

“Pappa Fish. Mangia bene, cresci sano come un pesce”

Quello delle mense scolastiche rappresenta un mercato rilevante e offre importanti potenzialità di crescita per il settore ittico se si considera che il consumo medio giornaliero nelle mense scolastiche nazionali è quantificabile in 80.000 kg di prodotto ittico, attualmente tutto surgelato e di provenienza estera.

“Pappa Fish. Mangia bene, cresci sano come un pesce” è la campagna promossa dalla Regione Marche (con il cofinanziamento del FEP, il Fondo Europeo per la Pesca) che **Expo Milano 2015** ha scelto fra i temi da presentare all'interno del **Vivaio Scuole**, nel **Padiglione Italia**

Lanciato in fase sperimentale nel 2013, in questi due anni il progetto ha vinto la sfida di portare i bambini a mangiare con gusto il pesce: non uno qualunque, ma quello fresco e di provenienza locale, per così dire “a miglio zero”, incentivando nelle giovani generazioni la conoscenza e il rispetto per la biodiversità marina e la riscoperta delle proprie radici culturali.

Quello di Expo, del resto, non è il solo riconoscimento: Pappa Fish è stato segnalato come modello di riferimento anche dal *Lifelong Learning Programme* - il programma dell'**Unione Europea** che sostiene la formazione permanente - e dall'**Unesco**, nell'ambito del *DESS* (Settimana dell'educazione allo sviluppo sostenibile).

Pappa Fish: **42 Comuni** coinvolti con **282 scuole** dell'infanzia, primarie e secondarie, per un totale di **oltre 25 mila bambini** e **90 tonnellate** di pesce consumato.

È la prima volta in Italia, se non in Europa, che un'iniziativa di educazione alimentare abbraccia tutto un sistema regionale, facendo dialogare amministrazioni, mondo dell'istruzione e filiera della pesca.

L'efficacia del progetto è stata dimostrata dai risultati. Se prima della sperimentazione, servendo pesce congelato, più di metà porzione veniva buttata (52%), ora grazie a Pappa Fish lo **scarto** di pesce - questa volta fresco e locale - si è **praticamente azzerato (6,5%)**, addirittura migliorando il dato del 2014 (nella prima edizione di Pappa Fish i dati sugli avanzi davano un 11%). 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, interpretate in ricette appetitose, sono arrivate sulla tavola degli alunni a seconda della disponibilità e stagione.

Dietro a questo risultato, c'è l'impegno di un'ampia rete di soggetti diversi: 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 per la buona riuscita del progetto.

Oltre alla somministrazione nelle mense, Pappa Fish si è sviluppato anche in aula, con un percorso multidisciplinare e per fasi: con l'affiancamento di esperti psicologi, nutrizionisti e biologi, gli insegnanti hanno costruito progetti didattici calibrati in base alle esigenze della classe e alla fascia d'età. Così, insieme al pesce, gli alunni si sono potuti nutrire di valori importanti: salute, tutela dell'ambiente, rispetto per la biodiversità e senso di appartenenza culturale.

In totale nelle scuole coinvolte sono stati più di **800** laboratori svolti, di cui **200** dove i bambini hanno potuto cucinare con le proprie mani il pesce appena pescato dal loro mare, migliaia di ricettari distribuiti alle famiglie, innumerevoli lavori creativi come disegni, e-book e video multimediali, **40** rappresentazioni teatrali scritte insieme ai bambini e messe in scena da compagnie del territorio, e ancora le visite ai tanti luoghi della tradizione marittima (porti, mercati ittici, musei del mare di ogni città). Per concludere, infine, con una grande festa: negli ultimi giorni di scuola con i "Pappa Fish Days" i bambini hanno festeggiato la riuscita del progetto esponendo da nord a sud delle Marche i lavori di un anno, come frutto di tanto impegno e fantasia.

All'efficacia educativa di Pappa Fish, si aggiunge un aspetto non secondario, come la profonda valenza in termini di sviluppo locale: con le risorse attivate grazie al FEP, la Regione Marche ha applicato la logica della **filiera corta** su una risorsa tipica del proprio territorio, portandola nelle scuole all'interno di un ampio progetto educativo e supportando la creazione di nuove opportunità occupazionali per la pesca e l'itticoltura locali, già assai provate da condizioni di mercato penalizzanti. Con Pappa Fish le Marche hanno elaborato un modello virtuoso di sviluppo sostenibile e anche tra gli operatori del settore molti hanno saputo riconoscere le potenzialità del progetto, attivandosi per rispondere adeguatamente alle richieste e agli standard delle mense, come la spinatura e la sfilettatura di tutto il prodotto.

A proposito di Expo, per la piattaforma **RAIExpo2015** in questi mesi Pappa Fish è stato oggetto di un reportage multimediale interattivo girato dal regista Guido Morandini. Il filmato è già online sul portale www.expo.rai.it .

pappafish.regione.marche.it