



Nutripiatto senza confini, a ReNest evoluzione multiculturale del cibo

Descrizione

(Adnkronos) È Essere un modello alimentare inclusivo, capace di mettere insieme equilibrio nutrizionale, tradizioni culturali e corretti stili di vita: l'obiettivo di Nutripiatto senza confini, il progetto di educazione alimentare sviluppato da Nestlé con il contributo scientifico dell'Università Campus Bio-Medico di Roma e della Società italiana di pediatria preventiva e sociale, presentato ieri a Milano durante ReNest, il percorso esperienziale ospitato nel parco di CityLife. L'iniziativa è 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 sostenibilità e della qualità della vita. In questo contesto, Nutripiatto senza confini informa l'azienda in una nota ha acceso i riflettori sull'importanza di sviluppare strumenti educativi in grado di dialogare con una società sempre più¹ multiculturale, valorizzando le diverse tradizioni alimentari presenti oggi in Italia.

Nutripiatto senza confini nasce dall'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 è 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 alle proprie tradizioni culinarie. Cereali, proteine, frutta e verdura tipici di culture differenti dalla quinoa al tofu, dai fagioli neri al pak-choi trovano così spazio all'interno di un modello nutrizionale equilibrato e accessibile. Il progetto con una library di oltre 70 ricette è disponibile online.

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 afferma Chiara Spiezia, biologa nutrizionista, collaboratrice di ricerca all'Unità di ricerca in Scienze degli Alimenti e della nutrizione dell'Università Campus Bio-Medico di Roma Oggi parlare di corretta alimentazione significa anche riconoscere e valorizzare la

ricchezza delle diverse tradizioni presenti nel nostro Paese». Il progetto conclude la nota che conferma l'impegno di Nestlé nel promuovere strumenti concreti e scientificamente validati per supportare famiglie, docenti e operatori sanitari nell'educazione alimentare dei più piccoli, favorendo al tempo stesso inclusione e integrazione culturale.

»

cronaca

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Maggio 20, 2026

Autore

redazione

default watermark