MalpensaNews

Mangiare sostenibile. Facile a dirsi ma come si fa? Francesca Cecchini a Sotto la cloche presenta l'apericena a Materia

Orlando Mastrillo · Tuesday, October 27th, 2026

La sostenibilità passa anche dalla tavola, dalla spesa quotidiana e dalle scelte che ciascuno può fare ogni giorno. È il tema al centro della nuova puntata di "Sotto la cloche", il programma di Radio Materia condotto da Rose e Dome, che ha ospitato Francesca Cecchini dell'associazione CAST. Durante la trasmissione si è parlato dei principali progetti portati avanti dall'associazione e dell'apericena in programma martedì 27 ottobre alle 19.30 allo Spazio Materia.

Dalla scelta di prodotti stagionali alla filiera corta, fino alla riduzione della plastica e degli sprechi alimentari, il filo conduttore della puntata è stato il rapporto tra alimentazione, biodiversità e impatto ambientale.

Green School, la sostenibilità entra nelle scuole

Tra le esperienze più consolidate di CAST c'è Green School, progetto nato nel 2009 nel territorio di Laveno e successivamente cresciuto fino a coinvolgere scuole anche fuori dalla provincia.

Il programma invita studenti e insegnanti a osservare e misurare concretamente l'impatto ambientale della vita scolastica, intervenendo su diversi aspetti: energia, acqua, rifiuti, biodiversità, mobilità, alimentazione e spreco alimentare. L'obiettivo non è soltanto trasmettere nozioni, ma trasformare i ragazzi in protagonisti di cambiamenti verificabili, capaci poi di entrare anche nelle abitudini delle famiglie.

Custodi di Natura e la tutela della biodiversità

Un altro progetto raccontato durante la trasmissione è Custodi di Natura, dedicato in particolare alla conoscenza della biodiversità e alla tutela degli insetti impollinatori. Le attività con gli studenti comprendono momenti di formazione, uscite sul territorio, mappature della biodiversità attraverso iniziative come i Bioblitz e la realizzazione di contenuti divulgativi, tra cui podcast. Il percorso può inoltre portare all'adozione o alla riqualificazione di aree verdi, creando un legame diretto tra educazione ambientale e cura del territorio. In questo ambito rientra anche l'attenzione alla Via delle Api di Materia, che porta a conoscere il ruolo fondamentale degli impollinatori negli ecosistemi e nella stessa produzione alimentare.

Il Festival del Futuro Sostenibile

CAST è inoltre tra i promotori del Festival del Futuro Sostenibile, appuntamento organizzato a

Cittiglio e dedicato ai diversi aspetti della transizione ecologica. Il festival propone incontri, attività per famiglie, mercatini, musica e momenti conviviali. Anche l'organizzazione pratica dell'evento segue criteri di sostenibilità, per esempio attraverso la riduzione della plastica monouso e l'impiego di stoviglie riutilizzabili grazie alla cosiddetta stoviglioteca. Un modo per dimostrare che le buone pratiche ambientali possono essere applicate anche a feste, manifestazioni ed eventi pubblici.

Dai progetti in Kenya alla cooperazione internazionale

L'attività di CAST guarda anche oltre il territorio varesino. L'associazione ha sviluppato nel tempo diversi progetti di cooperazione internazionale, tra cui interventi in Kenya legati all'accesso all'acqua, all'utilizzo di tecnologie appropriate e delle energie rinnovabili. Tra gli ambiti di lavoro figurano anche progetti collegati alla Blue Economy, alla tutela dell'ambiente marino e alla sostenibilità della filiera della pesca.

Una spesa più sostenibile parte dalle piccole scelte

La puntata di "Sotto la cloche" è stata anche l'occasione per tradurre questi principi in comportamenti quotidiani. Scegliere frutta e verdura di stagione, privilegiare produttori locali e filiere corte, leggere le etichette per conoscere la provenienza degli alimenti e aumentare la presenza di cibi vegetali nella propria dieta sono alcune delle indicazioni emerse.

A queste si aggiungono la riduzione degli imballaggi, il ricorso all'acqua del rubinetto o alle case dell'acqua, l'utilizzo di contenitori e stoviglie riutilizzabili e una maggiore attenzione allo spreco alimentare.

L'apericena allo Spazio Materia

Dalla teoria si passa poi alla tavola con "La filiera corta del Festival del Futuro Sostenibile", l'apericena-degustazione organizzata martedì 27 ottobre alle 19.30 allo Spazio Materia.

La serata propone piatti preparati con prodotti locali e stagionali e nasce anche con l'obiettivo di sostenere la realizzazione del Festival del Futuro Sostenibile. Un appuntamento che porta concretamente nel piatto gli stessi principi raccontati durante la trasmissione: stagionalità, territorio, filiera corta e attenzione all'impatto ambientale.

This entry was posted on Tuesday, October 27th, 2026 at 12:42 pm and is filed under News
You can follow any responses to this entry through the Comments (RSS) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.