

LANCIANO SCEGLIE LENTICCHIE DI SANTO STEFANO E ZAFFERANO DI NAVELLI PER MENSE SCUOLA

15 Maggio 2019



LANCIANO – Mensa biologica certificata in due nidi d'infanzia di Lanciano e bio-sostenibile nelle scuole del circondario, oltre 40 Comuni: il servizio di ristorazione scolastica, con la guida del Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione della Asl Lanciano-Vasto-Chieti diretto da Ercole Ranalli, sceglie alta qualità e filiera corta, viste le norme che fissano paletti come stagionalità dei prodotti, guerra agli Ogm, utilizzo di aromi naturali.

Una formula improntata anche alla riduzione dello spreco alimentare e al recupero dei prodotti non somministrati da destinare a fini sociali e benefici.

L'attenzione al territorio è espressa attraverso l'utilizzo di specialità a marchio Dop o Igp, come zafferano, patata del Fucino, lenticchie di Santo Stefano, e tipicità come fagiolo tondino, ceci di Navelli, cereali antichi, caciotta frentana, olio extra vergine d'oliva. Sul biologico nelle mense scolastiche incontro giovedì 16 al Polo museale di Lanciano dalle 15,30.

L'appuntamento è rivolto a insegnanti, genitori, personale delle cooperative addetto a ristorazione, funzionari comunali. La mensa biologica è stata istituita nei nidi comunali "Il sorriso" e "L'arcobaleno" grazie anche al fondo finalizzato di 11.700 euro concesso dal ministero delle Politiche agricole e alimentari a Lanciano, unica città abruzzese a ricevere il finanziamento.

Questi gli interventi previsti nell'incontro di domani, giovedì 16 maggio: Flora Di Tommaso, dirigente medico Sian Lanciano su "Criteri e requisiti delle mense biologiche"; Francesca Di Camillo, assistente sanitario Sian Lanciano su "15 ragioni per mangiare biologico"; Domenico D'Ascenzo, agronomo Regione Abruzzo su "Agricoltura biologica: pro e contro"; Vincenzo Villani, direttore Controllo qualità "F.lli De Cecco"; Samuele Savi, Controllo qualità e produzione Bioalimenta su "La celiachia e i prodotti glutenfree"; Maria Grazia D'Angelo, responsabile Biochem su "Le caratteristiche qualitative dell'olio extravergine d'oliva".