

La dieta mediterranea spiegata attraverso il gioco ai bambini di Pomigliano d'Arco

27 Maggio 2025



POMIGLIANO D'ARCO – Una giornata all'insegna di giochi, laboratori didattici e sana alimentazione per oltre 600 bambini delle scuole elementari di Pomigliano d'Arco (Napoli), che si sono riuniti oggi alle ore 09,30 al Parco delle Acque per l'evento "Giocando impariamo a mangiar sano e mediterraneo", organizzato in sinergia tra il Comune di Pomigliano d'Arco e la Asl Napoli 3 Sud, in collaborazione con la Vivenda Spa, responsabile del servizio mensa in città.

L'iniziativa, condotta da **Crescenzo De Luca Zoomiddo** e **Vincenzo Maio** della Wakup Animazione, segna la conclusione del percorso formativo per la promozione della dieta mediterranea promossa quest'anno fra i banchi delle scuole di Pomigliano.

È, infatti, l'ultimo tassello di un percorso ludico-didattico nato all'interno del Piano Regionale della

Prevenzione 2020/2025 – Programma PP01 "Scuole che promuovono Salute": la UOC Igiene degli alimenti e della Nutrizione (Sian) dell'Asl Napoli 3 Sud, coordinata dal direttore

Pierluigi Pecoraro, ha promosso il “Gioco della dieta mediterranea” destinata agli alunni delle classi terze e quarte elementari delle scuole seguite dall’Asl Napoli 3 Sud, tra cui anche il Comune di Pomigliano d’Arco.

Hanno partecipato all’evento il vice sindaco e assessore alle Politiche sociali **Domenico Leone**, il dirigente del settore V Affari generali-Servizi informativi- Servizi sociali **Gelsomina Romano**, il responsabile dei servizi sociali **Maria Antignani**, il direttore generale della Asl Napoli 3 Sud **Giuseppe Russo**, il direttore UOC Igiene degli alimenti e della Nutrizione dell’Asl Napoli 3 Sud **Pierluigi Pecoraro**, e il direttore di filiale Campania per la Vivenda Spa **Donato Lopez**.

“L’Amministrazione comunale, sottoscrivendo il protocollo d’intesa con l’Asl Napoli 3 Sud e promuovendo l’adesione al gioco della dieta mediterranea delle istituzioni scolastiche site sul territorio comunale, ha inteso sostenere la diffusione di buone abitudini alimentari e l’importanza del connubio con l’attività sportiva per uno stile di vita sano. La giornata conclusiva del 27 maggio è stata una giornata di condivisione, inclusione e promozione del messaggio: saper mangiare e fare sport per uno stile di vita sano”, commenta Domenico Leone.

Presente, inoltre, con uno stand anche la cooperativa sociale Medi hospes – che si prende cura delle persone in stato di fragilità economica o sociale con servizi di assistenza domiciliare, accoglienza e integrazione, gestione della dimora di Frederick – oltre a Vivenda Spa, entrambe parti del Consorzio La Cascina.

“Continua il nostro impegno per le scuole di Pomigliano: fedeli alla nostra vision e pienamente consapevoli della delicatezza del nostro servizio rivolto ai più piccoli, lavoriamo assiduamente per trasformare il pranzo in un momento di aggregazione, socializzazione, di gioco e curiosità verso il cibo preparato ogni giorno dalle nostre cuoche. Sempre in totale sicurezza, sia alimentare sia del luogo che ci ospita. Crediamo fermamente nell’esperienza costruttiva del pranzo che formerà i consumatori del domani, più attenti alla salute propria e del pianeta. E l’evento di oggi rappresenta un ulteriore tassello che siamo onorati di inserire nel puzzle della loro crescita”, aggiunge Donato Lopez.

Il gioco della dieta mediterranea ha l’obiettivo di promuovere la dieta mediterranea, riconosciuta patrimonio immateriale dell’umanità dall’Unesco, che rappresenta un modello nutrizionale sano e sostenibile in grado di prevenire il rischio di insorgenza di patologie cronico-degenerative come obesità, diabete e ipertensione arteriosa.

“La prevenzione deve necessariamente partire dalle scuole e dalle famiglie. Sono i punti

cardine da cui diffondere principi fondamentali come la corretta alimentazione, l'importanza dell'attività sportiva. La nostra azienda ha investito tanto sulla diffusione della dieta mediterranea attraverso un lavoro capillare con il coinvolgimento di alunni, genitori, docenti. Un lavoro che continuerà con maggiore intensità anche nel futuro", conclude Giuseppe Russo.