

04/04/2016 - **VERCELLI CITTÀ** - SOCIETÀ E COSTUME

VERCELLI - La corretta alimentazione si impara anche divertendosi - Gli alunni della Rodari piccoli chef per un giorno

Consiglia [Condividi](#) [Tweet](#) [G+ Condividi](#)

Che i legumi siano un elemento indispensabile nella dieta equilibrata di adulti e piccini è opinione condivisa dagli esperti del settore e ormai risaputa.

È altrettanto vero che, nonostante la grande varietà coltivata anche nelle nostre campagne vercellesi, nei piatti proposti ai bambini si fa ancora un uso troppo limitato delle ottime proteine vegetali in essi contenute.

L'Istituto Comprensivo Ferraris, sempre attento ad un approccio educativo globale nei confronti dei piccoli studenti, ha compiuto scelte pedagogiche anche in campo alimentare.

Il Dirigente Scolastico prof. **Giancarlo Crivellari** ha già da mesi deciso di aderire alla proposta del "pasto capovolto" in mensa, ottenendo così ottimi risultati per quel che riguarda la fruizione di carne, pesce e verdura, che vengono consumati con più appetito se proposti prima di pasta o riso.

Per quel che riguarda la merenda di metà mattina, si è scelto di far consumare agli alunni spuntini sani, a base di frutta e verdura fornite gratuitamente, aderendo ai progetti comunali e regionali.

Tornando ai legumi, è stata infine realizzata un'iniziativa che ha incontrato un vastissimo gradimento da parte dei piccoli.

Durante l'ultima settimana di marzo, **le classi prime e seconde della Scuola Primaria "Rodari"** (Istituto Comprensivo "Ferraris") hanno potuto cimentarsi, guidate dalle sapienti (e molto gentili e pazienti) indicazioni dello **chef Stefano Mercandino** della **ditta Alessio**, nella produzione di tortini dolci ai fagioli cannellini.

Nei locali della mensa scolastica, tutt'insieme intorno ai tavoli e con grande allegria, i bimbi hanno mescolato e impastato ingredienti semplici e sani: uova, zucchero di canna, farina, ricotta, latte, burro e lievito, a cui sono stati aggiunti i grandi protagonisti della ricetta: **i legumi caramellati**.

Dopo la cottura, ogni alunno ha potuto gustare il proprio tortino a scuola oppure a casa, per merenda, condividendolo con mamma e papà.

Al termine dell'esperienza, ad ogni bambino, è stato conferito un diploma di "Piccolo Chef".

Il risultato? A detta dei bambini, i legumi caramellati sono fantastici!

VercelliOggi.it è e sarà sempre gratuito.

Per effettuare una donazione clicca: <http://www.vercellioggi.it/donazioni.asp>

Commenta la notizia su <https://www.facebook.com/groups/vercellioggi>

Per leggere e commentare anche le principali notizie del Piemonte:

<https://www.facebook.com/VercelliOggiit-1085953941428506/?fref=ts>



FESTA PATRONALE DI ASIGLIANO VERCELLESE
da Giovedì 5 a Mercoledì 11 Maggio 2016
Si mangia e si balla tutte le sere !!
Sabato 7 Maggio ore 15.00 "14ª Edizione Saporinfiera"
Domenica 8 Maggio ore 12.00 "580ª CORSA DEI BUOI"
ore 13.00 "Dinè dal Di d'la Festa"
Saporinfiera | Mostra Mercato Agricola | Esposizione Autovetture | Cene dei Buoi | Tutto le sere Cucina tipica vercellese
Info: www.asigliano.it
www.comune.asiglianovercellese.vc.it
Comune di Asigliano Vercellese
Comitato Folcloristico Asiglianese

ECOINCENTIVI FORD

FINO A € 7.000 DI ECOINCENTIVI

FORD FOCUS



€15.250



Gruppo Nuova Sa-car