

BELLUNO, LIMANA E ALPAGO - Negli asili Peter Pan, Bucaneve e Mon Petit

Mensa biologica per gli asili nido

La cucina centralizzata è in Alpago ma serve quotidianamente le tre strutture

Prima mensa biologica per gli asili nido "Peter Pan" di Belluno, "Mon Petit" di Alpago e "Bucaneve" di Limana, tutti gestiti dalla cooperativa romana Kairos. In occasione dell'inaugurazione della cucina interna centralizzata per queste tre strutture, situata ad Alpago, è stata annunciata l'opzione bio, che è la prima nella zona, per l'alimentazione dei 45 bambini iscritti e dei loro educatori.

Il progetto è stato presentato oggi alla stampa alla presenza del presidente di Kairos, Alessandro Capponi, del direttore generale della cooperativa, Gianluca Grillo, e del presidente di Coldiretti Belluno, Alessandro De Rocco. Alla presentazione ha partecipato anche la coordinatrice delle 3 strutture, Ylenia Gardin, che ha curato la realizzazione del progetto, avviato con successo nelle scorse settimane.

Molti dei prodotti alimentari utilizzati nei tre asili nido provengono da una filiera corta a "chilometro zero", nell'ottica di prediligere la qualità insieme alla valorizzazione del territorio. Attraverso la collaborazione di Coldiretti Belluno, sono stati scelti i produttori locali più adatti, tra cui: La Giasea per composte e succhi di frutta; La Fiorita per farine, legumi secchi e mele; e la Latteria di Tisoi per il latte e gli altri prodotti caseari. Il menù a disposizione dei tre asili nido è stato concordato con la dott.ssa Federica Bianchin, dietista del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Aulss1 Belluno, con la quale è stato anche organizzato un incontro con i produttori locali per inserire al meglio i loro prodotti all'interno dei pasti previsti per i bambini.

«L'intero progetto dei nostri nidi a Belluno e provincia», ha dichiarato Alessandro Capponi, presidente di Kairos, «è costruito sull'idea di una profonda interazione con il territorio per consentire ai bambini e alle loro famiglie di vivere un'esperienza positiva insieme allo staff educativo.

In questi anni, abbiamo sviluppato un ampio progetto 'outdoor', che con varie iniziative consente ai piccoli

di conoscere la vita intorno a loro. La scelta della mensa biologica si inserisce all'interno di un progetto di più ampio respiro, che prevede per il futuro anche 'laboratori del gusto' e visite didattiche per bambini e famiglie presso i produttori locali bellunesi».

«Le attività che abbiamo svolto a livello nazionale con il progetto di Educazione alla Campagna Amica, in Veneto sono state declinate all'interno di un progetto chiamato "Sem'insegni", ha sottolineato Chiara Bortolas - Presidente di Coldiretti Donne Impresa Nazionale.

Entrare nelle scuole per i

laboratori ci ha permesso di intercettare segnali di disagio per quanto riguarda l'alimentazione in forme diverse considerando le differenti età. Uno dei punti fermi dei percorsi che abbiamo proposto è proprio quello della conoscenza del cibo, in termini di qualità, di stagionalità, di varietà, partendo dai principi della Dieta Mediterranea e adattandola al luogo in cui ci si trova e con i prodotti locali che possiamo reperire.

Inserire i prodotti bellunesi all'interno del menù dell'Asilo Nido Peter Pan è un'idea brillante che coniuga la salute dei piccoli ospiti con la promozione dei nostri

prodotti agricoli, alla base della dieta delle nostre genti di montagna. Speriamo che sia l'inizio di una nuova stagione per le tante mense scolastiche del Bellunese che possono trovare nei prodotti agricoli qualità, varietà e sostenibilità».

Attualmente, la cooperativa Kairos gestisce 43 sedi scolastiche in diverse regioni italiane, che ospitano in particolare un centro di formazione professionale, due istituti comprensivi paritari (fino alla scuola secondaria di primo grado), sette scuole dell'infanzia e quaranta asili nido, per un totale di oltre 1.400 iscritti.