

Gusto per la Sostenibilità: la ricerca del Dipartimento di Agraria dell'Università di Firenze

04-06-2024



"E' come stare sulle nuvole", "mi fa sentire nella natura, camminare in un bosco", "mi sento bene...bene come quando faccio una cosa giusta", "mi ha fatto sentire ispirato, mi aveva fatto venire l'ansia perché pensavo che fosse buono dall'aspetto ma non sapevo cosa c'era dentro".

C'è stupore, divertimento, memoria e perfino un pizzico di mistero nell'universo emozionale di circa **300 piccoli alunni delle classi 3a e 4a della scuola primaria dell'Istituto Comprensivo Statale Levi Montalcini di Campi Bisenzio**, invitati a un'inedito quanto appetitoso **laboratorio sensoriale**

condotto dal Dipartimento di Agraria (DAGRI) dell'Università di Firenze.

Il progetto, dal titolo **"Gusto per la Sostenibilità: strategie per promuovere l'adozione di un'alimentazione sana e sostenibile nelle mense scolastiche"**, finanziato nell'ambito dei progetti di Public Engagement UniFlextra2024, è stato realizzato **in collaborazione con Qualità e Servizi Spa**, l'azienda di ristorazione scolastica di cui si serve l'Istituto, ed è andato avanti per 4 mesi, **da febbraio a maggio**, il tempo di

apportata principalmente dai legumi che abbiano un elevato potenziale di accettabilità da parte dei bambini e possano quindi essere inseriti nel menù della mensa scolastica. Grazie alla **"co-creation"**, metodologia della Citizen-Science che utilizza un approccio partecipativo per sviluppare prodotti innovativi coinvolgendo fin dalle prime fasi della progettazione gli utilizzatori "target", i bimbi sono arrivati a concepire piatti colorati, croccanti, profumati, pietanze in grado di accontentare vista e palato e che ora saranno presentate, con una giornata dedicata, a genitori e corpo docente.

Il prossimo **4 giugno, presso la sede "Il Magnifico" dell'Istituto Comprensivo Montalcini, a partire dalle ore 17**, la parola passerà dunque agli adulti affinché possano, al pari dei loro piccoli figli e studenti, maturare o affinare la propria consapevolezza in materia di salute alimentare e, forchette alla mano, esprimere il proprio gradimento sperimentando una selezione delle proposte culinarie a bordo del **Laboratorio Mobile di Analisi sensoriale di SensoryLab UniFI-DAGRI allestito nello spazio prospiciente l'istituto scolastico.**

*"Nonostante la generale consapevolezza del ruolo dell'alimentazione per la salute e per il rispetto dell'ambiente e le campagne di educazione alimentare verso il consumo di alimenti a base vegetale - spiega la **responsabile scientifica del progetto, Caterina Dinnella del DAGRI** -, nei bambini e negli adolescenti si rileva un consumo di questi alimenti ampiamente al di sotto delle raccomandazioni che si accompagna ad elevati livelli di spreco soprattutto a carico della componente vegetale dei pasti serviti nelle mense scolastiche".* *"Tuttavia - prosegue Dinnella - i risultati non hanno tardato ad arrivare e hanno messo in evidenza una grande varietà di piatti molto originali e distanti dalle tradizionali ricette a base di legumi, e i bambini hanno mostrato in generale di apprezzare le ricette sviluppate".*

Le pietanze scelte - altrimenti definite "idee vincenti" perché con una maggiore probabilità di essere accettate -, sono state individuate sulla base della domanda *"Quanto ti piacerebbe provare questo piatto?"*, e tenuto conto soprattutto delle risposte di chi, più di altri, ha difficoltà ad accettare cibi nuovi e a seguire diete bilanciate e salutari. Le proposte sono quindi divenute realtà grazie ai cuochi della mensa, che le hanno trasformate in piatti fumanti da portare sul banco per la riprova del nove. I giovanissimi giurati, muniti di iPad, hanno espresso così il loro giudizio, utilizzando emoji, uno strumento facile ed intuitivo per comunicare la propria esperienza. Ed è stato un trionfo di sorrisi.

Per maggiori informazioni: www.dagri.unifi.it



Comune di Firenze

CONTATTI

Redazione Portalegiovani
Giovani e Pari Opportunità
Direzione Cultura e Sport
Via Garibaldi, 7 - 50123 Firenze

P.IVA 01307110484

[Posta Elettronica Certificata \(PEC\)](#)

[URP - Ufficio Relazioni con il Pubblico](#)

SEGUICI SU



[Amministrazione Trasparente](#)

I dati personali pubblicati sono riutilizzabili solo alle condizioni previste dalla direttiva comunitaria 2003/98/CE e dal d.lgs. 36/2006

[Firenze Patrimonio Mondiale - Centro storico di Firenze patrimonio dell'Umanità](#)

[Redazione Portalegiovani](#)

[Statistiche](#)

[Privacy](#)

[Note legali](#)

[Dichiarazione di accessibilità](#)

