

Un'Odissea SOStenibile, studenti giornalisti dalla Grecia all'Italia

L'Istituto Sivitanidios di Atene in viaggio tra Emilia e Lombardia con TravelEdventures incontra il laboratorio di giornalismo di infoSOStenibile

Di ondate di caldo se ne sono sentite parecchie nell'estate appena trascorsa. La prima, arrivata a fine giugno, ha colpito e sorpreso anche un gruppo di dodici studenti provenienti dalla Grecia, atterrati a Bologna con le loro insegnanti per viaggiare attraverso i sapori e le storie del cibo italiano.

Due settimane trascorse fra Emilia e Lombardia, fra città e paesini, fra dolci e condimenti, attraversando laboratori e attività, per il piacere del palato e la salute del corpo. Il progetto itinerante ideato dall'Istituto Sivitanidios di Atene, promosso a pieni voti dall'ente nazionale greco Erasmus+ e organizzato in Italia da TravelEdventures, ha coinvolto dieci studentesse e due studenti all'ultimo anno delle scuole superiori, selezionati fra i vari indirizzi di studi dell'Istituto greco per partecipare a questa esperienza che li ha visti protagonisti, apprendisti ed esperti improvvisati di olio d'oliva, gelato, yoga e sì, anche di giornalismo con InfoSOStenibile.

Il "Journalism workshop" nella splendida cornice del Parco dei Colli di Bergamo è stata la tappa finale del viaggio con tutti i suoi retrogusti didattici, prima di far ritorno nella patria, culla della filosofia. Così, a due passi dall'Acropoli bergamasca, il gruppo di studenti greci organizzati in intervistatori, titolisti, scrittori e apprendisti direttori responsabili, hanno trovato l'ispirazione fra le colline per scrivere i loro tre articoli che, tradotti dall'inglese all'italiano, abbiamo avuto il piacere di coordinare e ora, di pubblicare in queste pagine.

Per info:
giorgio@traveledventures.com
Mobilità scolastiche per progetti Erasmus+
www.travelEdventures.com



Brisighella, olio d'oliva su tela

La prima vera esperienza culinaria del viaggio ha avuto luogo a circa 50 km da Bologna, in provincia di Ravenna. Sulle colline attorno alla splendida cittadina di Brisighella si coltivano ulivi sin dal tempo dei Romani. Dalla Torre dell'Orologio si ammira un paesaggio che sembra un dipinto, ovviamente ad olio, in cui gli ulivi sono protagonisti insieme alle catene montuose di gesso che li proteggono dai venti freddi e rilasciano calore durante l'inverno. Il CAB, Consorzio Agricolo Brisighellese, è il portavoce attuale di questa tradizione sin dal 1962 quando le varie produzioni a conduzione

familiare si sono unite per dare un futuro alla storia dell'olio d'oliva di Brisighella. Il sapore non può che rispecchiare l'atmosfera che si respira nei pressi del Sentiero dell'Olio, in cui la purezza della natura scivola dalle colline a colorare uno dei borghi più belli d'Italia e il cui sapore si concentra nel primo olio italiano ad ottenere il riconoscimento D.O.P. nel 1996. Una curiosità: dell'ulivo a Brisighella non si spreca nulla, persino le foglie che cadono durante la raccolta a mano vengono usate per aromatizzare un formaggio locale.

La dolce storia del Gelato Italiano



Chi l'ha detto che gelato in inglese si dice ice cream?! Errore! Il gelato è ben diverso dall'ice cream e se non ci credete, andate a chiederlo al Gelato Museum Carpigiani di Anzola, a pochi chilometri da Bologna. Lo spiegheranno dolcemente, assaggio dopo assaggio, e se non bastasse ecco a voi un laboratorio di produzione di gelato tenuto da chi ha creato la Carpigiani Gelato University con numerose sedi in tutto il mondo. Mentre l'acquilina in bocca incentiva la vostra curiosità, vi diamo qualche indizio. Il gelato è fatto con più latte rispetto all'ice cream che usa prevalentemente panna e quindi contiene più grassi. Il gelato viene servito a temperature meno fredde con una conseguente esaltazione dei sapori. In un ice cream il contenuto di aria si avvicina al 50% mentre nel gelato artigianale, più denso e cremoso, è molto inferiore, al punto di poter essere servito con la classica spatola. E se pensate che la parola ice cream sia più "cool", abbiamo proprio gusti diversi!

Il "Journalism workshop" organizzato da TravelEdventures in collaborazione con infoSOStenibile è stata la tappa finale del viaggio con tutti i suoi retrogusti didattici, prima di far ritorno nella patria culla della filosofia



A Bologna i parchi si muovono!

Fra un viaggio e l'altro, partenze e ritorni, la città che ha cullato questa piacevole Odissea greco-italiana all'insegna di cibo, sostenibilità e salute, è stata Bologna, che oltre ai piaceri culinari della tradizione ci ha proposto anche piacere ed esercizio per il corpo con Parchi In Movimento. Durante l'estate i parchi bolognesi si muovono grazie a yoga, pilates, box e danza trasformandosi in vere e proprie palestre all'aperto per promuovere benessere e combattere la sedentarietà. Dal 2010 il Comune di Bologna propone gratuitamente alla cittadinanza di ogni età e preparazione atletica le attività condotte da istruttori

professionisti in una decina di parchi urbani. La partecipazione ogni estate è in costante crescita e l'accessibilità al benessere è diventato un appuntamento consolidato. Sono circa 70 mila le presenze registrate negli ultimi anni, racconta Rebecca, istruttrice di yoga e pilates presso il parco Angeletti, intervistata telefonicamente a distanza di qualche giorno dalla lezione alla quale abbiamo partecipato. Il benessere e la socialità si incontrano grazie a Parchi In Movimento, offrendo non solo un'occasione per il corpo ma anche uno stimolo per le persone e la possibilità, partecipando, di far vivere gli spazi verdi urbani.