la Città
QUOTIDIANO DI SALERNO E PROVINCIA

Data 12-11-2014
Pagina 17
Foglio 1

IL PROGETTO » EDUCAZIONE E ALIMENTAZIONE

Mensa scolastica di qualità Ai fornelli gli chef del futuro

Gli allievi dell'indirizzo alberghiero del "Pisacane" di Sapri curano la refezione Così 170 bambini mangiano prodotti locali, sempre freschi e controllati dall'Asl

di Monica Trotta

Gli studenti cucinano per gli altri studenti. La refezione scolastica a Sapri è per gourmet visto che il servizio mensa viene curato direttamente da chi di cucina se ne intende. Sono infatti gli allievi dell'indirizzo alberghiero del "Pisacane" a preparare i pasti, facendo attenzione ai prodotti del territorio, grazie a una straordinaria sinergia che vede insieme scuola, Asl, Comune e Coldiretti. I fortunati destinatari delle gustose pietanze sono 170 bambini delle scuole dell'infanzia degli Istituto comprensivi "Dante Alighieri" e "Santa Croce" di Sapri, compresa la sede distaccata di Torraca.

L'iniziativa fa parte del più ampio progetto di educazione all'alimentazione "Mangiar sano: educare al gusto piccoli e grandi". Un occhio particolare viene riservato alla qualità con prodotti sempre freschi, molti di questi biologici, e con l' acquisto delle derrate secondo il criterio della filiera corta e della valorizzazione del commercio locale.

Il menù è stato elaborato sulla base delle indicazioni dell'Istituto nazionale di ricerca alimenti e nutrizione con il placet dell'Asl di Sapri.

In una lettera inviata ai genitori, la preside Franca **Principe** ha annunciato nei giorni scorsi la novità nella refezione scolastica, sottolineando che «inizia insieme l'avventura della scoperta del cibo». Ogni famiglia, inoltre, ha la possibilità di esprimere il proprio gradimento tramite una scheda inviata a casa. Per quanto riguarda il Comune, guidato da Giuseppe **Del Medico**, come evidenziato nel progetto, «con questa iniziativa ottimizza il servizio di refezione scolastica sostenendo anche l'idea dell'utilizzo virtuoso delle risorse pubbliche e l'idea dello sviluppo locale». Inoltre gli studenti dell'indirizzo alberghiero hanno potuto arricchire il proprio curriculum grazie a due stage realizzati in Abruzzo. Uno è stato dedicato alle piante officinali ed al loro uso in cucina ed in cosmesi, grazie alle visite all'orto biologico di Morro d'Oro (Teramo). Altri studenti, invece, per due mesi hanno fatto lezioni teoriche e pratiche di cucina, di sala e reception, presso un hotel di Montesilvano (Pescara).

Il progetto di educazione all'alimentazione dell'Istituto "Pisacane", sarà presentato nel corso di un incontro promosso dall'Istituto nell'aula magna. Sabato prossimo alle 10,30 si parlerà di "Buona scuola" con il dirigente dell'ufficio scolastico regionale Luisa **Franzese**, il dirigente dell'ufficio provinciale Renato **Pagliara**, la preside Principe e il sindaco Del Medico.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Una mensa scolastica

L'Istituto "Pisacane" di Sapri

SCUOLA Salerno

IL PROGETTO » EDUCAZIONE E ALIMENTAZIONE

Mensa scolastica di qualità
Ai fornelli gli chef del futuro

Comunicare ai tempi di Facebook

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.