

Nelle mense scolastiche sempre più biologico e prodotti tipici tradizionali. Progetti pilota di educazione alimentare e l'attività delle "Fattorie aperte" e delle "Fattorie didattiche"

Il bio a scuola

In circa il 65% delle mense scolastiche della provincia di Modena si usano abitualmente prodotti biologici, spesso più di una volta alla settimana, o comunque cibi provenienti da coltivazioni dove si adotta la lotta integrata. La quota sale a oltre sette scuole su dieci nell'ambito dei nidi e rimane alta, sempre oltre il 60%, anche nel caso di istituti privati. Sono alcune delle informazioni di una ricerca realizzata dall'assessorato all'Agricoltura e all'alimentazione della Provincia di Modena e i cui primi risultati sono stati presentati nel corso del convegno dedicato all'educazione alimentare "Alimentazione: affetti, effetti e misfatti fatti a fette". Il convegno, promosso dalla Provincia di Modena,

aveva l'obiettivo di fare il punto sull'applicazione della legge regionale 29 del 2002 che prevede strumenti per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare con particolare riferimento alla qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva. Sono intervenuti gli assessori provinciali Graziano Poggioli (Agricoltura e alimentazione) e Silvia Facchini (Istruzione e formazione professionale), esperti e tecnici del settore tra i quali la psicoterapeuta Rosa Bianco Finocchiaro, il docente di Pedagogia Marco Dallari, il biologo Gianni Tamino, il medico omeopata Franco Caroli e Daniela Guerra consigliera regionale, incaricata per l'Educazione alimentare e l'orientamento ai consumi.

Dalla ricerca, che permetterà anche di raccogliere indicazioni sui costi e sulla modalità di gestione delle mense, emerge un esteso utilizzo di prodotti tipici e tradizionali: dal Parmigiano Reggiano al prosciutto, dall'aceto balsamico alle crescentine.

I prodotti biologici più "gettonati" sono il pane, la pasta, la frutta e la verdura, la passata di pomodoro, l'olio extravergine di oliva. E molti di questi sono presenti sulle tavole delle mense scolastiche ben più di una volta alla settimana.

"Si tratta di un quadro positivo che può e deve essere migliorato" commenta l'**assessore all'Agricoltura Graziano Poggioli** sottolineando in particolare la necessità di un'applicazione piena della legge regionale 29 del 2002 che "tende a promuovere proprio il miglioramento qualitativo dell'educazione alimentare e dei servizi di ristorazione collettiva attraverso l'utilizzo di materie prime provenienti da coltivazioni biologiche: i principi di questa legge devono entrare con maggiore continuità negli appalti dei Comuni e degli enti che gestiscono la ristorazione collettiva".

Sulla base della legge regionale, inoltre, sono stati sviluppati negli ultimi anni diversi progetti pilota di educazione alimentare e sono state realizzate iniziative di formazione per insegnanti e agricoltori, oltre all'attività delle "Fattorie aperte" e delle "Fattorie didattiche", un circuito che oggi può contare su ben 47 aziende, rispetto alle 15 del 1999, e che lo scorso anno ha portato sui campi quasi 16 mila studenti, 746 classi dalle materne alle medie. ❖

