

Corretta alimentazione:

Mulino Bianco a Torino coinvolge adulti e bambini in un'esperienza educativa e divertente

Dall'11 al 15 aprile Mulino Bianco sarà in Piazza Vittorio Veneto, con il patrocinio del Comune di Torino: laboratori didattici interattivi, esperti nutrizionisti, attività di edutainment a disposizione di famiglie e scuole per un divertente viaggio alla scoperta della corretta alimentazione.

Parma, 4 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 **Torino in Piazza Vittorio Veneto, dall'11 al 15 aprile.**

Sostenuto dal **Comune di Torino** 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.

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.



Colazione all'italiana
Un gesto d'amore



Buona Merenda
Una sana abitudine

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 **Torino**, in **Piazza Vittorio Veneto**, con i seguenti orari:

- 11, 12 e 13 aprile (mercoledì, giovedì e venerdì): 8.00 - 12.30 / 15.00 - 19.00
- 14 e 15 aprile (sabato e domenica): 9.00 – 13.00 / 15.30 – 19.30

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

Per ulteriori informazioni:

Ufficio Stampa

Ketchum Pleon per Mulino Bianco

Emanuela dell'Isola – 02/62411949 – 348/4848014 – emanuela.dellisola@ketchum.it

Eleonora Bresesti – 02/62411970 – eleonora.bresesti@ketchum.it

Ufficio Stampa Barilla - Marco Magli – 0521/263066 – marco.magli@barilla.com