

Fattorie Aperte, un'esperienza di inclusione scientifica per bambini e adulti

Autoprodotti > Fattorie Aperte, un'esperienza di inclusione scientifica per bambini e adulti



Publicato da: redazione

08/05/2023

Una giornata intensa e piena di emozioni quella vissuta dai visitatori delle “Fattorie Aperte”, progetto promosso dall’assessorato all’agricoltura della Regione Campania in collaborazione con l’Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.

Scuole, bambini e adulti si sono ritrovati per vivere un’esperienza fatta di conoscenza del territorio e delle sue risorse ma anche di temi fondamentali come l’agricoltura sostenibile, la biodiversità e la dieta mediterranea.

“È stata una giornata bellissima all’insegna dell’alimentazione di qualità che ha visto la presentazione di un nostro progetto *switch to health* che punta a creare un cambiamento nelle abitudini alimentari delle famiglie in direzione di una maggiore aderenza ai principi della Dieta Mediterranea – dichiara l’Assessore all’agricoltura della Regione Campania, **Nicola Caputo** – Iniziative come questa di oggi devono servire a migliorare il nostro approccio al mondo alimentare e, la dieta mediterranea sana e sostenibile, è la giusta direzione da intraprendere. L’obiettivo che abbiamo come assessorato è quello di orientare la nostra agricoltura all’ *health-promoting*”.

“Oltre 5.000 presenze, tantissimi studenti e soprattutto moltissimi bambini. Le **Fattorie Aperte** hanno come significato quello di parlare ai più giovani affinché acquisiscano la consapevolezza del pregio della nostra terra e della qualità delle nostre produzioni. La Campania non è una terra banale, continua il Direttore Generale dell’Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, **Antonio Limone**, è un territorio dalle qualità incredibili che ci consente di avere una naturale biodiversità che è il centro della dieta mediterranea. Questa, continua Limone, non deve essere un mito, dobbiamo piuttosto acquisire la consapevolezza dei nostri cibi di qualità perché mangiandoli stiamo bene perché cambiano il nostro microbiota intestinale. Dare consapevolezza del pregio della nostra terra ai più giovani e l’obiettivo centrato di questa edizione di Fattorie Aperte”.

Limone tiene a ringraziare “le Istituzioni intervenute, Forze dell’Ordine, scuole, Coldiretti, il Prof. Mauro Minelli, lo chef Antonio Paolino, la cooperativa sociale

Giancarlo Siani, il Dipartimento di Agraria, l'associazione Ostetriche 2.0, tutte le organizzazioni sindacali presenti e gli stand che hanno reso ricche di iniziative, di sapere e di sorrisi questo evento. Un ringraziamento a tutto il personale dell'IZSM che ha reso possibile questa giornata. Appuntamento alla prossima edizione".



L'articolo Fattorie Aperte, un'esperienza di inclusione scientifica per bambini e adulti proviene da Notiziedi.

