

Alimentazione ecosostenibile all'Istituto Montessori di Castellanza con la green food week

Pubblicato: Lunedì 14 Aprile 2025



La scuola “**Maria Montessori**” di **Castellanza**, da anni capofila di un progetto sperimentale in ambito educativo, ha deciso di mettersi in gioco anche per quanto riguarda le regole alimentari, dedicando un percorso speciale ai propri studenti e docenti. Circa cento fra giovani e insegnanti delle medie sono stati infatti coinvolti nella **Green Food Week**, un’iniziativa promossa da Foodinsider per diffondere la cultura del cibo sano e a basso impatto ambientale.

L’istituto gestito da **ACOF Olga Fiorini** (sotto la spinta dei suoi direttori **Mauro e Cinzia Ghisellini**) ha dunque deciso di aderire a questa attività che, dal 7 all’11 aprile, ha richiesto di impostare un menu sostenibile, nella consapevolezza che studi scientifici hanno rivelato che un quarto delle emissioni globali di gas serra deriva proprio dal sistema alimentare. L’idea di Green Food poggia sull’impegno per cambiare i comportamenti e ridurre gli sprechi in cucina, che da soli valgono l’8% delle emissioni di anidride carbonica in atmosfera.

Il punto centrale del progetto ha così portato all’offerta di un menu privo di carne, in cui la spinta vegetariana, talvolta anche vegana, ha permesso di dare spazio a legumi, frutta e verdura di stagione. «Nel corso della settimana dedicata a questa iniziativa – spiegano dalla scuola diretta dalla preside **Viviana Colombo**, con la docente **Fabiola Battagion** a fare da referente – vengono monitorati gli avanzi e il gradimento dei piatti, traendo informazioni utili alla pianificazione dei prossimi menu. In ambito didattico gli studenti trattano il tema dell’alimentazione ecosostenibile con gli insegnanti di

educazione civica e sono incoraggiati a compiere scelte quotidiane più consapevoli, valorizzando ulteriormente il messaggio dell'iniziativa».

La finalità dell'Istituto comprensivo Montessori, d'altronde, è da sempre quella di fare da ponte fra la classe e le famiglie, formando i cittadini del futuro attraverso un metodo scolastico che spinge sulla valorizzazione delle vocazioni individuali. Anche sul piano alimentare, la capacità di testare una cucina che combatta gli sprechi vuole così offrire l'opportunità di essere preparati, consapevoli e impegnati.

Oltretutto **la Green Food Week sui banchi della scuola media non resterà fine a se stessa e avrà una sua continuità in futuro**. In primis è stata avviata la pratica di utilizzare gli scarti della mensa per il compostaggio dell'orto scolastico. **Il menu ecosostenibile**, invece, **verrà riproposto ogni martedì**, proprio per offrire un'opportunità di dare seguito ai buoni propositi. A ciò si aggiungerà la cosiddetta **“merenda sballata”**, un'iniziativa per cui si cerca di introdurre anche in quel frangente dei cibi ecologici e senza imballaggi.

Un altro appuntamento di rilievo per questo progetto è invece fissato per la giornata di venerdì, quando **le classi prime parteciperanno a una lezione di cucina** che sviluppa le cosiddette ricette del riciclo, con le pietanze che vengono consegnate ai ragazzi perché possano portarle a casa, trasferendo la stessa sensibilità in ambito familiare.

Insomma, la Montessori non smette di sperimentare e crescere. Lo farà anche grazie a un accordo steso con l'**Università LIUC Carlo Cattaneo**, per la gestione di un'aiuola che gli alunni delle scuole medie stanno progettando in questo periodo e che sarà impostata per attirare le laboriose e preziosissime api.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it