

PAPPA FISH : UN MODELLO DA COPIARE

Il giorno 11 aprile si è tenuto a Recanati il “PAPPA FISH DAY”, una giornata speciale dedicata al Progetto Pappa Fish 2016/2017 e ai bambini delle Scuole di Recanati.

E' stata una giornata davvero speciale perché tutte le persone che hanno organizzato e partecipato al progetto hanno festeggiato la realizzazione di qualcosa di concreto e consolidato che ormai da 4 anni sta coinvolgendo sempre più Comuni e più studenti nelle Marche portando alla riscoperta del pesce, spesso sconosciuto, tipico del loro mare; fresco e a filiera corta. Pappa Fish è un progetto infatti che piace ai produttori, pescatori ed allevatori della regione, che vengono gratificati da un acquisto consapevole dei loro prodotti e ben retribuito. Pappa Fish ha reso possibile il nascere di aziende ed imprenditrici, come Sara Benigni, che hanno creato con moli, cefali, zanchette e tante altre specie caratteristiche del Mar Adriatico, prodotti preparati come hamburger, polpette, lasagne di pesce, sughi e tanto altro. Dunque una industria “nuova” in Italia ed utile alla valorizzazione dei nostri prodotti. Pappa Fish ha portato nelle scuole, dall'asilo alle primarie, la giusta conoscenza dei prodotti ittici della regione riuscendo con un percorso “didattico” ben strutturato a farglielo amare, mangiare e richiedere a casa. Pappa Fish ha portato ad una serie infinita di progetti artistici collegati all'obiettivo del progetto che hanno coinvolto le istituzioni e le famiglie. Pappa Fish ha portato a ridimensionare gli sprechi nel piatto che rientra normalmente ripulito per bene dopo ogni somministrazione in mensa sotto gli occhi vigili e soddisfatti del corpo docente e del personale addetto al servizio che, puntualmente, verifica e registra il gradimento dei bambini. Gradimento che deriva da una votazione con paletta da parte dei bimbi stessi a fine pasto.

Quando quattro anni fa ho sentito parlare per la prima volta di “Pappa Fish” non avevo idea di tutto il valore dello stesso ed ero un po' scettica rispetto all'efficacia di un progetto così complesso. Conoscendo, per la mia esperienza professionale, le difficoltà del settore ittico, dalla produzione, alla trasformazione, alla logistica, all'inserimento di menù “innovativi” nelle scuole, dubitavo della reale fattibilità dello stesso. Per questo motivo circa quattro anni fa ho cominciato a ricercare gli ideatori di questo progetto ed ho conosciuto Paolo Agostini della ALBERT, i referenti della Regione Marche che ne hanno reso possibile la realizzazione e dunque anche i partecipanti al fine di approfondire con tutti gli attori coinvolti i contenuti ed i risultati effettivi dello stesso.

I risultati li ho dunque sopra sintetizzati e chiunque volesse approfondire non deve che fare come me e chiedere a tutti i protagonisti cosa ne pensano di PAPPA FISH.

Tornando a Recanati, infatti, e trascorrendo ieri una intera giornata con il suo Sindaco Francesco Fiordomo e centinaia di bambini degli istituti scolastici Gigli e Badaloni tra uno spettacolo teatrale dei “ICIRCONDATI” ed un pranzo presso una delle loro mense scolastiche, ho toccato con mano, ancora una volta, il successo di questo progetto. Tutti i bimbi delle scuole conoscono il Sindaco sia di persona che il suo nome, conoscono gli Assessori dedicati al progetto e tutti i genitori sono stati informati e coinvolti nello stesso. Nessun bimbo confonde il mangiare i prodotti ittici con il mangiare “Nemo” e sono a loro modo consapevoli che il pesce fa bene alla loro salute ma che, soprattutto, è davvero buono quello che vive nel loro mare.

In allegato riporterò tutte le tappe ed i dati fondamentali di questo meraviglioso progetto reso possibile grazie alla volontà della Regione Marche di utilizzare i fondi europei per la pesca per sostenere le produzioni locali, per formare i futuri consumatori a rispettare le stagionalità ed a scegliere, anche per rispetto all'ambiente, prodotti ittici più vicini quando possibile e per imprimere nella memoria delle future generazioni il gusto tipico del nostro prodotto. Non abbiamo sicuramente pesce selvaggio a sufficienza per coprire tutta la domanda a livello nazionale ma abbiamo una acquacoltura potenzialmente utile allo scopo ed, organizzando meglio il mercato produttivo, si potrebbero sicuramente valorizzare tutte le specie ittiche oggi poco considerate nei nostri menù. Certamente, a tale scopo, e prima che sia troppo tardi, urgono "PAPPA FISH" in tutte le regioni d'Italia per rendere visibili e dare un valore aggiunto ai nostri produttori e per formare consumatori più consapevoli. Speriamo che le Regioni, anche "sfruttando" i fondi a disposizione per la pesca della UE, "copino" questo modello riuscitissimo a favore della loro economia e dei loro abitanti.

Ieri io, in quanto direttrice di Eurofishmarket e la giornalista Elvira Naselli di La Repubblica Salute abbiamo ricevuto da Albert, Recanati e la Regione Marche un riconoscimento per il nostro impegno nel comunicare e promuovere il valore di progetti come "Pappa Fish". Il mio augurio, il mio impegno e la mia speranza più grande è quello di vedere al più presto progetti di questo tipo in tutte le scuole d'Italia .

Valentina Tepedino,
Medico Veterinario
Specializzata nel settore ittico
e Direttrice di Eurofishmarket

<https://www.alberts.it/>

Pappa Fish in breve: allegato

pappafish.regione.marche.it

Invito e programma dell'evento di Recanati: allegati

Per maggiori info scrivete ad : info@eurofishmarket.it

