

## Coldiretti e Amia insieme per spuntini sani

**S**cegliere una merenda sana, pensando alla salute e (anche) al futuro del pianeta. Come? Niente merendine confezionate, ma spuntini fatti in casa con ingredienti di stagione e a km zero; no alle bottiglie di plastica e sì alle borracce per l'acqua.

Scelte sane e rispettose dell'ambiente da trasformare in abitudini quotidiane, a partire dalle giovani generazioni: a questo mira il progetto "Sem'insegna lo spuntino" che l'amministrazione comunale di Verona, con Amia e Coldiretti, ha presentato nella Settimana europea per la riduzione dei rifiuti. Iniziativa di sensibilizzazione che, fino a marzo, coinvolge una decina di classi delle scuole secondarie di primo grado Rosani, Caliarì e Battisti in un percorso di riflessione sulla "bontà" degli spazzafame che consumano e su come possono migliorare le abitudini. Ad affiancare i 250 alunni intervengono esperti per dare indicazioni su alimenti da scegliere in base alla stagionalità, preparazione e conservazione dei cibi, smaltimento dei rifiuti. Ai ragazzi il compito di decidere lo slogan da stampare su un porta-merende dedicato al progetto. I vincitori del concorso riceveranno in premio buoni spesa da usare al mercato coperto di Coldiretti all'ex Macello di via Filippini. «I bambini sono primi a rendersi conto di quanto sia importante l'ambiente per loro futuro», ha sottolineato l'assessore all'Ambiente, **Ilaria Segala**,

descrivendo l'iniziativa. Infatti, finalità del progetto è pure sensibilizzare i cittadini sulla corretta differenziazione dei rifiuti nel territorio comunale, ha spiegato il presidente di Amia, **Bruno Tacchella**: «Lavoriamo per ottenere risultati migliori. Purtroppo Verona non è esempio positivo per la raccolta differenziata. Perciò abbiamo in progetto di estendere la collocazione di cassonetti "intelligenti", ad accesso controllato, nelle Circoscrizioni».

In parallelo, prosegue l'opera di sensibilizzazione. E i produttori entrano in aula, ha chiarito **Stefania Barana** di Coldiretti Verona, affiancata da **Laura Allegrini** in rappresentanza degli istituti scolastici: «L'obiettivo è spiegare ai ragazzi da dove vengono i cibi che consumano, la filiera che li porta sulle nostre tavole e l'importanza della stagionalità per la salute e per la sostenibilità della produzioni». Un focus è incentrato sulla colazione: il pasto più importante della giornata, che deve essere bilanciato e mai trascurato. [M. Bic.]

