

Progetto “Pappa Fish”, addio al pesce surgelato nelle mense delle scuole ascolane

L’iniziativa del Comune di Ascoli Piceno, promossa in collaborazione con la Albert sas e la Vivenda Spa, punta a introdurre nelle mense scolastiche il pesce fresco locale; 11 giornate dedicate: dal pesce azzurro alle trote passando per i molluschi. Non solo piatti a base di pesce ma anche momenti ludico-ricreativi per stimolare i bimbi verso l’adozione di corretti e sani stili di vita

Partirà venerdì 23 novembre 2018, nelle scuole comunali di Ascoli Piceno, il progetto di educazione alimentare “Pappa Fish”. L’iniziativa, sposata dal Comune marchigiano in collaborazione con la Albert sas e la Vivenda Spa, la società del Gruppo La Cascina responsabile del servizio di refezione scolastica, consentirà ai bimbi delle scuole primarie e d’infanzia di gustare dell’ottimo pesce fresco locale. Pesce fresco proveniente da San Benedetto del Tronto.

L’obiettivo finale del progetto Pappa Fish è di porre a regime un menù innovativo e sostenibile, nel quale i prodotti ittici freschi locali andranno progressivamente a sostituire le pietanze a base di pesce surgelato, somministrate di prassi nelle refezioni scolastiche. Il menu, proposto dalla Vivenda Spa, si basa sui principi di un’alimentazione sana, equilibrata e genuina, sulla valorizzazione della filiera corta e delle tipicità e tradizioni culinarie del territorio.

A dare il benvenuto agli oltre 1.300 alunni coinvolti nel progetto, saranno gustose alici al gratin e una bruschetta con olio, pomodorini e olive. Undici gli appuntamenti già fissati in calendario durante i quali, sulle tavole delle mense scolastiche, saranno serviti un primo o un secondo a base di pesce. Tante le specie che i cuochi della Vivenda Spa cucineranno come, per esempio, il pesce azzurro (alici, sardine e sgombri), triglie, gallinelle, totani, moscardini, trote e vongole. Al momento dell’acquisto la Vivenda Spa presterà grande attenzione a tipologia e, soprattutto, a stagionalità del pescato.

Con il progetto Pappa Fish il Comune di Ascoli Piceno, supportato dall’esperienza settoriale della Albert sas e della Vivenda Spa, punta a dare risalto all’educazione alimentare valutata non più come momento extra-didattico ma come elemento integrante e imprescindibile della loro formazione scolastica. Incontrare il cibo che mangiamo significa entrare nel proprio territorio geografico, sociale e antropologico, avvicinarsi ad altre culture, comprendere le economie locali, avere rispetto per l’ambiente e cibarsi in maniera sostenibile.

Accanto al momento del pasto, i bambini delle scuole primarie e dell’infanzia saranno coinvolti in percorsi educativi studiati *ad hoc*. “L’Odissea di Basilio pescatore di acciughe” si sviluppa nel racconto delle peripezie di Basilio, pescatore di acciughe, costretto ad affrontare mille difficoltà per amore del mare e per passione del suo lavoro. La storia segue il modello del cantastorie con sei quadri narrativi. Ogni quadro narrativo verrà realizzato graficamente dagli alunni e comunicato attraverso diversi linguaggi espressivi: scrittura creativa, filastrocche, racconto epico, drammatizzazioni... Al termine del percorso, l’intera storia



verrà rappresentata con il coinvolgimento attivo di tutti i bambini e insegnanti presenti a mensa, all'inizio o al termine del pasto.

“Pappa Fish, un mare di emozioni a tavola” è un altro percorso educativo rivolto a tutti i bambini che mangiano a mensa. Con l'aiuto di specifici materiali e metodologie, comunicheranno le loro emozioni legate al pasto nelle giornate di Pappa Fish.

Anche le famiglie potranno gustare le ricette di Pappa Fish grazie a un simpatico gadget a forma di pesciolino che tutti gli alunni porteranno a casa. Si ritiene importante coinvolgere attivamente le famiglie nel progetto perché l'educazione alimentare in famiglia avvenga proprio nella preparazione condivisa delle ricette a base di pesce fresco povero locale.

“L'educazione a una corretta alimentazione e la promozione di sani stili di vita sono alla base del nostro lavoro quotidiano che non può, e non vuole, essere circoscritto soltanto alla somministrazione dei pasti”, spiega Viky Bottone, direttore filiale Abruzzo e Marche per la Vivenda Spa. Il quale poi precisa come “la Vivenda Spa e La Cascina sono da sempre sensibili ai temi della crescita e dello sviluppo dei più piccoli: per questo prestiamo grande attenzione alla scelta dei prodotti e alla loro trasformazione attraverso le mani sapienti delle nostre cuoche in graditi pasti per i più piccoli”.

