

Corretta alimentazione: Mulino Bianco a Monza coinvolge adulti e bambini in un'esperienza educativa e divertente

Dall'20 al 23 aprile Mulino Bianco sarà in Piazza Trento e Trieste, con il patrocinio del Comune di Monza: laboratori didattici interattivi, esperti nutrizionisti, attività di edutainment a disposizione di famiglie e scuole per un divertente viaggio alla scoperta della corretta alimentazione.

Parma, 18 aprile 2012 – Un **esperto nutrizionista** a cui chiedere consigli sul corretto rapporto con il cibo; **divertenti laboratori didattici** dove i bambini possono imparare con quali ingredienti si può preparare una merenda o da dove arrivano frutta e verdura; **un test sul risveglio** per scegliere la giusta colazione da gustare. Sono solo alcune delle interessanti iniziative del **Tour di Mulino Bianco** che sarà a **Monza in Piazza Trento e Trieste, dal 20 al 23 aprile.**

Sostenuto dal **Comune di Monza** che ha concesso il patrocinio, il Tour di Mulino Bianco è il progetto di educazione alimentare che promuove **la sana e corretta alimentazione in modo divertente e coinvolgente**, informando **adulti e bambini** sull'importante ruolo della colazione e della merenda nella dieta quotidiana.

*“L’iniziativa che tocca oggi Monza ha coinvolto già più di 100 importanti città italiane con l’obiettivo di sensibilizzare i più giovani su una corretta alimentazione. In questa occasione lanciamo quindi un preciso messaggio ai ragazzi e alle famiglie attraverso un grande marchio italiano, sinonimo di qualità e affidabilità” commenta **Andrea Arbizzoni, Assessore agli Eventi del Comune di Monza.** “Un ringraziamento va quindi soprattutto allo sponsor dell’evento che ha voluto inserire Monza nel tour dando lustro alla nostra città offrendo di fatto alla cittadinanza un’opportunità di approfondimento delle tematiche legate all’alimentazione”.*

Giunta alla quarta edizione, l’iniziativa è aperta ad adulti e bambini che vogliono vivere **un’interessante esperienza alla scoperta delle origini della tradizione alimentare italiana** attraverso un percorso di contenuti e appuntamenti unici ed emozionanti che hanno l’obiettivo di sensibilizzare tutti alla **cultura del mangiar sano.**

Particolare **attenzione** è rivolta **ai bambini** per i quali Mulino Bianco organizza numerose attività dedicate: oltre al percorso educativo allestito all’interno della struttura, i più piccoli infatti potranno prendere parte a una serie di laboratori didattici gratuiti.

Nel laboratorio **Mani in Pasta**, un simpatico chef racconterà ai bambini l’origine e le caratteristiche degli ingredienti prima che loro possano cimentarsi direttamente nell’attività creativa e manuale che li vedrà impegnati nell’impasto di biscotti e tortine. Avranno così la possibilità di sviluppare la manipolazione e imparare a riconoscere gli ingredienti di ciò che mangeranno.

I pratici esperimenti messi in scena durante il **teatro scientifico** *“Alla scoperta dei segreti degli Amici del Mulino”* daranno la possibilità ai bambini più grandi di conoscere la natura e le caratteristiche, a volte sorprendenti, di alimenti come latte, frutta e uova e di imparare come l’energia prodotta dal cibo sia fondamentale per il nostro organismo ma anche come la natura,

opportunamente sfruttata, permetta anche di fare uso di energia pulita.

Cibo=Energia è, invece, il laboratorio che, sempre con tono giocoso e un approccio educativo e di intrattenimento, spiegherà il ruolo che vitamine, carboidrati, zuccheri, grassi e proteine hanno per l'organismo e per la crescita.

Ma l'**attenzione di Mulino Bianco** è rivolta anche **agli adulti**. All'interno della struttura i visitatori saranno accolti da una calda atmosfera dove tradizione e modernità si coniugano sapientemente: la cultura del saper fare si affianca all'innovazione, e gli ingredienti semplici e genuini di sempre rivivono in prodotti realizzati con tecnologie all'avanguardia che garantiscono unicità e alta qualità.

Un **esperto di nutrizione** fornirà consigli, anche attraverso l'organizzazione di seminari dedicati, su come individuare il corretto approccio nutrizionale, approfondire o iniziare ad avere un rapporto equilibrato con l'alimentazione per condurre una vita sana.

In tutte le attività, particolare attenzione è dedicata alla **Colazione all'Italiana** e alla **Buona Merenda**, progetti che sottolineano l'importanza della corretta suddivisione della dieta in cinque pasti quotidiani. Per la colazione viene proposto un modello che va oltre il valore nutrizionale degli alimenti: la socialità, la tradizione e i riti quotidiani si uniscono alla scelta di cibi naturali e genuini per dar vita a un momento di relazione fondamentale per iniziare la giornata. Grazie a un veloce test, poi, i visitatori, adulti e bambini, potranno gustare la colazione più adatta alla loro tipologia di risveglio – morbido, leggero, allegro o energico. Il progetto **Buona Merenda**, invece, pone l'attenzione sull'importanza degli spuntini di metà mattina e pomeriggio, necessari per distribuire in modo equilibrato nell'arco della giornata l'apporto dei nutrienti di cui abbiamo bisogno.

Tutti i laboratori, che negli scorsi anni hanno visto il coinvolgimento diretto di oltre 155.000 bambini, sono su prenotazione ed è possibile riservare laboratori per le scuole primarie.

Mulino Bianco sarà a **Monza**, in **Piazza Trento e Trieste**, con i seguenti orari:

- 20, 21 e 22 aprile (venerdì, sabato e domenica): 9.00 – 13.15 / 15.00 - 19.30

- Lunedì 23 aprile: 8.00 – 12.30 / 15.00 – 19.00

Per conoscere tutte le tappe del Tour Mulino Bianco, visitare il sito www.mulinobianco.it.

Il Gruppo Barilla

Nata a Parma nel 1877 da una bottega che produceva pane e pasta, Barilla è oggi tra i primi Gruppi alimentari italiani, leader mondiale nel mercato della pasta, dei sughi pronti in Europa continentale, dei prodotti da forno in Italia e dei pani croccanti nei Paesi scandinavi.

Attualmente il Gruppo Barilla possiede 43 siti produttivi (13 in Italia e 30 all'estero) ed esporta

in più di 100 Paesi. Dagli stabilimenti escono ogni anno circa 2.500.000 tonnellate di prodotti alimentari, che vengono consumati sulle tavole di tutto il mondo, con i marchi: Barilla, Mulino Bianco, Voiello, Pavesi, Academia Barilla, Wasa, Harrys (Francia e Russia), Lieken Urkorn e Golden Toast (Germania), Misko (Grecia), Filiz (Turchia), Yemina e Vesta (Messico). Ai marchi di prodotto si affiancano i marchi Number 1, società del Gruppo specializzata in servizi logistici, e First per i servizi di vendita al dettaglio.

La coerenza con principi e valori antichi ma sempre attuali, la gestione delle risorse umane come patrimonio fondamentale e i sistemi di produzione all'avanguardia fanno di Barilla una delle aziende alimentari più stimate nel mondo come espressione del "saper fare" italiano.

Per maggiori informazioni: www.barillagroup.it