



COMUNICATO STAMPA N.17 – 30.4.2019

## **ALIMENTAZIONE-SCUOLA, CONTINUA IMPEGNO TERME ERBE OFFICINALI, NASCE NUOVA PIZZA IDENTITARIA SUCCESSO OCCHIO AL CIBO, PEDRO'S OSPITE TERZA TAPPA**

CASSANO ALLO IONIO (Cs), Martedì 30 Aprile 2019 – **Non si difende il clima e l'ambiente nei nostri territori e sull'intero Pianeta, non si costruiscono e non si condividono oggi le condizioni di uno sviluppo eco-sostenibile e durevole fondato finalmente sulla valorizzazione delle proprie risorse naturali e identitarie se, allo stesso tempo, non ci si interroga, ogni giorno, su cosa mangiamo e su quali scelte alimentari preferiamo. È con questo approccio e con questa visione in senso lato politica ed economica del cibo e dell'educazione alimentare che continueremo ad investire su campagne culturali di sensibilizzazione destinate soprattutto al mondo della scuola.**

Ne è convinto **Mimmo LIONE**, amministratore unico delle **Terme Sibarite** esprimendo soddisfazione per la grande, bella e vivace partecipazione registrata nella terza tappa di **OCCHIO AL CIBO**, il ciclo di incontri pubblici promossi ed ospitati dallo stabilimento termale nel Centro Storico di CASSANO allo Jonio, nella cornice di un impegno di responsabilità sociale della struttura di proprietà della Regione Calabria che ormai non soltanto è consolidato ma che sta diventando punto di riferimento nel territorio. – Ad impreziosire il nuovo confronto sull'educazione alimentare, dal titolo **A SCUOLA DI SALUTE**, ospitato ieri (lunedì 29) nell'auditorium del complesso termale, affacciato sul giardino dove sorgerà l'Orto Botanico delle Terme, è stato il workshop tenuto da **PEDRO'S**, il pluripremiato istruttore di pizza con sedi a CARIATI, MIRTO e CORIGLIANO ROSSANO divenuto negli ultimi anni riferimento indiscusso in Calabria per la pizza identitaria e per il suo impegno di sensibilizzazione nelle scuole sull'uso dei prodotti tipici nella ristorazione.

Coordinati da **Lenin MONTESANTO**, responsabile della comunicazione strategica della società termale, dopo i saluti dell'amministratore **LIONE** sono intervenuti la biologa nutrizionista **Viviana SALMENA**, la tecnologa alimentare **Virginia DONATI** ed **Angelo ELIA** che insieme alla **DONATI** è l'anima del famoso laboratorio artigianale **CUORE DI PASTA di TREBISACCE**. – Destinataria di numerose domande e testimonianze personali da parte degli alunni, nella prima parte dell'evento ospitata nella Sala IGEA delle TERME, rispondendo alle tante sollecitazioni di qualità la **SALMENA** ha spiegato, con esempi e slide, come, quando e perché distinguere e preferire, in tutte le diverse fasi della giornata, a casa ed a scuola, con equilibrio e senza esagerazioni di nessun tipo, prodotti, piatti e bevande più salutari rispetto ad altre. – Protagonisti indiscussi sono state le alunne e gli alunni delle classi quinte sezioni A e B dell'**Istituto Comprensivo TROCCOLI di LAUROPOLI** e delle classi quarta sezione A e quinta sezione A di Via Siena e quarta sezione di Via Amendola dell'**Istituto Comprensivo LANZA – MILANI di CASSANO**. Alle insegnanti **MARADEI, GENOVESE, DI CUNTO, GIARDINO, CHIMENTO, MARTINEZ, DI PRESSA, PARRILLA** e **IACOBINI** che hanno accompagnato i circa 100 studenti presenti il Presidente **LIONE** ha espresso il ringraziamento delle TERME SIBARITE per aver aderito all'iniziativa sottolineando la grande preparazione dimostrata dalle classi.

Al termine dell'interessante faccia a faccia con gli alunni sulle erbe officinali calabresi, a conquistare prima l'attenzione e poi tutti i sensi sia dei più piccoli che degli adulti è stato **PEDRO'S**. Rispondendo alle diverse domande e spiegando benefici per la salute e l'ambiente connessi alla scelte alimentari e del cibo di qualità, il famoso pizzaiolo ha ribadito l'utilizzo per i suoi impasti a 96 ore di lievitazione delle farine italiane, in particolare quelle derivanti da grani antichi ed autoctoni; così come la preferenza per gli ingredienti di qualità ed in particolare la ricerca dei prodotti tipici e delle eccellenze agroalimentari del territorio come valore aggiunto delle sue pizze identitarie. – E proprio in omaggio alla **Carta Regionale delle Erbe Officinali** ed alle **Terme Sibarite** che per storia, caratteristiche dell'offerta di servizi e proprietà di acque e fanghi può essere considerato uno dei marcatori identitari dell'intera area, utilizzando tra le erbe spontanee presentate nella Carta **il timo** (secco macinato nell'impasto e cedrino in uscita), **PEDRO'S** ha infine realizzato e proposto una **nuova pizza identitaria** con guanciale di suino nero, provola di podolica calabrese, peperoncino, battezzata **RESPIRO SIBARITA** (dal greco thymos, respiro).