



“In mensa mangio locale”, Slow Food porta tipicità a scuola

“**V**orremmo riuscire a far sì che il 20% dei prodotti utilizzati nelle mense scolastiche provenisse dal territorio”. Questo è l’ambizioso obiettivo del percorso formativo “Pensa che mensa” ideato per il Parco delle Foreste Casentinesi Monte Falterona e Campigna, nelle aree di Forlì-Cesena, Mugello e Levante Fiorentino e Casentino, nell’ambito del più ampio progetto Oltreterra, ideato dalla Condotta Slow Food di Forlì e coordinato da Slow Food Italia.

«Dopo un’indagine sulle mense nei comuni del Parco abbiamo deciso, insieme alle amministrazioni comunali, di miglio-

rare la qualità del cibo distribuito nelle scuole utilizzando prodotti locali, per nutrire meglio sia i bambini che l’economia del territorio», sottolinea Elena Sandrone dell’ufficio educazione di Slow Food Italia. Non va dimenticato che sono anni fondamentali per la formazione del gusto e per stimolare la curiosità per ciò che si mangia: «Per genitori, insegnanti, produttori, cuochi e gli stessi amministratori comunali sono previsti momenti di formazione e confronto, per riuscire davvero a migliorare il cibo nelle mense scolastiche del territorio, che forniscono attualmente circa 240.000 pasti annui», precisa Sandrone. «Favorire – osserva Marco Remaschi, assessore all’agricoltura della Regione To-

scana – l’ingresso dei prodotti agricoli del Parco nella refezione scolastica degli stessi Comuni del Parco, oltre a garantire prodotti a km zero e quindi maggiore qualità delle mense stesse, consentirebbe una giusta remunerazione per i prodotti del territorio montano con conseguente ripopolamento delle terre coltivate e ulteriore incremento dell’attività agricola».

«Anche noi riteniamo importante incentivare l’economia montana per promuovere lo sviluppo di questi territori evitando così fenomeni di abbandono di aree ricche di tradizioni rurali e risorse agroalimentari», conclude Simona Caselli, Assessore all’agricoltura, caccia e pesca della Regione Emilia-Romagna

