



Il progetto Al via lo sportello Sicurezza alimentare

Lotta al fumo e alle droghe, scuole a lezione

Previsti anche seminari e visite guidate sulla tutela ambientale

Daniela Spadaro

SOMMA VESUVIANA. Una sana e corretta alimentazione, lotta al fumo, all'alcool, alla droga e ad ogni forma di dipendenza, biodiversità, sicurezza alimentare, ma anche raccolta differenziata e tutela dell'ambiente. Sono gli ingredienti di un progetto già partito nelle scuole cittadine e coordinato da Filomena Castaldo, laureata in scienze delle preparazioni alimentari e abilitata alla professione di tecnologo alimentare che ha deciso di mettere le sue capacità al servizio di Somma Vesuviana. Così ha incontrato il vicesindaco Salvatore Di Sarno, gli ha illustrato il progetto e poi ha riunito intorno ad un tavolo i dirigenti delle scuole cittadine, il presidente dell'ordine dei tecnologi alimentari Campania Lazio, esponenti del Cnr dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Portici.

Ai dirigenti sono stati proposti seminari visite guidate, e approfondimenti a titolo totalmente gratuito e la proposta è stata accettata da tutti i presenti. Il progetto è dunque partito il 4 febbraio e terminerà ad aprile con molteplici interventi indirizzati agli alunni e ai genitori e una manifestazione finale prevista

per maggio. «Il progetto è molto bello oltre che utile - dice Salvatore Di Sarno, ho già preso parte ad alcuni incontri io stesso e so che i ragazzi delle scuole, come le famiglie e i dirigenti, stanno apprezzando».

La delibera che dispone la collaborazione con l'istituto zooprofilattico del Mezzogiorno e l'approvazione dei protocolli d'intesa, porta la data del 31 gennaio scorso. L'esecutivo guidato da Di Sarno ritiene «di fondamentale importanza valorizzare il rapporto di collaborazione tra l'Amministrazione comunale di Somma Vesuviana e l'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio, con il fine di realizzare soluzioni pro-

Il protocollo Siglato l'intesa con l'ordine dei tecnologi alimentari ed esponenti del Cnr

gettuali innovative, in grado di conseguire maggiore qualità, efficienza ed economicità con particolare riguardo alle politiche di coesione sociale; e di dover creare un efficace e sinergico sistema a rete tra realtà pubbliche e private, che consenta una maggiore partecipazione a bandi di finanziamento con conseguente recupero di tempo e risorse, individuando tra i principali attori di questo gli iscritti all'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio».

Il protocollo d'intesa individua iniziative relative a numerosi settori di intervento didattico: raccolta differenziata, inquinanti ambientali, igiene e sicurezza alimentare: chi e come deve garantire il cittadino; frodi alimentari; alimenti tra ambiente e salute; ecosistemi marini; animali in casa: come vivere in armonia. E lo scorso 4 febbraio, a Palazzo To-

rino, è stato siglato da Di Sarno e dal Presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio, Salvatore Velotto, un protocollo d'intesa per la realizzazione dello sportello Sicurezza Alimentare definito dall'acronimo Sposa che realizzerà una serie di attività in materia di sicurezza alimentare e sana e corretta alimentazione. Sarà arricchito dalle competenze di tecnologi alimentari ed offrirà gratuitamente un servizio di primo orientamento e informazione ai cittadini e alle imprese agro-alimentari.

Infine, sensibilizzerà i cittadini e le imprese alla riduzione degli sprechi,

strategia fondamentale per contrastare l'inutile sperpero di alimenti nonché di biodiversità e risorse naturali come suolo, acqua ed energia. La prima iniziativa dello sportello è appunto il progetto Ambiente e Salute, nelle scuole. Vi hanno aderito il primo, il secondo ed il terzo circolo didattico, l'istituto Montessori, l'istituto delle Suore Trinitarie, la scuola media statale San Giovanni Bosco, il Liceo Torricelli. L'intero ciclo di conferenze si concluderà con una mostra fotografica, audiovisiva e di fumetti allestita dagli studenti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

