

LA NAZIONE MARTEDÌ 8 OTTOBRE 2013

IL NOSTRO AMBIENTE



“A SCUOLA CON GUSTO”
Comune, Asp e Alisea puntano sui prodotti “a km zero” del Parco

MENSE CONVEGNO SUL PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

La filiera corta entra nelle scuole

Accordo con il Parco per impiegare prodotti tipici locali

“A SCUOLA con gusto”: ossia come ti erudisci il bambino – ma anche i genitori – sulle sane abitudini alimentari, sul cibo biologico, sulle buone pratiche della “filiera corta”. Comune, Asp, Regione e addetti ai lavori hanno fatto il punto sul cammino percorso da un progetto educativo iniziato nel 2007 e che sarà rinnovato anche per l'anno scolastico 2013-2014. L'incontro al Centro congressi Principe di Piemonte è servito anche a delimitare i programmi futuri. L'Asp, che gestisce la refezione scolastica per conto del Comune, si avvale della collaborazione del Centro di educazione del gusto di Prato per attuare al meglio i progetti di educazione alimentare, d'intesa con Alisea (diritta che gestisce la preparazione dei pasti) e con le insegnanti. Per quest'anno scolastico sono previsti percorsi di valorizzazione del pane e dell'olio (con attenzione ai pro-

LE NOVITA'

Saranno varati anche percorsi di valorizzazione di pane e olio, oltre al recupero di cibi avanzati

dotti locali); una collaborazione col Parco di Massaciucoli per utilizzare i prodotti delle aziende agricole attive nell'area protetta; il recupero delle pietanze non consumate della mensa. Confermati i menù con gusto, con giornate a tema dedicate a piatti tipici, lo spuntino di metà mattina a scuola a base di frutta e miele, gli orti scolastici, le visite al centro cottura delle Bocchette, gli incontri con i genitori, le visite alle aziende amiche. Una festa a Villa Borbone, in maggio, concluderà il percorso. Tornerà anche

“A scuola con gusto – Notizie”, un foglio informativo diretto alle famiglie. Le strategie sono state illustrate, alla presenza dell'assessore Glauco Dal Pino, dai responsabili del settore comunale Marzia Levantino e Vincenzo Strippoli, dal direttore di Asp Marco Franciosi, dal direttore del Centro di Prato, Alessandro Venturi. Simone Tarducci ha confermato l'impegno della Regione per la promozione della filiera corta nelle mense scolastiche. Le insegnanti delle materne “Moriganti” e “Melograno” e della primaria “Puccini” di Torre del Lago, ma anche Sandro Bellini di Alisea, hanno raccontato le loro esperienze alimentari. Il presidente del Parco, Fabrizio Manfredi, ha illustrato il protocollo d'intesa fra Comune, Parco e Asp, che porterà sulle tavole i prodotti tipici delle aziende che operano nel territorio protetto.