

Il nuovo progetto per la filiera agricola italiana

Coldiretti, a scuola il menù a chilometri zero

La Coldiretti è impegnata promuovere il progetto educazionale alla campagna amica nelle scuole con la firma di un protocollo con il Ministero della Salute per recuperare, soprattutto nelle giovani generazioni, i principi della tradizione, della sana alimentazione, della stagionalità dei prodotti e della realtà territoriale per valorizzare i fondamenti della dieta mediterranea e ricostruire il legame che unisce i prodotti dell'agricoltura con i cibi consumati ogni giorno. «Arriva nelle scuole il menu a chilometri zero con l'elaborazione di piatti secondo i principi di un'alimentazione equilibrata, ma anche considerando la varietà e la stagionalità dei cibi, utilizzando anche proposte di alimenti tipici della regione di residenza, per insegnare ai bambini il mante-



nimento delle tradizioni». E' quanto afferma la Coldiretti nel sottolineare che «l'importante novità contenuta nelle linee guida per la ristorazione scolastica fissate dal Ministero della Salute contribuisce ad arricchire e qualificare l'offerta delle mense ma anche per

favorire la conoscenza e l'integrazione nei propri territori di residenza delle nuove generazioni di vecchi e nuovi italiani. Niente ciliegie o pesche a Natale, dunque, ma dolci arance in Sicilia, mele nel Veneto o mandarini in Basilicata ed anche altri esempi basati sui prodotti tradizionali che potrebbero essere consumati nelle diverse regioni. L'Italia può contare su 4511 prodotti agroalimentari tradizionali, ottenuti secondo regole tramandate. A prevalere tra le specialità "salvate dall'estinzione" sono - sottolinea la Coldiretti - i 1.362 diversi tipi di pane, pasta e biscotti, seguiti da 1.263 verdure fresche e lavorate, 748 salami, prosciutti, carni fresche e insaccati di diverso genere, 461 formaggi, 154 bevande tra analcoliche, liquori e distillati e 150 prodotti di origine animale».