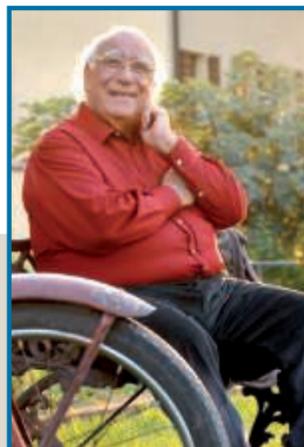
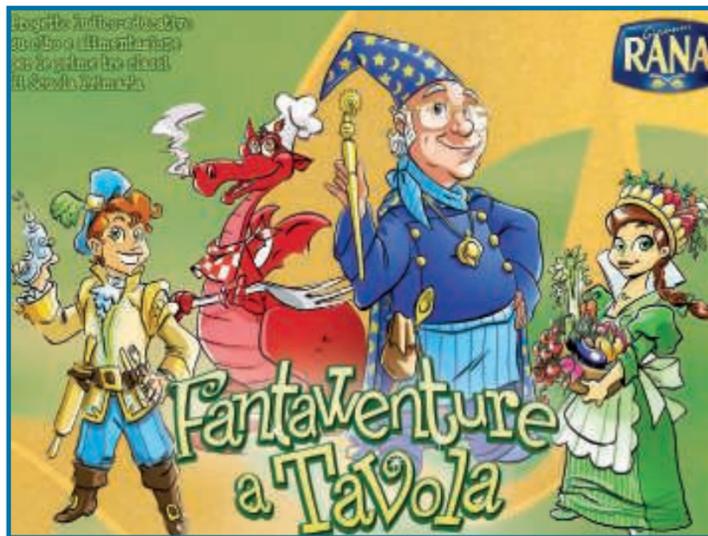


SCUOLE PRIMARIE

Educazione all'alimentazione con "Fantavventure a tavola"

Hanno già dato la loro adesione una dozzina di scuole elementari biellesi. Il progetto promosso dall'imprenditore Giovanni Rana su scala nazionale

Arriva nelle scuole elementari di Biella e provincia il progetto "Fantavventure a tavola", il progetto ludico-didattico su cibo e alimentazione promosso dal Pastificio Rana e indirizzato alle prime tre classi delle scuole elementari. Alla vigilia di Expo 2015 tutte le scuole di ogni ordine e grado sono chiamate a parlare di cibo e alimentazione a 360°, dal punto di vista nutrizionale, culturale, sociale, internazionale. Una sfida e una scommessa difficile, soprattutto per i più piccoli, per esempio delle prime tre classi di scuola primaria. Ci ha provato Giovanni Rana, personaggio reso popolare anche perché è stato uno dei primi imprenditori ad autopromuovere i propri prodotti, con un progetto divertente e pieno di contenuti che permette agli insegnanti di appassionare i piccoli studenti ad argomenti che potrebbero sembrare "più grandi di loro". "Fantavventure a tavola" mette in gioco una divertente favola in cui il Mago Giovanni e i suoi simpatici aiutanti, la principessa Gioia, il cavaliere Oro e il drago Fiamma, guidano i bambini alla scoperta della migliore e più sana tradizione culinaria, italiana ma non solo. "Fantavventure a tavola" utilizza, in sintonia con le esigenze didattiche, modalità ludico-operative di avvicinamento ai contenuti. La lettura della favola permette così all'insegnante di introdurre attività che sviluppino competenze percettive, motorie, affettive, cognitive. L'obiettivo dell'iniziativa è quello di dare a tutte



A sinistra il kit di personaggi di "Fantavventure a tavola". Sopra, Giovanni Rana

le scuole elementari aderenti gli strumenti didattici che aiuteranno docenti e genitori a far avvicinare gli alunni a un corretto stile alimentare. A fine gennaio, oltre tremila classi di tutta Italia hanno ricevuto dei kit didattici interdisciplinari con cui partire alla scoperta del cibo e delle materie prime che lo compongono. I bambini attraverseranno un percorso educativo che prevede tre diverse "portate", servite dallo stesso Mago Giovanni e dedicate ai temi della raccolta delle materie prime, dell'impasto e della cottura. Per ognuno di questi argomenti vengono suggerite attività lu-

dico-didattiche da svolgere in classe per conoscere i principi nutrizionali degli alimenti e per ripercorrere in modo divertente e coinvolgente il lungo viaggio che il cibo compie prima di arrivare a tavola. A chiusura del ricco menù, il grande concorso educativo "Raccontate al Mago Giovanni", che invita i bambini a scrivere, disegnare, comunicare con qualsiasi tecnica, nuove "avventure culinarie" sul tema della corretta alimentazione. Per la classe vincitrice una gita nella suggestiva città di Verona e un contributo di mille euro per l'acquisto di materiale didattico per la scuola; le

tre classi seconde classificate riceveranno un contributo di mille euro per un viaggio di istruzione e di 500 euro per l'acquisto di materiali didattici. Le scuole primarie biellesi che hanno già dato la loro adesione sono la "De Amicis" di Biella, la scuola primaria di Andorno Micca, la "Pietro Micca" di Biella, la "Carlo Boccadelli" di Verone, la scuola primaria di Candelo, quella di Vigliano Biellese, quella di Soprana, la primaria di "Piazza XXV Aprile" di Biella, la primaria di Crosa, quella di Crevacuore e l'Istituto La Marmora di Biella.

G. PE.

LILT

Una mela al giorno... per 400 studenti

Si è svolta ieri a Città Studi la tavola rotonda conclusiva del progetto "Una mela al giorno...", finalizzata alla prevenzione e alla sensibilizzazione dei giovani studenti biellesi verso una corretta alimentazione. L'evento, che ha fatto seguito alle giornate di distribuzione delle mele locali nelle scuole che hanno aderito all'iniziativa, era organizzato dalla Sezione di Biella della Lega contro i Tumori con il supporto della Provincia di Biella. Ad informare i circa 400 studenti presenti sulle abitudini alimentari (e non) che sarebbe corretto tenere sono stati il presidente della Lilt Biella, dottor Mauro Valentini e i dottori Michelangelo Valenti Direttore del Sian (Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione) dell'Asl di Biella e Giuseppe Franco Girelli, oncologo radioterapista e consigliere della Lilt di Biella. Gli studenti dell'Istituto Alberghiero "Zegna" hanno preparato un buffet a base di dolci alle mele e succo alla mela. In perfetta linea con quanto discusso sino a pochi istanti prima.

UNIVERSITA'

Da Castellanza in cerca di matricole

Per gli studenti che conseguiranno la maturità è già tempo di pensare al futuro e l'Università Carlo Cattaneo Liuc di Castellanza (Varese) è pronta ad accogliere le future matricole. Per far meglio conoscere l'offerta dell'ateneo, è prevista una presentazione stamane alle ore 11 presso la sede dell'Unione Industriale Biellese (via Torino, 56), Biella. Inoltre, è prevista una sessione del test d'ingresso (obbligatorio per coloro che conseguono un voto di maturità inferiore a 80/100) il prossimo mercoledì 6 aprile alle ore 15, sempre presso la sede dell'Unione Industriale Biellese. Liuc è un'Università privata, l'unica in Italia nata per iniziativa delle imprese (tramite l'Unione degli Industriali della Provincia di Varese) e pensata per la formazione ottimale dei professionisti d'impresa.

TEATRO

Un bosco di profumi domenica a Candelo

Nel pomeriggio di domenica, alle ore 16, al cinema "Verdi" di Candelo, nell'ambito del progetto "Mi invento...un mondo! in provincia di Biella", La Bonaventura presenta "Babù e il bosco dei profumi", spettacolo interattivo dedicato alla natura e alle erbe aromatiche di Roberta Triggiani, con Eleonora Frida Mino e Ilenia Speranza per la regia di Roberta Triggiani. Per informazioni e prenotazioni è possibile rivolgersi al 327/0416139. L'Associazione Bonaventura ha dedicato ai più piccoli uno spettacolo di teatro e sensi, al fine di sensibilizzare il pubblico sulle tematiche della salvaguardia della natura e della necessità di seminare e far nascere nuove piante.

PROIEZIONI

"Alpini in missione" alla sezione dell'Ana

Nella serata di mercoledì 9 marzo, alle ore 21, presso la sede della sezione di Biella dell'Ana (via Ferruccio Nazionale, 5) verranno proiettati i filmati "Alpini in missione - Afghanistan 2010". L'iniziativa è promossa dalla sezione Ana di Biella in collaborazione con la Brigata Alpina Taurinense, con la partecipazione del Museo Biellese "Il sentiero della memoria" e nell'ambito del 150° anniversario dell'Unità d'Italia.

CONVEGNO DI LEGAMBIENTE

Nell'edilizia scolastica, Biella primeggia

Il sindaco Dino Gentile ha partecipato ai lavori dell'XI "Ecosistema scuola"

Il sindaco di Biella, Dino Gentile, ha partecipato nei giorni scorsi all'XI edizione di "Ecosistema scuola", la fotografia annuale di Legambiente sullo stato dell'edilizia scolastica. «La fotografia scattata da Legambiente sul patrimonio scolastico italiano non è certamente incoraggiante, ma è fondamentale per avviare un percorso di riqualificazione degli edifici basato sulla certezza delle risorse e la condivisione di strategie nazionali». Così si è espresso Gentile, che è anche membro della commissione istruzione Anci. «Il rapporto di Legambiente è una sorta di supplenza temporanea in attesa dell'attore principale, la pubblicazione dell'anagrafe scolastica» ha spiegato Gentile. Dalla fotografia di Legambiente emerge che il 36 per cento degli edifici scolastici necessita di interventi di manutenzione urgente, oltre il 50 per cento dei 42mila esistenti è in aree

a rischio sismico e solo il 58 per cento ha il certificato di collaudo statico. Dal rapporto emergono, inoltre, le difficoltà degli enti locali a tenere in piedi un patrimonio edilizio vetusto, costruito nel 65 per cento dei casi prima del 1974, prima delle norme per le costruzioni in aree sismiche. Il 9 per cento degli edifici risulta a rischio idrogeologico e solo il 10,14 per cento è costruito secondo criteri antisismici. Il rapporto mette in luce anche la differenza qualitativa delle strutture nelle diverse aree. Il 52 per cento degli edifici al Sud e circa il 53 per cento nelle Isole, pur avendo edifici relativamente giovani, dichiara la necessità di interventi di manutenzione urgente, contro il 26 per cento del Nord e del Centro. L'investimento medio di manutenzione straordinaria passa da 53mila 472 euro al Nord a 27mila 193 euro al Centro e 22mila 482 euro al Sud.

Nel settentrione poi, c'è più attenzione per la manutenzione ordinaria, con una media di investimento dei Comuni doppia rispetto a quella del meridione: 12mila 3 euro ad edificio contro 4mila 902 del Sud. Per il sindaco di Biella «sono dati che devono far riflettere e lo sforzo del sottosegretario alle Infrastrutture, Mario Mantovani, di voler destinare le risorse Cipe per il piano strategico di messa in sicurezza degli edifici scolastici direttamente ai Comuni, è apprezzabile e merita tutto il nostro encomio ma non basta». «Servono altre idee dalle quali partire, perché se la verità è quella emersa oggi dal convegno, ossia che servono 13miliardi di euro per completare interamente la messa in totale sicurezza delle strutture scolastiche. Nella graduatoria nazionale dei Comuni d'Italia che hanno le scuole più sicure, Biella sventa al quinto posto.

INDAGINE

Castagno: chi lo lavora? E per quali usi?

A cinque mesi dall'inizio del progetto "Valorizzazione legname di castagno piemontese" (finanziato dal Settore Politiche Forestali della Regione Piemonte), arrivano i primi risultati dai questionari rivolti alle imprese di lavorazione del castagno piemontese. Il castagno è la specie legnosa più diffusa del Piemonte e il suo legno è tra i più utilizzati nel settore del mobilio e dell'edilizia, ma il legno di castagno è in massima parte importato dalla vicina Francia o addirittura dalla Russia. Il castagno piemontese è di conseguenza una risorsa poco valorizzata, tanto che il legno locale è usato principalmente

per fini energetici e chimici. Il Settore Politiche Forestali della Regione Piemonte ha quindi presentato in settembre un progetto di 18 mesi dal titolo "Valorizzazione legname di castagno piemontese" finalizzato a dare al legno locale di castagno un ruolo rilevante nelle scelte di artigiani e imprenditori. Il primo passo operativo è stato quello fare un'indagine per conoscere chi lavora il legname di castagno. Le imprese che ad oggi hanno risposto ai questionari sono 43. Di queste, l'88,4 per cento utilizza materiale di provenienza piemontese, per un volume di castagno locale di 13.500 metri cubi. Questo quan-

tativo viene per lo più utilizzato da boschi acquistati "in piedi" (77,25%) o acquistato come legname tondo da grossisti (21,06%), mentre molto poco (1,69%) è acquistato come legname a "bordo strada" direttamente da ditte boschive. Delle 38 realtà che utilizzano castagno locale, 27 sono ditte di utilizzazione e commercializzazione di legname, mentre le restanti 11 sono imprese di prima lavorazione. Nel complesso, queste 43 aziende impiegano 89 addetti. L'azienda di più grandi dimensioni impiega da sola 10 addetti, mentre sono molte le imprese individuali, soprattutto tra quelle di prima utilizza-

zione del legname. Per i prodotti derivati dal legname di castagno locale, buona parte è destinato a impieghi "nobili", cioè classificato come tondo da travatura (27%) e da sega (20,5%). Più modesti i quantitativi destinati a paleria, che raggiungono il 10,1% circa del totale. Quindi, gli impieghi che richiedono una seconda lavorazione presso segherie rappresentano il 57,6 per cento circa del totale, con margini di miglioramento per la paleria, dati gli usi locali possibili. La restante parte (43,4%) viene impiegata per fini energetici (legna da ardere 16,76% e cippato 0,44%) e per tannino (25,2%).