

Terra madre day: il 7 dicembre nelle mense scolastiche cibi di stagione e del territorio

L'obiettivo è quello di far conoscere e apprezzare sempre di più ai bambini e ai ragazzi gli odori e i sapori dei prodotti agricoli e dei cibi del territorio.



01 Dicembre 2023 Giovedì 7 dicembre ai circa 6.000 tra bambini e studenti che dai nidi alle scuole secondarie di primo grado usufruiscono del servizio di ristorazione scolastica verranno proposti cibi e piatti della tradizione romagnola scelti tra i prodotti che il territorio offre in questa stagione.

L'iniziativa è promossa da Comune, Camst Group e Slow food Ravenna Aps in occasione del Terra Madre Day, l'iniziativa con la quale, il 10 dicembre di ogni anno, Slow food festeggia in tutto il mondo il cibo locale per dimostrare che la rivoluzione alimentare globale ha radici locali.

In particolare l'obiettivo è quello di far conoscere e apprezzare sempre di più ai bambini e ai ragazzi gli odori e i sapori dei prodotti agricoli e dei cibi del territorio.

I genitori sono stati informati attraverso un volantino, nel quale è indicato il menù della giornata: vellutata di zucca, squacquerone di Romagna con piadina, carote e cavolo cappuccio; il dessert per le primarie e secondarie consisterà in torta al cioccolato e pere; per la merenda di nidi e materne verrà proposta la ciambella col karkadè (gli alimenti sono di produzione locale o regionale).

I piatti scelti sono ormai "collaudati" e ogni anno si va nella direzione di far provare ai bambini e ai ragazzi sapori diversi da quelli ai quali sono maggiormente abituati. La filosofia di Slow food è quella di diffondere i valori di un cibo 'buono, pulito e giusto', in piena sintonia in questo caso con l'operato quotidiano di Comune e Camst Group, da sempre impegnati in un percorso di qualità e consapevolezza legato alla ristorazione scolastica.

Terra Madre è una rete mondiale, creata da Slow food, che riunisce tutti coloro che fanno parte della filiera alimentare e vogliono difendere l'agricoltura, la pesca e l'allevamento sostenibili, per preservare il gusto e la biodiversità del cibo.



