

- [Cultura e spettacoli](#)
- [Società](#)
- [Sport](#)
- [Provincia](#)
 - [Cronaca](#)
 - [Politica](#)
 - [Cultura e spettacoli](#)
 - [Società](#)
 - [Sport](#)

Pappa Fish, Fano sbanca con 28 scuole: pesce fresco a miglia zero per oltre 2000 bambini

di [Redazione](#)

10 dicembre 2014

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.



Tinto e i bambini

Fano quest’anno si conferma sul podio tra i Comuni che hanno aderito con più scuole: ben 28 per un totale di quasi 2 mila bambini coinvolti. La città è secondo soltanto ad Ancona, che partecipa con 52 scuole, e precede Macerata che ne presenta 24.

E proprio ad Ancona si è tenuta la conferenza stampa di presentazione venerdì scorso, 5 dicembre. Una sede quanto mai consona al tema – la scuola dell’infanzia la Gabbianella di via Togliatti, (istituto comprensivo Quartieri Nuovi), ha ospitato gli interventi dell’Assessore regionale alla Pesca Sara Giannini, del Sindaco di Ancona Valeria Mancinelli, dell’Assessore comunale alle politiche educative Tiziana Borini, e infine di 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”.

Lo stesso Tinto ha ospitato lunedì 8 dicembre l’intervento in diretta di Sara Giannini su Radio 2 nel corso della trasmissione serale “Decanter” per una puntata dedicata al pesce nell’alimentazione: il progetto della Regione Marche ne è emerso come un vero e proprio modello nazionale nel campo dell’educazione al consumo sano e sostenibile per le giovani generazioni.

Infine, per l’evento di presentazione, anche il Ministro alle politiche agricole Maurizio Martina ha contribuito inviando alla Regione una lettera di apprezzamento nei confronti dell’iniziativa.

La campagna ha l’obiettivo di portare i bambini ad apprezzare il pesce, e non uno qualunque, ma quello 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 Sara 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.

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.

Gli operatori del settore ancora una volta hanno saputo riconoscere la validità del progetto e le opportunità che ne conseguono.

Chi ha aderito al bando, ha dovuto attivarsi 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”.

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. Così, insieme al pesce, gli alunni possono nutrirsi di valori importanti: salute, tutela dell'ambiente, rispetto per la biodiversità e riscoperta delle proprie radici culturali.

La campagna Pappa Fish ha avuto una risonanza internazionale: il suo approccio è stato riconosciuto come un caso studio da parte del Lifelong Learning Programme, il programma dell'Unione Europea che sostiene la formazione permanente. Inoltre, 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.

pappafish.regione.marche.it

Mi piace

DR. Anastasia Cottone

Mangiare sano per vivere bene Biologa Nutrizionista Oderzo

○ ○

Articolo pubblicato in: [Cronache](#), [Fano](#), [Fano-Società](#), [Società](#)

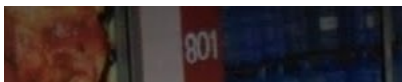
Lascia un Commento

L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Nome *

Email *

Sito web



Digita il testo



Commento

È possibile utilizzare questi tag ed attributi XHTML: <abbr title=""> <acronym title=""> <blockquote cite=""> <cite> <code> <del datetime=""> <i> <q cite=""> <strike>



• Flash News