

Comunicato Stampa

PRESENTATA L'INIZIATIVA BIO A SCUOLA: DOMANI, 31 MAGGIO, LA PRIMA GIORNATA

Coinvolti 2.364 bambini e 37 scuole del Comune di Perugia

E' stata presentata questa mattina a Perugia, presso la Sala Falcone Borsellino di Palazzo dei Priori, l'iniziativa **Bio a Scuola**, importante tassello del più ampio progetto denominato **Tipicità**, sostenuto dal **Comune di Perugia** e finanziato dalla **Regione Umbria** nell'ambito del **PSR per l'Umbria 2014-2020**, misura 16.4.2.1.

In collaborazione con le **Associazioni e i Comitati dei genitori**, i **soggetti gestori delle mense scolastiche** del Comune di Perugia e il **Consorzio ProBio**, l'iniziativa porta direttamente nelle scuole i prodotti delle aziende biologiche umbre.

La **prima giornata Bio a Scuola**, in programma per domani, **Giovedì 31 Maggio**, coinvolgerà ben **37 scuole** del Comune di Perugia, dall'infanzia alla primaria (elenco all'Allegato 1) e **8 Centri di cottura**, per un totale di **2.364 bambini** e **142 insegnanti** ai quali verrà somministrato un pasto completo, a pranzo, a base di prodotti biologici di stagione (elenco all'Allegato 2).

Come è stato ribadito nel corso della conferenza l'obiettivo è quello di avvicinare i ragazzi e le famiglie a un consumo più consapevole e rispettoso dell'ambiente che ci circonda.

"E' stato un lavoro di squadra –ha spiegato l'Assessore Dramane Wagué- che ha come unico obiettivo la qualità dell'alimentazione dei nostri bambini e il legame con il territorio, puntando sui prodotti locali a km0."

"L'obiettivo –ha aggiunto Herbert Svolacchia, referente per il più ampio progetto Tipicità- è quello di raggiungere oltre 5 mila bambini, che grazie alle 25 aziende Pro Bio aderenti avranno la possibilità di mangiare prodotti bio del territorio. L'iniziativa prevede anche –ha proseguito- un'articolata campagna di sensibilizzazione che include incontri con i genitori, momenti informativi e di educazione alimentare, con il coinvolgimento di produttori ed esperti del settore in grado di fornire approfondimenti dettagliati sia sui processi produttivi che sui benefici dell'agricoltura biologica."

Una **seconda giornata Bio a Scuola** verrà programmata per il prossimo autunno, portando nelle scuole i prodotti biologici tipici della stagionalità autunnale, con un coinvolgimento complessivo di oltre **3.800 bambini**.

Proprio la cultura del cibo sano e il rapporto stretto con il territorio sono stati i temi dei vari interventi che si sono succeduti in conferenza, da Luca Stalteri, Presidente di ProBio, consorzio che riunisce oltre 100 aziende bio dell'Umbria, che ha sottolineato come "Perugia possa diventare così un esempio per altri comuni della regione, anche in considerazione della perfetta compatibilità tra il consumo delle mense e la stagionalità delle produzioni bio." a Vincenzo Vizioli, Presidente nazionale AIAB, che ha tenuto a sottolineare l'importante ruolo educativo dell'iniziativa.



Soddisfazione è stata espressa anche da Alessandra Bircolotti, in rappresentanza delle associazioni dei genitori, che ha sottolineato il ruolo di stimolo dei genitori stessi e gli importanti risultati raggiunti, soprattutto nel rapporto tra il gestore e le aziende locali. “Chiedo al Comune –ha concluso- che i risparmi ottenuti grazie al finanziamento PSR su questo progetto possano essere reinvestiti nelle scuole.”

“Ogni giorno –ha, quindi, concluso il dirigente Di Filippo- gestiamo circa 4500 pasti al giorno con prodotti bio come prevede il capitolato. La novità sta proprio nell’aver messo in connessione il gestore con le aziende locali.” Di Filippo ha ricordato anche il quarto posto del comune di Perugia nel rating Food insider, un risultato che si deve proprio al fondamentale apporto dei genitori e ha annunciato il premio che il comune riceverà la settimana prossima allo Smau, grazie alla possibilità prevista dal gestore di trovare online tutte le informazioni sulle mense.

Tipicità mette in rete aziende agricole delle filiere della carne, del vino, dell’olio e del biologico, mense scolastiche, consorzi di valorizzazione e associazioni di volontariato con l’obiettivo di far incontrare consumatori e produttori agricoli, portando in città i prodotti dei territori rurali dell’Umbria. Il progetto prevede la creazione di momenti di valorizzazione e promozione dell’eno-gastronomia locale in importanti manifestazioni, speciali eventi organizzati ad hoc e l’attivazione di campagne di educazione alimentare anche presso le scuole.

Tipicità è garanzia di prodotti umbri di qualità.

Per maggiori approfondimenti e per consultare il calendario degli appuntamenti:

www.tipicitta.com

Facebook: @TipicittaUmbria

Twitter: @TipicittaUmbria

Pinterest: @TipicittaUmbria