

Eventi

06/09/2023 08:07:29 **Migliorarsi a Piccoli passi ha conquistato Orsara**

La settima edizione di **Migliorarsi a piccoli passi** ha conquistato Orsara di Puglia. Grande successo ed entusiasmo hanno contrassegnato l'intera giornata di domenica nel borgo dauno che ha ospitato una quarantina di bambini e ragazzi, divisi in quattro squadre e seguiti da altrettanti team di professionisti di stile e immagine, nonché le rispettive famiglie.

Con il motto che ormai contraddistingue la manifestazione itinerante, "migliorarsi per volersi bene e voler bene al mondo", i partecipanti hanno interpretato quattro trend diversi: **Romantico**, al Campanile e Complesso abbaziale, (fotografo Giuseppe Pio Marino, costumista Francesca Frisoli, parrucchiere Ludomi e visagista Vincenza Buonassisi) **Rock**, in Piazza Mazzini, (fotografo Donato Narducci, costumista, parrucchiere e visagista Vania Narducci), **Elegante**, alla Grotta di San Michele, (fotografa Gaia Forte, costumista Viviana Ventola, parrucchiere Rachele Petronella, visagista Giorgia Forte) e **Denim**, in via Carlo Alberto e via Mentana, (fotografo Manuela Iuliano, costumista Anita Terlizzi, parrucchiere Lucia Pelosi e visagista Giuseppina Del Priore) con l'indicazione di inserirsi nel contesto di Orsara che ha accolto i set fotografici. Le foto infatti saranno valutate da una giuria qualificata e dagli utenti social che decreteranno la squadra vincitrice e il singolo partecipante che andrà a Bruxelles o a Strasburgo in visita alle Istituzioni europee insieme al suo nucleo familiare grazie a Mario Furore, europarlamentare del Movimento 5 Stelle.

Tante le novità introdotte quest'anno nel collaudato format che unisce la cura di sé dal punto di vista psico-fisico alla conoscenza e al rispetto del territorio. Anzitutto la collaborazione con tre sodalizi: **Agape** (Associazione Genitori e Amici Piccoli Empatici) che ha la sede principale a San Giovanni Rotondo, **"I Diversabili"** di Lucera e l'**Asd Elpis** di Foggia e poi la possibilità a data per la prima volta a quattro giovanissime concorrenti delle passate edizioni di occuparsi di un'intera squadra, quella Elegante, provvedendo a trucco, abiti, acconciature e fotografie.

"Siamo felicissimi dell'accoglienza ricevuta a Orsara – ha dichiarato **Carlo Ventola**, lookmaker ideatore di Migliorarsi e presidente dell'Aps Noi Noi di Lucera che organizza la manifestazione - del sostegno dell'Amministrazione Comunale, in particolare del sindaco Mario Simonelli e di Concetta Terlizzi, delegata alla Cultura e al Turismo, della Pro Loco con la presidente Anna Calabrese, di Lucia Pelosi e quindi dell'attiva partecipazione di ben tre associazioni che si occupano di persone con disabilità e gravi patologie, perché insieme abbiamo dato un bellissimo esempio di integrazione. È stata una giornata all'insegna dell'allegria e della spensieratezza, come piace a noi, ma anche della reciproca conoscenza".

Molto apprezzati i giochi e i laboratori della mattina a tema emozioni e sani comportamenti a tavola con la psicologa psicoterapeuta **Lucia Susanna**, che ha sollecitato a riconoscere le emozioni e ad apprezzarle, e della biologa nutrizionista **Antonella Riccelli**, che ha dato consigli sulla frequenza con cui consumare alcuni alimenti illustrando i principi della dieta mediterranea, e poi quello sui colori e le forme applicato all'immagine con lo stesso Ventola. Vincitrice del gioco del "Semaforo alimentare" è stata la **squadra Rock** che si è aggiudicata il **premio intitolato a Marina Corvino**.

Grande curiosità e divertimento ha suscitato la successiva passeggiata nell'orto. Muniti di cassetta di legno, i ragazzi hanno raccolto pomodori, peperoni, melanzane e zucchine coltivati da **Peppe Zullo** a Villa Jamele, con il rinomato chef che ha guidato personalmente il gruppo, mostrando anche erbe e spezie che utilizza quotidianamente nella sua cucina.

"I bambini di città, che non hanno la fortuna di frequentare gli orti, pensano che tutto nasca nel frigorifero di un supermercato – ha detto **Zullo** – invece noi abbiamo voluto dimostrare a questi ragazzi che andare in un orto, riconoscere una verdura o un ortaggio, raccogliarli, metterli in una cassetta e poi cucinarli significa mangiare qualcosa di vero, un cibo intelligente, buono, che non ci fa male e che è il nostro cibo del futuro".

E dall'orto i cibi selezionati sono finiti nei piatti di settanta commensali, in un gioioso momento conviviale tra famiglie che hanno pranzato al ristorante Piano Paradiso, degustando anche i prodotti offerti dagli sponsor: Pasta Puà e Caseificio Miano.