

## **Legumi ed erbe aromatiche: alla scoperta della biodiversità con la BaGAV**

Al Fiera di Udine, in occasione della **Giornata Mondiale dell'Alimentazione**, l'Università di Udine e la BaGAV hanno accompagnato i bambini alla scoperta dei legumi e delle erbe aromatiche attraverso tre stazioni di attività e conoscenza.

**Venerdì 16 ottobre 2026**, Udine Fiere si è trasformata in uno spazio di scoperta e apprendimento per circa 150 alunni delle scuole primarie del territorio. Il tema scelto per l'edizione 2026, «**Innovare oggi per nutrire domani**», ha guidato una mattinata dedicata al rapporto tra alimentazione, salute e sostenibilità, attraverso attività pratiche, giochi ed esperienze pensate per i più piccoli.

Tra i protagonisti della giornata anche **l'Università degli Studi di Udine e la Banca del Germoplasma Autoctono Vegetale del Friuli Venezia Giulia (BaGAV)**, che hanno portato all'interno del percorso educativo il mondo dei legumi e delle erbe aromatiche, avvicinando i bambini alla biodiversità vegetale e al valore delle risorse naturali.

Il contributo dell'Università degli Studi di Udine e della BaGAV si è sviluppato attraverso **tre Stazioni** interattive, pensate per stimolare la curiosità dei bambini e far conoscere da vicino il mondo dei legumi, l'importanza della conservazione dei semi e le caratteristiche delle erbe aromatiche.

**La prima Stazione, condotta dalla professoressa Elisa Maraccini e dalla dottoressa Valentina Caron**, ha accompagnato i bambini alla scoperta delle piante dei legumi, seguendo il loro percorso dal seme alla pianta matura. Attraverso le spiegazioni e l'osservazione, i piccoli partecipanti hanno potuto comprendere come nasce una pianta, come il seme germoglia e sviluppa le radici e il fusto, fino alla formazione delle foglie, dei fiori e dei baccelli che contengono nuovi semi. Un modo concreto per scoprire il ciclo di vita delle piante e capire da dove arrivano alimenti comuni come ceci e soia.



Stazione 1 - I legumi: dal seme alla pianta.

**La seconda Stazione, curata dalla dottoressa Gabriela Alandia e dalla tirocinante Elisa Cauz,** ha coinvolto i bambini in giochi e attività sensoriali dedicati ai semi e ai legumi. Attraverso l'esplorazione tattile, i partecipanti hanno potuto riconoscere le diverse forme, dimensioni e colori dei semi, scoprendo anche le loro origini, la loro diversità nella regione Friuli Venezia Giulia e i diversi modi in cui i legumi possono essere preparati in cucina. Le attività hanno permesso di approfondire anche un aspetto fondamentale del lavoro della BaGAV: la conservazione dei semi, una pratica importante per custodire la diversità delle piante e preservare questo prezioso patrimonio vegetale della regione Friuli Venezia Giulia per il futuro.



Stazione 2 - I legumi: origine, la loro diversità nella regione Friuli Venezia Giulia e ricette per la cucina.

**La terza Stazione, condotta dalla dottoressa Luisa Dalla Costa e dalla dottoressa Chiara Mastromarino,** ha portato i bambini a conoscere più da vicino le erbe aromatiche attraverso il gioco della spirale delle erbe aromatiche. L'attività ha permesso di esplorare le caratteristiche delle diverse specie e di riflettere sulle loro esigenze idriche, scoprendo che non tutte le piante hanno bisogno della stessa quantità d'acqua per

crescere. Un'occasione attraverso il gioco per comprendere l'importanza della gestione dell'acqua



Stazione 3 - Il sentiero degli aromi: per sperimentare le erbe aromatiche.

Attraverso queste tre esperienze, i bambini hanno potuto imparare divertendosi, mettendo in gioco osservazione, tatto e curiosità. Un percorso che ha avvicinato i più piccoli alla biodiversità vegetale, mostrando come la conoscenza dei semi, dei legumi e delle erbe aromatiche possa contribuire a comprendere meglio il legame tra natura, alimentazione e sostenibilità.

L'iniziativa si è inserita in un percorso più ampio, articolato in otto stazioni tematiche, che ha coinvolto i partecipanti in attività dedicate anche ai cinque colori della salute, al movimento, all'igiene alimentare, alla corretta conservazione dei cibi e alla lettura delle etichette.

Per la BaGAV, partecipare a questa iniziativa ha significato contribuire alla diffusione della conoscenza del patrimonio vegetale e della biodiversità, portando questi temi fuori dai contesti strettamente scientifici e rendendoli accessibili anche ai più piccoli.

Di seguito si possono vedere i servizi:

del **TGR regionale** "Il legame tra alimentazione e salute si scopre già alle elementari"

<https://www.rainews.it/tgr/fvg/articoli/2026/10/il-legame-tra-alimentazione-e-salute-si-scopre-gia-alle-elementari-fc618ea5-b682-4355-b465-a3c01c86b779.html>

e di **TeleFriuli** "Giornata dell'alimentazione, a Udine i bimbi imparano facendo"

<https://www.telefriuli.it/cronaca/giornata-dell'alimentazione-a-udine-i-bimbi-imparano-facendo/>

20 ottobre 2026

BaGAV, Università di Udine