

mercoledì 10 dicembre 2014, 09:48

- NETWORK
- PUBBLICITÀ
- CONTATTI



-  Seguici su Twitter
-  Pagina Facebook
-
-  Aggiungi a Feedly

- CRONACA
- POLITICA
- SPORT
- ECONOMIA
- CONSUMATORI
- SPETTACOLO
- CULTURA
- HI-TECH

Scegli Tu! ▶

- ▶ [Ricette per mangiare sano](#)
- ▶ [Come mangiare bene e sano](#)
- ▶ [Cibo sano](#)



VESTIAIRE
[COLLECTIVE]

100% DEGLI ARTICOLI
SELEZIONATI E CONTROLLATI
DAI NOSTRI ESPERTI

Ti trovi qui: [Home](#) » [Consumatori](#) » [Consumatori Ancona](#) » RIPARTE DA ANCONA "PAPPA FISH", MANGIA SANO CRESCI SANO

[RIPARTE DA ANCONA "PAPPA FISH", MANGIA SANO CRESCI SANO](#)

10 dicembre 2014 09:250 [commenti](#) Visite: 6



ANCONA 10 DIC. Da Ancona Pappa Fish. Mangia bene, cresci sano come un pesce ha ripreso il

largo, per la seconda edizione di un progetto che quest'anno raddoppia le cifre: 42 Comuni, 282 scuole e più di 25 mila bambini coinvolti. Non solo: la campagna educativa-alimentare promossa dalla Regione Marche con il cofinanziamento del FEP (Fondo Europeo per la Pesca), si prepara già a raggiungere Expo 2015, dopo esser stata individuata fra i progetti più significativi destinati ad esser raccontati nell'ambito del Padiglione Italia.

Una sede quanto mai consona al tema la scuola dell'infanzia la Gabbianella di via Togliatti, (istituto comprensivo Quartieri Nuovi), venerdì scorso ha ospitato la conferenza stampa a cui hanno partecipato l'assessore regionale alla Pesca Sara Giannini, il sindaco di Ancona Valeria Mancinelli, l'assessore comunale alle politiche educative Tiziana Borini, e infine Guido Morandini regista per Rai Expo 2015, con la partecipazione speciale di Tinto e Valentina Tepedino, conduttori del programma su Rai 2 Un pesce di nome Tinto. Ieri Sara Giannini è anche intervenuta in diretta dai microfoni di Radio 2 nel corso della trasmissione "Decanter" che ha dedicato la puntata al pesce nell'alimentazione, evidenziando il progetto della Regione Marche come modello nazionale nel campo dell'educazione al consumo sano e sostenibile per le giovani generazioni.

Lo stesso Ministro alle politiche agricole Maurizio Martina, in occasione dell'incontro con la stampa, ha inviato alla Regione una lettera mostrando apprezzamento per l'iniziativa.

La campagna ha l'obiettivo di portare i bambini ad apprezzare il pesce fresco e locale.

Alici, triglie, suri, moli, pannocchie, sardine, sgombri, gallinelle, ma anche cozze, vongole e persino trote: sono solo alcune delle 15 tipologie di pesci e molluschi che arrivano sulla tavola degli alunni, almeno una volta a settimana, a seconda della disponibilità, della stagione e del comune di appartenenza (se costiero o dell'entroterra). Tutte interpretate in più di 30 diverse ricette, comprese le varianti stagionali.

Anche quest'anno ha detto Giannini – siamo orgogliosi di riproporre Pappa Fish con il sostegno di tutti i soggetti coinvolti: amministrazioni, insegnanti, comitati mensa, genitori, gli stessi bambini... e non per ultima la filiera della pesca. Gli operatori del settore ancora una volta hanno saputo riconoscere la validità del progetto e le opportunità che ne conseguono. A proposito non possiamo non ricordare un loro collega che purtroppo ieri è mancato, Livio Caprotti: a lui e alla sua famiglia va il nostro pensiero di cordoglio. Questa tragedia può rappresentare un esempio di quanto il mestiere del pescatore sia duro e riserbi ben poche gratificazioni, talvolta. Eppure il comparto della pesca è un tassello fondamentale della nostra economia. Le Marche sanno fare bene molte cose, ma la pesca è il condensato di tutte: lo specchio di una cultura che affonda le sue radici nel mare.

Con Pappa Fish la Regione messo in campo oltre 700 mila euro, tutti provenienti dal FEP (Fondo Europeo per la Pesca) e dedicati esclusivamente alla filiera, nella più totale trasparenza, per la somministrazione di pesce fresco locale nei 42 Comuni aderenti al bando. Tutti gli operatori che hanno aderito si sono attivati per rispondere adeguatamente alle richieste e agli standard delle mense, come la spinatura e la sfilettatura di tutto il prodotto. Non è stato semplice rielaborare un processo industriale ad hoc ma, come abbiamo visto dal successo dello scorso anno, ogni sforzo è stato premiato e ci permette di ripartire con ancor più motivazione.

Secondo il sindaco Mancinelli iniziative come Pappa Fish riescono a condensare in un unico progetto integrato cultura, salute ed economia, facendo riemergere un elemento assai importante per l'educazione delle nuove generazioni: l'identità del territorio. Siamo entusiasti di aver aderito alla campagna, grazie all'impegno in prima persona dell'assessore comunale alle politiche educative Tiziana Borini, e alla sua qualificata esperienza professionale nel settore dell'educazione.

Anche Guido Morandini, regista per Rai Expo 2015, ha voluto sottolineare l'importanza culturale della campagna Pappa Fish. Il ruolo dell'educazione ha ricordato – è quello di un'infrastruttura, tale e quale le strade, gli acquedotti, i ponti. E, come le infrastrutture, anche la cultura compresa quella alimentare è l'enzima del cambiamento. Con l'arrivo dell'Expo nel nostro Paese, la RAI ha il dovere di agire come organo educativo nei confronti dei temi che l'evento propone: alimentazione, sostenibilità, innovazione, lotta allo spreco. Per Rai Expo 2015 Morandini, regista viaggiatore, attraverserà lo stivale girando una serie di 12 documentari che verranno proiettati nel Padiglione Italia e sui canali Rai. La tappa di Pappa Fish è stata raccontata in un video interattivo già online sul sito www.expo.rai.it.

Durante la conferenza stampa sono stati riportati i numeri della prima edizione, avviata in fase sperimentale lo scorso anno, e rivelatasi un successo.

Con i primi 22 Comuni aderenti, nel 2013-14 sono state più di 750 le giornate di somministrazione, con una media di oltre 11.000 pasti per giornata, per un totale di 21 tonnellate di prodotto, attentamente pulito, spinato e sfilettato.

Il dato più importante è però quello sugli avanzi, praticamente azzerati: sul piatto non rimane ormai più nulla, quando i bambini mangiano il pesce.

Per arrivare a questo risultato, si è reso necessario l'impegno di un'ampia rete di soggetti: Asur, amministrazioni, psicologi della nutrizione, biologi marini; insegnanti, genitori, educatori e animatori teatrali; tecnologi alimentari, comitati mensa, cuochi, e ovviamente tutti gli stadi della filiera locale, dai pescatori alle aziende di trasformazione. Ruoli e professionalità differenti che hanno collaborato attivamente.

Oltre alla somministrazione nelle mense, infatti, il progetto Pappa Fish si sviluppa anche in aula con un percorso multidisciplinare e per fasi: con l'affiancamento di esperti psicologi, nutrizionisti e biologi, gli insegnanti costruiscono progetti didattici in base alle esigenze della classe e alla fascia d'età. La campagna Pappa Fish ha avuto una risonanza internazionale: il suo approccio è stato riconosciuto come un caso studio da parte del programma dell'Unione Europea Lifelong Learning Programme, mentre lo scorso novembre ha ricevuto il riconoscimento DESS (Settimana dell'educazione allo sviluppo sostenibile) da parte dell'Unesco.

Con Pappa Fish le Marche hanno elaborato un modello virtuoso di sviluppo sostenibile – riconosce Sara Giannini – Come Regione vogliamo colorare di azzurro le tavole marchigiane, partendo dai bambini e dai luoghi educativi primari, le scuole e le famiglie.

La mattinata si è chiusa con un momento di gioco fra Tinto e la biologa Valentina Tepedino insieme ai bambini di una delle classi dell'asilo e poi tutti a mensa per il pranzo, per papparsi è il caso di dirlo un menu di pesce Pappa Fish.

Condividi:

Google

Facebook 3

Twitter 4

Pocket

E-mail

Altro