

Mensa bio e a km zero per tre asili nido: «Sostegno agli agricoltori di montagna»

Home > In evidenza > [Mensa bio e a km zero per tre asili nido: «Sostegno agli agricoltori di montagna»](#)



IN EVIDENZA

🕒 VENERDÌ, 6 MAGGIO 2022 ✍ DANIELE DALVIT ⌚ TEMPO DI LETTURA: 2 MINUTI

Mangiare bene, e bellunese, fin da piccoli: è con questo obiettivo che parte la collaborazione tra la cooperativa Kairos – che in provincia di Belluno gestisce tre asili nido a Belluno, Limana e Alpago – e Coldiretti Belluno.

Il progetto alimentare ha portato alla nascita di una mensa “a km zero” e all’utilizzo di prodotti biologici, tutti Made in Belluno: 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 Alpago.

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 dell’Urss 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 dei nostri produttori cambia a seconda di quello che mangiano gli animali", ha evidenziato Chiara Bortolas, presidente nazionale di Coldiretti Donne Impresa e titolare di un'azienda che produce frutta e verdura a Belluno. 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.



Alla presentazione dell'iniziativa hanno partecipato anche alcuni dei produttori coinvolti in questa collaborazione: Carolina Da Rold, della Latteria di Tisoi, ha sottolineato come “è importante il poter avere un contatto diretto e un confronto continuo con la cuoca della mensa, così da poter programmare la produzione e coordinare insieme la costruzione dei menù, anche proponendo delle novità rispetto alla nostra usuale produzione”; per la Cooperativa La Fiorita, il presidente Eugenio Garlet ha rimarcato che “i nostri 350 soci in provincia applicano i disciplinari ammessi per la produzione biologica. Noi lavoriamo solo su prodotti tipici locali, con grande attenzione alla stagionalità; il nostro obiettivo è quello di cercare le ricette di un tempo, quelle che usavano le nostre nonne con quello che avevano in orto e nella stalla, e lavorare su quei prodotti”.

Se l'esperienza darà i frutti sperati, anticipano da Kairos, verrà replicata anche nelle altre strutture gestite in tutta Italia dalla cooperativa. Pensa globalmente, mangia localmente.



Da sinistra: Alessandro Capponi; Ylenia Gardin, coordinatrice delle tre strutture; Chiara Bortolas; Carolina Da Rold; Eugenio Garlet; Gianluca Grillo