Nutripiatto senza confini, a ReNest evoluzione multiculturale del cibo

Descrizione

default watermark

(Adnkronos) â?? Essere un modello alimentare inclusivo, capace di mettere insieme equilibrio nutrizionale, tradizioni culturali e corretti stili di vita: Ã¨ lâ??obiettivo di â??Nutripiatto senza confiniâ??, il progetto di educazione alimentare sviluppato da NestlÃ© con il contributo scientifico dellâ??UniversitÃ Campus Bio-Medico di Roma e della Sipps â?? SocietÃ italiana di pediatria preventiva e sociale, presentato ieri a Milano durante ReNest, il percorso esperienziale ospitato nel parco di CityLife. Lâ??iniziativa Ã¨ stata al centro di uno degli appuntamenti del palinsesto di ReNest, che fino al 24 maggio propone eventi, talk, laboratori e visite guidate dedicate ai temi del benessere, della sostenibilitÃ e della qualitÃ della vita. In questo contesto, Nutripiatto senza confini â?? informa lâ??azienda in una nota â?? ha acceso i riflettori sullâ??importanza di sviluppare strumenti educativi in grado di dialogare con una societÃ sempre piÃ¹ multiculturale, valorizzando le diverse tradizioni alimentari presenti oggi in Italia.

Nutripiatto senza confini nasce dallâ??evoluzione di Nutripiatto, il progetto che dal 2018 accompagna famiglie, scuole e operatori sanitari nella promozione di corrette abitudini alimentari tra bambini e bambine, raggiungendo circa 650mila giovani. Oggi il modello si amplia integrando i principi della dieta mediterranea con ingredienti e tradizioni culinarie provenienti da diverse culture del mondo, facilmente reperibili anche in Italia. Pensato per bambini e bambine dai 4 ai 14 anni, il progetto Ã¨ uno strumento colorato, internazionale e immediato che supporta le famiglie nella scelta e nella realizzazione di pasti, colazioni e merende gustose ed equilibrate, senza rinunciare allapropria tradizioni culinarie. Cereali, proteine, frutta e verdura tipici di culture differenti â?? dalla quinoa al tofu, dai fagioli neri al pak-choi â?? trovano cosÃ¬ spazio allâ??interno di un modello nutrizionale equilibrato e accessibile. Il progetto con una library di oltre 70 ricette Ã¨ disponibile online.

â??Con Nutripiatto senza confini vogliamo offrire a famiglie, insegnanti e operatori sanitari uno strumento semplice e concreto capace di unire educazione alimentare, inclusione e scoperta di nuove culture attraverso il cibo â?? afferma Chiara Spiezia, biologa nutrizionista, collaboratrice di ricerca allâ??UnitÃ di ricerca in Scienze degli Alimenti e della nutrizione dellâ??UniversitÃ Campus Bio-Medico di Roma â?? Oggi parlare di corretta alimentazione significa anche riconoscere e valorizzare la

ricchezza delle diverse tradizioni presenti nel nostro Paeseâ?•. Il progetto â?? conclude la nota â?? conferma lâ??impegno di NestlÃ© nel promuovere strumenti concreti e scientificamente validati per supportare famiglie, docenti e operatori sanitari nellâ??educazione alimentare dei piÃ¹ piccoli, favorendo al tempo stesso inclusione e integrazione culturale.

â??

cronaca

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

default watermark

Data di creazione
Maggio 20, 2026
Autore
redazione