



Presso l'Alberghiero, un percorso di alimentazione consapevole

CIVITAVECCHIA - "Dall'orto al piatto": una serie di incontri per gli studenti dell'Istituto Alberghiero al fine di approfondire lo studio dell'alimentazione e della sostenibilità dell'Agricoltura. <<Un percorso completo

che passa dalla coltivazione di un orto sinergico, realizzato dai ragazzi, fino ai prodotti che si trovano nei Supermercati e pubblicizzati dai Mass media. Un contributo prezioso è stato fornito da Brugiotti, Socio fondatore della ArboVerde, TreeWorker certificato per i lavori in quota su fune per Alberi, esperto conoscitore delle Palme e docente in Corsi di Potatura dell'Olivo. Egli ha svolto una bellissima lezione teorica sulla conoscenza e sul rispetto del Verde che gli studenti hanno seguito con attenzione e passione.>> <<Siamo poi passati alla pratica - spiega a sua volta la Vicepreside Alessandrini, che con la Professoressa Nunziato è responsabile di questo progetto - Abbiamo già da alcuni anni un orto sinergico ed un piccolo frutteto e il nostro esperto ci ha dato molte indicazioni utili mostrando praticamente alcuni metodi di potatura.>> Un altro appuntamento è stato realizzato in collaborazione con il Nutrizionista dottor Segnini che ha tenuto una lezione sulla pubblicità ingannevole, guidando gli studenti alla lettura delle etichettature. Un altro intervento è stato realizzato in collaborazione con esperti di un Supermercato locale sul tema del consumo responsabile. <<E' un percorso a cui teniamo molto sia per l'aspetto professionale degli studenti ma anche perché crediamo che attraverso la conoscenza passi appunto la formazione di cittadini e consumatori consapevoli>>

Foto gentilmente concessa