

## PARCO GRAN SASSO-LAGA: PRODOTTI LOCALI PER MENU' MENSE SCOLASTICHE

8 Giugno 2018



L'AQUILA - Un progetto per le mense scolastiche dei 44 Comuni del Parco nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga con allo studio un menù con prodotti agroalimentari dell'area protetta.

L'iniziativa è promossa nell'ambito del progetto "La biodiversità per la ri-scossa del Parco" promozione e valorizzazione della biodiversità agricola e zootecnica, attivato con fondi straordinari concessi dal ministero dell'Ambiente su richiesta del presidente Tommaso Navarra, nell'ambito delle progettualità per il rilancio del territorio.

Per attuare l'azione "Menù per le scuole del Parco", sono stati coinvolti gli Istituti alberghieri delle cinque province del Parco (L'Aquila, Teramo, Pescara, Ascoli Piceno, Rieti), e in particolare i giovani studenti impegnati con la trasformazione delle materie prime, ampliando il bagaglio delle loro conoscenze scolastiche indirizzandoli verso la propria realtà territoriale ed il settore agricolo e zootecnico dell'area protetta.

"Questo Progetto - dichiara il presidente del Parco Tommaso Navarra - ha l'obiettivo di permettere ai nostri bambini, anche a scuola, di accedere al cibo del loro territorio, di accorciare le filiere e sostenere i produttori del Parco che, con fatica e tenacia, svolgono un ruolo importantissimo a tutela della nostra resiliente economia".

Gli alunni e i docenti diverranno i fondamentali collaboratori, ovvero i protagonisti del progetto che li vedrà impegnati prima sul campo, nelle aziende, dagli agricoltori e dagli allevatori "vicini di casa", per conoscere le principali filiere agroalimentari, e poi in aula ed in cucina per studiare come interpretare al meglio le materie prime nelle ricette destinate alle mense scolastiche.

I tecnici dell'ufficio Agricoltura e Zootecnia del Parco, incontrando gli studenti degli Istituti alberghieri, hanno raccontato i prodotti, le loro storie, i progetti messi in campo dall'ente Parco, ma anche le difficoltà che affrontano i nostri produttori, stimolando il loro interesse e lanciando "sfide" specifiche, in particolare verso l'uso della carne ovina, delle patate di montagna e della straordinaria varietà di legumi nei menù delle mense scolastiche.