



COMUNICATO STAMPA

PROGETTO ALCOTRA DEGUST'ALP

Obiettivo: far sì che i bambini diventino consumatori consapevoli

Il progetto Alcotra Degust'Alp, realizzato dalla Camera di commercio di Cuneo in collaborazione con la Markas e la cooperativa Agrisviluppo, ha **coinvolto 27 classi della scuola primaria di Cuneo**. Decisiva la collaborazione con il Comune di Cuneo e le direzioni didattiche dei diversi circoli.

Mercoledì 4 giugno, nella sala San Giovanni di via Roma, ha avuto luogo **la premiazione dei migliori disegni realizzati dai bambini delle elementari sui nove prodotti locali** oggetto di approfondimento nel corso dell'anno.

Si è aggiudicata il premio, una giornata in una fattoria didattica del circondario, la classe 3C del plesso di viale Angeli; alle altre classi partecipanti, 4D, 4C e 4A di corso Soleri, 3B, 4B e 3A della stessa sede, oltre a due classi delle frazioni (la 5B di Borgo San Giuseppe la 4 e 5 di Bombonina) è stato consegnato un piccolo omaggio.

Protagonisti delle realizzazioni grafiche sono stati alcuni dei prodotti consumati in mensa, quali **la frutta e gli ortaggi a chilometri zero, i formaggi e lo yogurt**. Al termine dell'iniziativa è stato riproposto il questionario da cui si era partiti, per verificare le conoscenze e le abitudini di bambini e genitori. Si sono evidenziati, in tal modo, i progressi compiuti a livello di conoscenze alimentari e si è registrata una maggiore consapevolezza nel rapporto con il cibo, sia nella fase di acquisto che in quella di consumo. L'indagine, curata dalla Markas, la ditta che si occupa della preparazione dei pasti serviti quotidianamente, ha appurato che, al termine del progetto, articolato nella presentazione di prodotti locali mediante l'intervento di tecnici ed esperti in dietologia, i bambini hanno capito che cosa si intende per prodotto tipico (oltre il 90% ne è consapevole), si sono resi conto che la frutta, pur essendo disponibile tutto l'anno nei punti vendita, matura in determinate stagioni, e da paese a paese, che lo yogurt non è prodotto dal supermercato o dal negozio che ne cura la vendita, che la carne è assicurata da bovini allevati in provincia e che il tomino è un formaggio "bianco e rotondo" anziché quadrato. I piccoli consumatori conoscono l'origine del porro, delle patate e delle carote made in Cuneo, ricordano che la polenta si prepara con farina di mais e che la verdura deve avere spazio nel menù quotidiano.

L'indagine ha coinvolto, oltre ai 498 scolari che frequentano la mensa, 454 genitori, chiamati a rispondere a una serie di quesiti sulla tracciabilità, le motivazioni che stanno alla base delle scelte alimentari, l'importanza della provenienza delle materie prime, l'opportunità di variare il cibo a seconda del periodo dell'anno e le abitudini relative al consumo, insieme o separatamente dai figli.

"Un lavoro attento - **afferma il presidente dell'ente camerale Ferruccio Dardanello** - rivolto ai piccoli consumatori che domani opereranno scelte proprie, in un mercato in cui solo la qualità può salvare dalla globalizzazione e dall'appiattimento di qualità e prodotti. Il tutto in un'ottica più consapevole e un legame con il territorio, caratterizzato da produzioni variegata, in contesti d'avanguardia".

Cuneo 4 giugno 2014