

**MENU A KM ZERO  
ALL'ASILO  
«COSÌ VALORIZZIAMO  
LE ECCELLENZE  
DEL TERRITORIO»**

Fant a pagina VI



## All'asilo nido il menù sarà a chilometri zero

### L'INIZIATIVA

**BELLUNO** Mensa con prodotti stagionali e a chilometro zero negli asili nido di Belluno e Provincia: la cooperativa Kairos sceglie la valorizzazione del territorio, insieme alla Coldiretti, per i più piccoli. Sono tre le strutture coinvolte a Belluno, Alpago e Limana, che ospitano 45 bambini e che godranno di una selezione di alcuni produttori locali: il Peter Pan di Belluno, il Mon Petit di Alpago e il Bucaneve di Limana. E nei giorni scorsi è arrivata la bella notizia, in occasione dell'inaugurazione della cucina interna centralizzata per queste tre strutture, situata in Alpago. L'opzione bio è la prima nella zona. Il progetto è stato presentato

dal presidente di Kairos, Alessandro Capponi, dal direttore generale della cooperativa Gianluca Grillo insieme alla coordinatrice delle tre strutture, Ylenia

Gardin e da alcuni rappresentanti della Coldiretti, in primis la presidente di Donna Impresa, Chiara Bortolas, da Carolina Da Rold della latteria di Tisoi, da Eugenio Garlet della cooperativa La Fiorita, da Silvia Pierobon di Campagna Amica e il direttore Michele Nenz, assente giustificato Rino Bernard de La Giasona. «L'intero progetto dei nostri nido a Belluno e provincia è costruito sull'idea di una profonda interazione con il territorio – queste le parole del presidente di Kairos, Capponi – per consentire ai bambini e alle loro famiglie di vivere un'esperienza posi-

tiva ce va nella direzione di un "laboratorio del gusto", «che ha l'obiettivo di affinare i gusti dei più piccoli a cibi che non provengono dalla grande distribuzione», ha aggiunto il direttore Grillo. A Chiara Bortolas il focus su come sarebbe bello che questo progetto pilota «possa espan-

dersi a livello nazionale. Spesso ci si chiede come aiutare l'agricoltura di montagna, questo è una delle possibilità, inoltre serve per far comprendere ai bimbi il rispetto del cibo, il valore della stagionalità (non sempre si può trovare tutti i prodotti e nemmeno tutte le qualità a Belluno). Credo che abituando i palati dei bimbi a prodotti locali genuini si vada sulla buona strada». L'esperienza della latteria di Tisoi è stata lasciata alla presidente Caroli-

na Da Rold: «La nostra realtà è costituita da tre soci, contiamo 150 bovine da latte, realtà piccola ma fortemente radicata al territorio. Mi è piaciuto tanto il contatto diretto con la cuoca e abbiamo potuto costruire menu basati sui nostri prodotti. Anche Eugenio Galet ha portato il suo contributo raccontando come la cooperativa La Fiorita abbia 350 soci sparsi per la provincia, soci che seguono un disciplinare che fa sì che i prodotti non siano contaminati da prodotti fitosanitari: «È una piccola garanzia, abbiamo tra gli associati una persona con un meleto biologico: finite quelle mele non ne abbiamo più, lo stesso vale per le patate. Abbiamo più disponibilità di legumi, ricordo i fagioli Igg di Lamona, i giolet, la bala rossa, le mamme dell'Alpago anche dette bonei di Fonzaso, poi orzo, mais farro e tutti i lavorati».

**Federica Fant**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**INIZIATIVA** La presentazione con la cooperativa Kairos