

CODROIPO. Iniziativa del Cefap per giovanissimi, dal 22 a 26 luglio, dedicata anche alla cucina

Così si impara a coltivare prodotti sostenibili

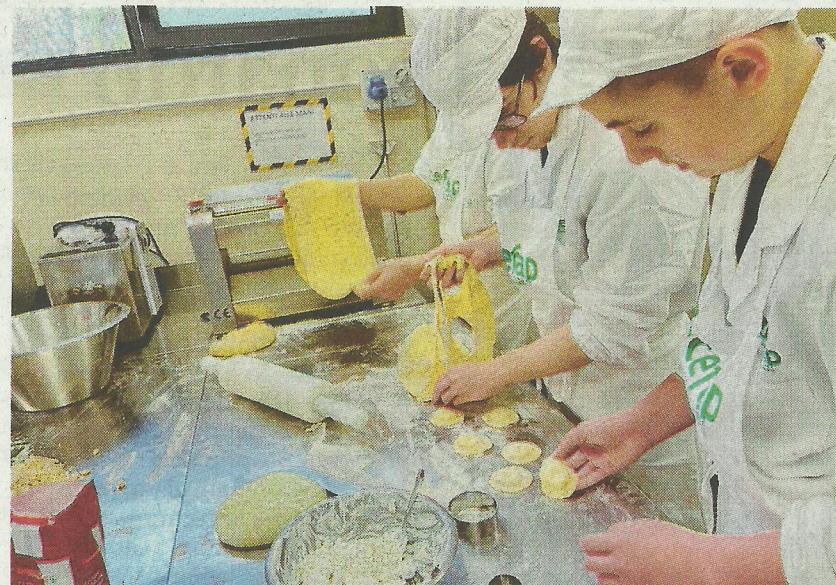
Si potrà percorrere, passo dopo passo, il viaggio che il cibo intraprende – dal campo alla tavola – per diventare un piatto sano e sostenibile. E a farlo saranno i giovanissimi grazie al Campus estivo promosso dal Cefap – è l'ente di formazione professionale del settore agricolo in Fvg con sede a Codroipo – in collaborazione con Slow Food. Dedicata ai giovani dal quinto anno della scuola primaria fino al terzo della secondaria di primo grado, l'iniziativa – denominata "Cibo, Cultura e Sostenibilità" – si svolgerà da lunedì 22 a venerdì 26 luglio, nella sede codroipese dell'istituto (in Vico Resia 3).

Filo conduttore del progetto è la volontà di formare le nuove generazioni sull'agricoltura sostenibile, l'educazione alimentare e l'importanza della biodiversità legata alla cura dell'ambiente. Da qui, dunque, lo spunto del programma messo a punto per il

Campus che porterà i partecipanti ad un percorso immersivo tra i profumi e i colori della terra, offrendo loro l'opportunità di vedere da vicino il ciclo vitale delle piante, dalla semina alla raccolta, mentre una seconda fase sarà dedicata alla conoscenza delle tecniche di trasformazione e cottura dei prodotti agricoli.

Si parte da un laboratorio sulla semina a cui faranno seguito lezioni pratiche per entrare a contatto con la terra prendendosi cura delle piante, a partire dalle esigenze di luce, acqua e nutrienti per una crescita sana. Seguendo sul campo lo sviluppo di quanto messo a dimora i ragazzi impareranno tempi e metodi di raccolta.

Ci si dedicherà in particolare alla lavanda che sarà confezionata in sacchetti profumati, arricchendo l'esperienza con un tocco sensoriale. In parallelo, le attività tra i fornelli della cucina consentiranno di trasformare i prodotti in piatti



L'iniziativa è dedicata ai giovani dal 5° anno della primaria al 3° della secondaria

semplici e gustosi, seguendo la tradizione mediterranea e quella regionale, con l'aggiunta del tocco finale dedicato alla decorazione con fiori edibili, ovvero che possono anche essere mangiati.

Tra le attività proposte durante la settimana spazio pure a incontri incentrati sulle proprietà nutrizionali degli alimenti, sulla conservazione e sull'importanza di un'alimentazione sana: il tutto anche attraverso il gioco e il divertimento.

Gran finale poi con un evento in cui i partecipanti potranno proporre i loro piatti, condividendo così

quanto appreso attraverso tecniche di presentazione e comunicazione. Le giornate dedicate all'iniziativa saranno caratterizzate da attività che si svolgeranno dalle ore 8 alle 14, per un totale di 30 ore di formazione. Attraverso questa esperienza, fanno sapere i promotori, i partecipanti non solo acquisiranno competenze in ambito agroalimentare, ma diventeranno agenti attivi di cambiamento, in grado di promuovere una vita sana e sostenibile nelle loro famiglie e comunità.

CODROIPO. Crueza de Mà, concerto omaggio a De André

A Codroipo, venerdì 12 luglio, alle 21, in piazza Garibaldi (sotto il campanile) per "Estate Codroipese" è proposto il concerto acustico dei Crueza de Mà in omaggio a Fabrizio De André. Ingresso libero

VARMO. Undicesimo posto tra i Comuni ricicloni

Anche Varmo, piazzatosi all'11° posto in Fvg, è stato premiato tra i "Comuni ricicloni 2024", in particolare tra le località sotto i 5000 abitanti. L'iniziativa è promossa da Legambiente.

Monika Pascolo