

Come e dove nasce la pasta al pomodoro? E come si arriva allo zucchero "filato"? Le imprenditrici di **Confagricoltura Donna Emilia-Romagna** e i **Giovani agricoltori di Confagricoltura Bologna** sono scesi insieme nelle piazze del capoluogo per **parlare del ruolo dell'agricoltura sull'ambiente, sulle produzioni e sul rapporto tra alimentazione e salute.**



Insieme hanno organizzato laboratori dedicati alle scolaresche in occasione del Festival Francese e aperti al pubblico ai Giardini Margherita, prima e dopo lo svolgimento della competizione Race for the Cure, dove all'interno dello stand la squadra di Confagricoltura Donna ha ospitato il workshop per bambini e famiglie sul tema "Sostenibilità, comportamento alimentare e salute" e l'Anga - Associazione dei Giovani Agricoltori di Bologna, si è concentrata sulla produzione dello zucchero.



Partendo con il racconto dei **cibi integrali** e della **pasta al pomodoro**, olio e basilico, simboli della sana cucina mediterranea, si è arrivati ad accontentare i più piccoli offrendo bastoncini di **zucchero filato**, 100% bolognese: dalla barbabietola raccolta nei nostri campi alla zolletta che viene prodotta nello stabilimento della Coprob a Minerbio. Se ne sono occupate **Rosanna Scipioni, presidente di Confagricoltura Donna Emilia-Romagna**, e **Flavia Montroni, presidente dei Giovani di Confagricoltura Bologna - Anga.**

Donne e alimentazione tornano dunque al centro dell'attività sociale ed educativa dell'organizzazione agricola. La squadra di Confagricoltura Donna Emilia Romagna, capitanata dalla sua Presidente, ha partecipato "in divisa" alla corsa organizzata dalla Komen indossando il cappellino dell'iniziativa nazionale "**Clementine anti violenza**", che si terrà **a Bologna** il prossimo **25 novembre** e che **per il quinto anno consecutivo** vedrà impegnate le imprenditrici agricole dell'Emilia-Romagna a sostegno di tutte le donne, per celebrare la giornata internazionale contro la violenza di genere.

