggi non sono particolarmente apprezzati soprattutto dai bambini e dai giovani, ai quali va pertanto dedicata una particolare attenzione. 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.

Un obiettivo internazionale

Imparare ad apprezzare un menù 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 te-

ANDRIANI EDU



nera età, visto che le abitudini alimentari mettono radici già dalla prima infanzia. Ma non facile da raggiungere. La complessità del mondo dei consumi trasmette spesso, infatti, 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.

Per una dieta sostenibile

In questo scenario 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. Inoltre, i prodotti Andriani assicurano 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 o lezioni astratte, ma di coinvolgere attivamente tutti i partecipanti in esperienze stimolanti e costruttive, attraverso tecniche di *edutainment*», chiarisce il presidente di Andriani, Michele Andriani.

Dal 2004 l'azienda è specializzata nella produzione di pasta senza glutine innovativa e dal sapore unico. Le materie prime utilizzate, tra cui mais, riso integrale, riso, grano saraceno, quinoa, amaranto, lenticchie, ceci e piselli, sono accuratamente selezionate e, naturalmente, prive di glutine. La lavorazione avviene all'interno di uno stabilimento produttivo dedicato esclusivamente al gluten free. Molteplici sono le certificazioni aziendali e di prodotto che Andriani può vantare, a garanzia di alimenti che rispondono ai più elevati standard qualitativi a livello internazionale. ■

