

## COMUNICATO STAMPA 8 giugno 2023

### **FISM: “EDUCAZIONE ALIMENTARE E INFANZIA”**

#### **Specialisti a convegno alla Reggia di Portici, presso l’Università di Napoli Federico II**

Un convegno dedicato alla cultura alimentare quale base per la salute del bambino, quello organizzato dalla Federazione Italiana Scuole Materne – la FISM – che in Italia conta circa novemila realtà educative non profit (asili nido, scuole dell’infanzia, servizi educativi), oltre duecento delle quali in Campania nelle città e province di Napoli, Salerno, Caserta, Avellino e Benevento.

All’appuntamento – che apre la scuola al territorio, coinvolgendo tutta la società civile – saranno presenti pedagogisti e pediatri, nutrizionisti ed esperti di dieta mediterranea, docenti di tecnologie alimentari e la rete dei portatori d’interesse dell’Agrobiodiversità. E ci saranno, innanzitutto, gestori delle scuole dell’infanzia, insegnanti, educatori...

Promossi dalla FISM in collaborazione con importanti istituzioni del territorio - l’Università di Napoli Federico II, la Società Italiana Nutrizione Umana (SINU), la Fondazione Dieta Mediterranea, il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l’analisi dell’economia agraria (CREA), la Federazione Italiana Medici Pediatri (FIMP), l’Istituto Nazionale per lo Studio e la Cura dei Tumori “Fondazione Pascale”... - i lavori avranno inizio sabato 17 giugno 2023, a partire dalle ore 9:15 presso la Reggia di Portici, sede del Dipartimento di Agraria dell’ateneo partenopeo (in via Università, n. 100).

Ad aprirli – insieme ai saluti del presidente nazionale della FISM Giampiero Redaelli – sarà l’intervento della vicepresidente nonché Responsabile dell’Area Cultura e Futuro, Rosaria De Filitto, che con il progetto “La magia di Imes” (l’anagramma di semi, simboli di nascita e cambiamento) ha coinvolto numerose scuole italiane – insegnanti, bambini, famiglie – in una serie di iniziative didattiche e ludiche realizzate con diversi intenti. Innanzitutto, sostenere l’importanza di una corretta alimentazione in chiave preventiva e di accompagnamento alla crescita dei più piccoli, ma pure destinate ad affrontare temi come l’ambiente, l’agricoltura sostenibile, la

conservazione e la sicurezza alimentari, i vantaggi di un regime dietetico improntato allo stile mediterraneo, le prospettive strategiche della sanità pubblica...

A seguire prenderanno la parola: alle 10,00 Raffaele Sacchi, professore di Scienze e Tecnologie Alimentari alla “Federico II” (“La gastronomia mediterranea per i più piccoli, linee guida per il kids food design”); alle 10,30 Pasquale Strazzullo, professore di Medicina Interna e past president SINU (“Qualità degli alimenti, fattore chiave per una dieta sana a partire dall’infanzia”); alle 11,00 Teresa Di Lauro, biologa nutrizionista e responsabile del progetto ENPAB - Pascale (“Statistica nazionale correlazione cattiva alimentazione e danni alla salute”); alle 11,30 Raffaella de Franchis, referente nazionale Area Alimentazione e Nutrizione FIMP e coordinatrice del Gruppo di lavoro “Dieta Mediterranea in Pediatria” (“La dieta mediterranea nei primi anni di vita, l’esperienza dei pediatri FIMP Napoli”); alle 12,00 Massimo Zaccardelli e Rosa Pepe del CREA, Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo (“Progetto ABC l'accordo di rete dei portatori d'interesse dell'Agrobiodiversità”). Ultimo contributo sarà quello di Gerardo Siano, presidente dell’Associazione Dieta Mediterranea e riguarderà “la piramide alimentare”, strumento prezioso per le politiche nutrizionali.

Al termine del Convegno saranno premiati i tre vincitori del concorso “La merendina di Imes”, dopo la selezione da parte di una giuria presieduta dalla SINU, delle tre ricette più sane fra le centinaia pervenute da scuole di tutta Italia. I premi andranno ad una proposta a base di asparagi e farina preparata al Polo dell’infanzia di Brendola (Vicenza); ad una con yogurt, frutta fresca e frutta secca arrivata dalla Scuola “Principe di Napoli” di Cupra Marittima (Ascoli Piceno); infine ad uno snack irresistibile nato sul territorio: una proposta a base di farina multicereali e legumi inventata alla Scuola “Santa Maria La Scala” di San Giuseppe Vesuviano.