

# Biologica, sana e made in Belluno rivoluzione alla mensa dei bimbi

Sarà la Coldiretti a fornire il cibo a tre asili nido di Belluno, Limana e Alpagò  
«Ai piccoli va insegnata la stagionalità, non si mangia la stessa frutta tutto l'anno»

**BELLUNO** Una mensa tutta «Made in Belluno». Per insegnare, fin da piccoli, a mangiare bene. È bellunese. È questo l'obiettivo a cui punta la collaborazione tra la cooperativa Kairos – che in provincia di Belluno gestisce tre asili nido a Belluno, Limana e Alpagò – e Coldiretti. Il progetto alimentare ha portato alla nascita di una mensa «a km zero» e all'utilizzo di prodotti biologici: dai succhi di frutta ai biscotti, dalle verdure a latte e formaggi, i 45 piccoli ospiti dei tre istituti e i loro insegnanti gusteranno così prodotti genuini del territorio preparati nella cucina interna centralizzata, da poco realizzata nella struttura di Alpagò. Un'idea, come hanno spiegato il presidente di Kairos Alessandro Capponi e il direttore della cooperativa Gianluca Grillo, nata all'insegna del motto «mangiare sano, mangiare bene», rinunciando così ai prodotti della grande distribuzione e indirizzandosi sui prodotti locali. Verrà data particolare attenzione alla stagionalità per far conoscere ai bambini i sapori tipici del loro territorio; il menù «tutto bellunese» è stato concordato con il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Saranno i bimbi di tre nidi di Belluno, Limana e Alpagò i primi a sperimentare la mensa biologica, con prodotti a chilometro zero.



## Lavori in corso nelle vie del centro

### Asfaltature, si parte da via Da Cusighe

Partiranno nei prossimi giorni i lavori di asfaltatura di diverse aree di Belluno. Iniziative già pianificate nel 2021, per un totale di 250mila euro in quattro tranche. I primi lavori saranno via Simon da Cusighe, via Gabelli, la prima parte di via Caffi, la galleria «Maraga» lungo Via dei Dendrofori (che sarà chiusa a senso alternato) e via delle Valli a Piandelmonte (85mila euro in

totale). Sarà poi la volta di via Rudio (altri 80mila) e la ripavimentazione di via Tiso (95mila). Infine, grazie alla possibilità offerta da un apposito decreto ministeriale, con 125mila euro saranno sistemate via Miari, la galleria «Belluno» ed un tratto di Via Agordo. In questi ultimi casi i lavori avverranno in orario notturno (m.g.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

dell'Ulss 1 Dolomiti. La proposta vede la convinta adesione di Coldiretti Belluno, che già da tempo conduce l'iniziativa «Campagna Amica» per far conoscere i prodotti della terra bellunese ai bambini delle scuole: «Dobbiamo far capire ai bambini che la frutta esiste anche in provincia di Belluno, che mele o pere non si producono tutto l'anno e che c'è una stagionalità dei prodotti, e che il gusto del formaggio, del latte o dello yogurt cambia a seconda di quello che mangiano gli animali», evidenzia Chiara Bortolas, presidente nazionale di Coldiretti Donne Impresa. Un segnale importante anche per l'agricoltura di montagna e per le aziende che, per Bortolas, possono così contare su uno sbocco sicuro sul mercato per i loro prodotti: «Grazie a progetti come questo – spiega – le aziende possono programmare sul lungo periodo la produzione, e questo è importantissimo non solo per loro, ma per tutto il mantenimento del territorio». Se l'esperienza darà i frutti sperati verrà replicata anche nelle altre strutture gestite in tutta Italia dalla cooperativa.

**Moreno Gioli**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## La vicenda

● La collaborazione tra la cooperativa Kairos e Coldiretti porterà per la prima volta in provincia di Belluno la mensa a chilometro zero e con prodotti stagionali.

● La mensa con frutta e verdura, yogurt e formaggi della provincia di Belluno, darà modo ai piccoli di imparare la stagionalità dei prodotti. I menu sono stati studiati dal Servizio di igiene e nutrizione dell'Ulss1. L'esperienza verrà replicata in tutta Italia da Coldiretti.