

Il cibo sano raccontato dalle imprenditrici made in Bs

L' INIZIATIVA. Hanno spiegato l' attività di formazione per i piccoli: «Insegnare ai bimbi i valori della filiera agroalimentare permette di creare consumatori consapevoli» Le donne di Coldiretti hanno portato la loro importante testimonianza durante la tre giorni organizzata dall' associazione agricola a Milano Educazione alimentare, cibo sano e benessere al Villaggio Coldiretti di Milano. Protagoniste le imprenditrici agricole bresciane, impegnate nelle numerose attività della tre giorni milanese, che chiude oggi con una grande presenza di visitatori. «**ABBIAMO VISSUTO** un' esperienza unica - commenta Nadia Turelli, vice presidente di Coldiretti Brescia, responsabile di Donne Impresa Brescia e olivicolttrice di Sale Marasino - Ne facciamo tesoro per affrontare la nuova edizione del progetto

scuola con nuovi stimoli e voglia di mettersi in gioco. Insegnare ai bambini i valori dell' agricoltura e l' importanza dell' agroalimentare italiano significa formare consumatori più consapevoli». Numerose le donne che hanno contribuito alla riuscita dell' evento: «Noi imprenditrici - aggiunge Vittoria Urgnani, produttrice ortofrutticola di Rovato - abbiamo accolto i bambini nell' agrisilo dove, attraverso diversi laboratori abbiamo raccontato la campagna, trasmettendo loro tutta la passione che quotidianamente caratterizza la nostra attività. L' educazione al cibo deve partire necessariamente dal fare conoscere da dove arrivano i cibi che poi troviamo nei nostri piatti». NELL' AGRISILO, insieme alla delegazione del gruppo Donne Impresa Coldiretti Brescia, anche Alessandra Morandi dell' azienda agricola Dosso Badino di Monticelli Brusati e Francesca Plebani, titolare della fattoria didattica «La Fiorita» di Ome. La mattinata si è inoltre aperta con l' agricomesi di Manola Bosio, che gestisce insieme alla sorella e al padre l' azienda agricola «La Regina del Bosco» di Passirano. Durante la sessione «live», l' imprenditrice ha presentato nell' area Stili di Vita un trattamento rivoluzionario per la pulizia del viso e un innovativo bendaggio alle gambe con prodotti naturali a base di bava di lumaca. «I nostri prodotti si distinguono grazie alla filosofia green dell' azienda, che alleva le chiocchie in



speciali giardini ricreati secondo il loro habitat naturale - racconta Manola Bosio -. Questo fa sì che la bava estratta, sempre in modo non invasivo, resti ricca di ioni positivi e dunque viva e più efficace sulla nostra pelle». A CHIUDERE la giornata, lo show-cooking dell' agrichef bresciana Tiziana Porteri, presidente di Terranostra Brescia e titolare dell' agriturismo «Il Roccolo» di Bedizzole. «Niente meglio della cucina riesce a valorizzare le qualità dei prodotti **made in Italy** - spiega Tiziana Porteri - oggi ho presentato dei tortelli ripieni al Bagoss, eccellenza prodotta nella Cooperativa Valle di Bagolino, con un contorno di cipolla rossa di Breme».