

## Comunicato Stampa

### BIO A SCUOLA: IERI LA SECONDA GIORNATA - AL VIA GLI INCONTRI CON I GENITORI

*Coinvolti 1.388 bambini in 27 scuole del Comune di Perugia*

**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. entra nel vivo.

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

La prima giornata *Bio a Scuola*, tenutasi lo scorso 31 Maggio, ha già coinvolto 36 scuole del Comune di Perugia, raggiungendo un totale di 2.364 bambini e 142 insegnanti della Scuola dell'infanzia e Primaria ai quali è stato somministrato un pasto completo, a pranzo, a base di prodotti biologici della stagione primaverile.

La **seconda giornata**, prevista per ieri **31 ottobre 2018**, ha consentito di coinvolgere altri **1.388 bambini e 87 insegnanti** a cui sono stati serviti colazione e pranzo a base di prodotti umbri, carne, farro, formaggi, frutta e verdura tipici della stagionalità autunnale tutti rigorosamente Biologici.

Per avvicinare i bambini e le famiglie a un consumo più consapevole e rispettoso dell'ambiente che ci circonda, l'iniziativa, ad attuazione di quanto previsto dal progetto, attiverà nelle prossime settimane un'articolata **campagna di sensibilizzazione** che include momenti educativi e formativi per i bambini oltre a **3 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.

**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'enogastronomia 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 potete consultare il sito ufficiale [www.tipicitta.com](http://www.tipicitta.com)

Facebook: @TipicittaUmbria

Twitter: @TipicittaUmbria

Pinterest: @TipicittaUmbria

