

C'è Martina per Pappa Fish

All'Expo delegazione di ragazzi di Porto San Giorgio e Massignano

LA FIERA MONDIALE

Ancona

Dalle Marche a Milano per mettersi in esposizione. Universale, naturalmente. Eccoli, tutti vestiti d'azzurro, sono arrivati in oltre cento a Expo: è la delegazione di due scuole di Porto San Giorgio e Massignano che è stata chiamata a Expo in rappresentanza di tutte le altre 280 (in 42 comuni marchigiani) che hanno partecipato al progetto Pappa Fish. Un'allegria "ambasciata" di bambini accompagnati non solo dai loro insegnanti e genitori, ma anche dai cuochi e dagli stessi pescatori: insieme per raccontare l'esperienza della campagna di educazione alimentare che ha portato il pesce fresco dell'Adriatico nelle mense scolastiche regionali, ma soprattutto che è riuscita a vincere la dura lotta contro lo spreco (praticamente azzerato, dal 52% di prima con pesce congelato, al

Tinto e Valentina Tepedino hanno trasformato la mattinata in una festa del pesce dell'Adriatico



Il ministro dell'Agricoltura Maurizio Martina mentre riceve un omaggio e i ragazzi delle due scuole di Porto San Giorgio e Massignano all'Expo

6,5% di ora con ricette di pesce azzurro). Dalle Marche a Milano per mettersi in esposizione. Nello spazio del Vivaio Scuole (Palazzo Italia) ad accogliere quell'allegria brigata marchigiana c'erano i rappresentanti del ministero dell'Agricoltura e di Slow Food Italia, entusiasti di condividere il successo ottenuto da questo modello educativo.

L'incontro si è svolto in compagnia di Tinto e Valentina Tepedino, (conduttori del programma tv "Un pesce di nome Tin-

to" su Rai2) che hanno trasformato la mattinata in un'allegria festa in onore del pesce dell'Adriatico. Lo stesso Tinto ha consegnato al ministro dell'Agricoltura, Maurizio Martina, i libri realizzati dagli alunni, durante l'anno nei laboratori in aula, consigliandone la lettura. "Con Pappa Fish le Marche hanno elaborato un modello virtuoso di sviluppo sostenibile anche nei confronti della pesca locale" riconosce Uriano Mecconi, dirigente del servizio pesca della Regione: "Gli attori coin-

volti sono stati tantissimi (pescatori, aziende di trasformazione, cuochi, comitati mensa, insegnanti, educatori, biologi...) per un progetto ambizioso e complesso che grazie alla collaborazione e all'entusiasmo di tutti è stato un successo". Mecconi è già oltre: "Forti di questa esperienza già per il prossimo ottobre realizzeremo un grande evento dedicato al pesce fresco delle Marche, ad Ancona: October Fish. Saranno tre giorni per parlare di pesca, salute e longevità".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

