



**CITTÀ DI  
NOVI LIGURE**  
Ufficio Stampa

## COMUNICATO STAMPA

### **Seminario sull'alimentazione**

Nei giorni **15 e 16 gennaio 2002** si è svolto presso la sala conferenze della **Biblioteca Civica** un seminario sull'alimentazione tra "Casa e Scuola Gusto e Necessità", a cura del **Servizio Centro Cottura Unificato del Comune di Novi Ligure**. Nel corso delle due giornate di studio, prioritariamente rivolte agli **Insegnanti** delle **scuole materne, elementari e medie**, ma con una notevole presenza anche di genitori impegnati nelle strutture scolastiche, si sono potuti ascoltare diversi esperti che operano nel campo sia dell'alimentazione che della sanità ad esso strettamente collegata. Scopo primario delle due giornate era di aggiornare il più possibile gli insegnanti sulle tematiche dell'alimentazione collettiva: i rischi, le metodiche, gli aspetti nutrizionali, psicologici e culturali dell'alimentazione in genere e di quella collettiva in particolare.

Nel corso della prima giornata, dopo una breve introduzione da parte dell'Assessore alla P.I. e Cultura **Prof. G. FIRPO**, il **Dott. G. ROSSELLO**, Responsabile del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'**ASL 22**, ha trattato in maniera oltremodo approfondita i temi delle esigenze alimentari dell'infanzia, dei rischi correlati ad una scorretta assunzione di cibo, primo tra tutti l'obesità infantile, ed in generale degli opportuni stili di alimentazione che deve seguire una mensa scolastica. A seguire, la Dott.ssa **F. CHIARLE**, di **SLOW FOOD**, ha indicato le esperienze della sua Organizzazione nel campo della comunicazione e dello studio effettuata negli ultimi anni sul territorio nazionale, indicando i rischi di impoverimento culturale da parte dei giovani sul cibo, sulle diversità territoriali, sulle omologazioni del gusto e su quanto si deve fare anche all'interno di strutture di ristorazione collettiva.

Il Dott. **L. CAVEDONI**, Responsabile dell'**Associazione Biologi Italiani Alimenti e Nutrizione**, ha svolto una relazione sui rischi alimentari, sulla loro prevenzione nonché sui controlli ai quali le strutture per la preparazione dei cibi, soprattutto se pubbliche, debbono essere sottoposte. La prima giornata si è conclusa con l'intervento della Dott.ssa **S. BOCCHIO**, Psicologa di **Punto Giovani**, che ha trattato gli aspetti del rapporto con il cibo dei bambini nell'età evolutiva, i simboli, i rischi le principali patologie, ed il corretto approccio da parte di insegnanti e genitori a queste tematiche.

Nella Seconda giornata di lavori si è tenuto un **LABORATORIO DEL GUSTO**, tipica metodologia affinata dallo **SLOW FOOD**, per analizzare, attraverso il metodo comparativo, diverse tipologie alimentari, tramite assaggi guidati sia di cibi elaborati che di materie prime. In questo affascinante percorso le due Guide sono state il Dott. **M. FAVA** di **Slow Food** e la Sig.na **N. BIANCATO** dell'**Unione Agricoltori-Progetto Scuole Agriturst**, che hanno analizzato i cibi in degustazione, tra l'industriale e l'artigianale, tra il chimico ed il biologico, tra la corretta e la scorretta alimentazione, sia sotto il profilo sanitario che sotto quello culturale, con evidenti ricadute su preparazioni e menù rivolti ai giovani che fruiscono del **Sevizio Mensa**.

È in fase di preparazione una pubblicazione che riassumerà, sotto forma esemplificativa, i temi trattati e che verrà consegnata a tutte le Famiglie i cui bambini frequentano le scuole materne elementari e medie cittadine, anche se non utilizzano la mensa scolastica, quale possibile contributo, di concerto con il Servizio **Centro Cottura Unificato**, per migliorare l'alimentazione dei giovani novesi, come recitava il tema del Seminario... **tra Casa e Scuola**.

*dal Palazzo Comunale, 21 gennaio 2002*

*L'Ufficio Stampa*