



PER L'ASILO NIDO BELLI E MONELLI DI ANDORA MARKAS ORGANIZZA LABORATORI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

Tre giornate, 11,13 e 14 febbraio, in cui bambini e bambine diventeranno artigiani del burro e piccoli degustatori di yogurt.

L'obiettivo è incoraggiare un consumo sano attraverso la scoperta di nuovi sapori

Adottare sane abitudini alimentari fin dall'infanzia è essenziale per una crescita equilibrata. Provare nuovi gusti e conoscere gli alimenti aiuta i più piccoli a sviluppare un rapporto positivo con il cibo, un principio al centro dei **laboratori di educazione alimentare** promossi da Markas **all'Asilo Nido comunale "Belli e Monelli" di Andora** e che si svilupperanno su tre giornate: martedì **11**, giovedì **13** e venerdì **14 febbraio**.

I laboratori in programma per febbraio saranno dedicati ai **latticini** e prevedono una serie di incontri pratici incentrati sul latte e i suoi derivati. L'obiettivo di questo modulo è guidare i bambini verso un **consumo sano e consapevole**, incoraggiandoli a scoprire **nuovi sapori** e a familiarizzare con questi alimenti, in particolare quelli tipici della **colazione** e della **merenda**.

Nella prima parte del **laboratorio**, i bambini degusteranno **dello yogurt** che la dietista Markas verserà in alcune ciotole spiegando ai piccoli "studenti" come viene prodotto, da cosa deriva e quali sono i suoi benefici. Si passa poi all'assaggio, prima senza l'aggiunta di ingredienti e poi con cacao oppure di marmellata o di diversi tipi di frutta come purea di banana o mousse di mela.

La seconda parte del laboratorio, invece, avvicinerà i piccoli ai derivati del latte con la **preparazione del burro e della panna**. La dietista di Markas mostrerà ai bambini e alle bambine come si presenta la panna fresca liquida e come, con una preparazione speciale, può trasformarsi nella panna montata dei loro dolci preferiti. Successivamente, dalla panna separeranno il grasso per ottenere il burro e creare un panetto morbido e gustoso. Nell'ultima fase, **tutti potranno gustare i frutti di questo esperimento con una merenda** a base di pane con un velo di burro.

Yogurt, panna e burro sono solo alcuni dei derivati della "grande famiglia dei lattici" e per conoscerli tutti, bambini e bambine saranno impegnati in un **gioco finale**: uno **speciale memory** in cui ogni casella contiene un'immagine cartoon di un latticino. L'obiettivo è imparare a conoscere e distinguere visivamente tutti i derivati del latte per un'**alimentazione sana e consapevole**.

Armin Boschetto, direttore della Direzione Food di Markas, afferma: "Per Markas, l'alimentazione non si limita al servizio mensa e ristorazione, ma rappresenta un'opportunità per migliorare il benessere delle persone, in particolare dei più piccoli. Un'alimentazione sana si costruisce fin dall'infanzia, attraverso esperienze formative che trasmettono buone abitudini e un rapporto positivo con il cibo. Con i laboratori di



educazione alimentare vogliamo contribuire attivamente a questo percorso, promuovendo un modello nutrizionale bilanciato nelle diverse fasi della crescita”.

“Per l’Amministrazione la frequenza della mensa deve essere anche un momento didattico dedicato ai temi del consumo dei cibi in modo consapevole, con menù che propongano prodotti bio o a KM zero. In questo modo, fin da piccoli, i bambini sono guidati alla scoperta dei sapori rappresentativi del territorio e delle tradizioni agricole locali – hanno dichiarato **l’assessore alle Politiche Sociali Monica Risso** e **l’assessore alla Politiche dell’Infanzia Alexandra Allegri** – Per questo abbiamo chiesto a coloro che gestiscono la refezione scolastica di introdurre dei laboratori anche per i più piccoli. L’obiettivo è incoraggiare un consumo sano attraverso la scoperta di nuovi sapori”.

I laboratori si inseriscono in una serie di attività pensate per **stimolare la crescita psico-fisica** ed **educare a un’alimentazione sana**, senza trascurare l’aspetto ludico ed esperienziale. Il prossimo laboratorio è previsto per il mese di maggio e avrà come focus i cereali, mentre quello precedente, di novembre, è stato dedicato alla frutta.

Con oltre 12.000 collaboratori, in Italia ed Europa, che operano nelle divisioni Clean, Food, Housekeeping, Logistics&Care e Facility, Markas è una realtà lavorativa che offre un ampio ventaglio di opportunità professionali in diverse funzioni aziendali. Un ambiente di lavoro stimolante, alla ricerca di talento, competenza e passione.

Azienda di servizi a conduzione familiare, Markas è nata a Bolzano nel 1985 ed è presente oggi in tre Paesi: Italia, Austria e Germania. Da 40 anni rappresenta un riferimento nazionale per i servizi di pulizia professionale e ristorazione in ambito socio-sanitario e annovera tra i suoi clienti ospedali, case di riposo, ma anche scuole, università, aziende e hotel in tutta Italia. Oltre ai servizi Clean e Food, che insieme producono quasi il 90% del fatturato dell’azienda, Markas offre un pacchetto di servizi che comprende le divisioni: Housekeeping nata per soddisfare le esigenze del mondo dell’hotellerie, Logistics&Care dedicata al trasporto intraospedaliero e all’assistenza dei pazienti, e infine Facility che offre una gamma di servizi per la manutenzione delle strutture. L’azienda si avvale di più di 12.000 collaboratori e ha chiuso il 2023 con un fatturato complessivo di oltre 380 milioni di euro.