



COMUNICATO STAMPA

PRODOTTI DEL TERRITORIO NEL MENÙ DELLA MENSA SCOLASTICA

Menù dal profumo di terra cuneese strizzano l'occhio ai bambini che frequentano la mensa scolastica di Cuneo, invitandoli a conoscere e nutrirsi dei prodotti del territorio, presentati, oggi, con la veste sapida di uno sformato di porri, una colorata insalata di carote di San Rocco e invitanti pere caramellate.

I piccoli commensali hanno avuto l'opportunità di apprendere qualcosa in più sul contenuto del piatto perché il progetto, promosso dalla Camera di commercio di Cuneo in collaborazione con il Comune, la società Markas - che confeziona i pasti - e la cooperativa agricola Agrisviluppo - fornitrice delle materie prime - prevede che a tutti siano consegnate delle schede informative.

*"Un'occasione imperdibile per insegnare alle nuove generazioni che il cibo è necessità, piacere e legame con il luogo in cui si vive - **sostiene il presidente della Camera di commercio Ferruccio Dardanello.** Per operare una scelta attenta e intelligente, è necessario conoscere gli ingredienti, legarli alla loro origine espressione del territorio e della storia locale".*

Nel primo degli otto appuntamenti di cadenza quindicinale, in programma fino al 2 maggio prossimo, sono stati di scena la carota di San Rocco, i porri di Cervere e la pera Madernassa, coltivata nel Roero e in valle Grana.

La loro storia, resa attraente da una simpatica personalizzazione grafica, narra la nascita autoctona del prodotto o l'approdo in Granda, l'abilità contadina, il ciclo vegetativo e il relativo utilizzo del prodotto. Il tutto affinché le tante saporite voci di casa nostra si accostino ai bambini, attraendoli e offrendo loro una conoscenza più approfondita per un'alimentazione corretta e consapevole a chilometro zero.

L'iniziativa, che vede nel ruolo di capofila la Regione Piemonte, fa parte del progetto europeo Alcotra Dégust'Alp e guarda ai piccoli e ai loro genitori fornendo indicazioni precise sul consumo di ortaggi, frutta, carni e prodotti caseari di zona verificando, a fine esperienza, l'interesse suscitato e i risvolti nelle scelte di ognuno.

*"L'adesione a questo progetto - **afferma l'assessora ai servizi scolastici del Comune di Cuneo Franca Giordano** - conferma la costante attenzione che l'Amministrazione comunale rivolge nel promuovere tra i ragazzi i prodotti del nostro territorio, da diversi anni introdotti nei menù delle mense scolastiche".*

Di qui un primo questionario che ha interessato bambini e famiglie, cercando di disegnare, attraverso le loro risposte, il quadro della situazione. Il confronto è tra la cucina tipica, diversa da zona a zona, rispettosa delle tradizioni e delle produzioni locali e quella omologata, spesso spersonalizzata e meno chiara nei suoi percorsi.

Prossimo appuntamento il 12 marzo con polenta, spezzatino di bovino di razza piemontese e carote in umido. Poi toccherà all'ortaggio di San Rocco in crema, all'hamburger con patate della Bisalta al prezzemolo o in purea, ai tomini freschi, allo yogurt biologico e alla mela rossa Cuneo Igp.

Dopo la mensa, in classe i bambini hanno imparato a conoscere i prodotti locali attraverso il gioco e alcuni filmati.

Cuneo, 27 febbraio 2014