



COMUNICATO STAMPA – MANTOVA, 9 gennaio 2020

“La bellezza salverà il piatto” ...in mensa

I lavori del Liceo Artistico decorano la struttura dell'ospedale di Mantova. Pasti più colorati per il personale del presidio

La mensa dell'ospedale di Mantova si colora grazie al lavoro realizzato dagli studenti della classe **Quinta D del Liceo Artistico Giulio Romano**. Il cibo sano può essere anche buono e bello da vedere: questo il messaggio che l'ASST di Mantova ha voluto diffondere attraverso la mostra '**La bellezza salverà il piatto**', realizzata in collaborazione con l'istituto scolastico nell'ambito del progetto **CHEF IN OSPEDALE** e inaugurata a marzo nella hall dell'ospedale. Al termine dell'esposizione, i pannelli sono stati utilizzati per decorare la mensa ospedaliera e rendere così più gradevole l'ambiente e i pasti del personale.

L'iniziativa è il frutto di un percorso di sensibilizzazione rivolto agli studenti, che ha visto la collaborazione con **Coldiretti**. Nel corso del 2018 la nutrizionista di ASST **Maria Chiara Bassi** e **Valeria Vinciguerra**, referente di Coldiretti (Educazione Campagna Amica), hanno tenuto lezioni alla classe terza III LD Arti Figurative, affrontando i seguenti argomenti: elementi di scienza dell'alimentazione; nutrizione, salute e prevenzione; tipicità agro-alimentari mantovane; sistema di denominazione d'origine tutela prodotti; lettura corretta delle etichette alimentari; rintracciabilità dei prodotti alimentari.

Gli obiettivi? Essere consapevoli dell'importanza dell'alimentazione corretta nella prevenzione delle malattie, sapere riconoscere i prodotti agroalimentari mantovani, nonché l'italian sounding. Al termine del momento di riflessione gli studenti guidati dal professore di Discipline Pittoriche **Vincenzo Denti**, grazie alla disponibilità dirigente del Liceo Artistico Giulio Romano **Alida Irene Ferrari**, hanno dato vita alle opere. Sono stati utilizzati la tecnica dello stencil a più livelli e spray acrilici per imprimere i soggetti sui pannelli.

Il progetto **CHEF IN OSPEDALE**, inserito nell'ambito di **ERG-European region of gastronomy 2017**, è nato con l'obiettivo di diffondere una cultura della sana alimentazione nella comunità, sia all'interno che all'esterno dell'ospedale. Si è punta a valorizzare i prodotti del territorio, creare una rete con le aziende locali della filiera alimentare, con le associazioni di categoria e con le istituzioni mantovane. L'iniziativa ha visto come referente il direttore medico di presidio Consuelo Basili e la presenza dello chef stellato **Luca Marchini**, presidente per l'Italia dell'associazione *JRE-Jeunes Restaurateurs*, che ha formato il personale delle cucine e rivisitato i piatti.