

La *25/12/2011*  
**Gazzetta**

del Medio Campidano  
indipendente di attualità, cultura, politica e sport

e-mail: [lagazzetta@lagazzetta.net](mailto:lagazzetta@lagazzetta.net) internet: [www.lagazzetta.net](http://www.lagazzetta.net)

**PABILLONIS**

## Un mondo di colori e sapori anche nelle scuole

Anche gli alunni della scuola dell'infanzia hanno partecipato alla rassegna

"Un Mondo di colori e sapori", promossa dalla Provincia del Medio Campidano e organizzata dall'amministrazione comunale. Nel programma, ricco di numerose iniziative, i bambini, insieme ai genitori e agli insegnanti e al gestore della mensa il Convivium di Guspini, sono stati protagonisti infatti del progetto "L'educazione alimentare e la riscoperta dei sani principi alimentari di ieri e di oggi".

L'intera mattinata del 10 dicembre è stata dedicata a diverse attività per conoscere e apprezzare le ricette antiche e al mangiar sano, grazie anche all'animazione dell'associazione Officine



Genitori e alunni partecipanti al progetto

Sonore che, con il pupazzo di Pupillonis, è riuscita a catturare l'attenzione dei bambini con giochi, canzoni e ricette della cucina tradizionale. Al termine delle attività tutti i presenti, alunni, genitori, insegnanti, amministratori comunali, il responsabi-

le del progetto Su Sattu imparai Francesco Sanna e l'assessore provinciale alla Pubblica Istruzione Gian Luigi Piano, hanno partecipato al pranzo finale con piatti rigorosamente biologici e della tradizione sarda.

**Dario Frau**

**PROVINCIA**

## Si allarga la famiglia delle mense scolastiche

Continua l'impegno della Provincia sulle mense scolastiche. È toccato a Guspini ospitare il tavolo partecipato, convocato dall'assessore alla Pubblica Istruzione, Gigi Piano. Oltre al sindaco Rossella Pinna, c'era l'assessore Sandro Renato Garau, i medici e gli operatori del servizio Sian della Asl n. 6 di Sanluri, i referenti regionali e locali dell'Agenzia Laore, i rappresentanti delle fattorie didattiche, il referente regionale della Cia, alcuni gestori delle mense

scolastiche, amministrativi e politici dei comuni di Pabillonis, Villacidro, Sardara, Gonnosfanadiga, Arbus, dirigenti scolastici, e alcuni produttori del territorio, già fornitori delle mense. "Gli obiettivi previsti per il lavoro del 2012", ha detto Piano, "sono il monitoraggio del servizio ristorazione scolastica, l'aggiornamento del capitolato d'appalto tipo, l'introduzione sperimentale di nuovi prodotti agroalimentari e la rivisitazione del capitolato delle materie prime". Da un primo

esame sulla situazione attuale emerge l'utilizzo complessivo di 54 alimenti, di cui 21 (39%) a Km 0 provenienti dal territorio provinciale, 16 (30%) di provenienza regionale e 17 (31%) di provenienza nazionale. Dei 54 alimenti,

un'unica mensa sono 1.329 Kg, di cui 610 del Medio Campidano: ben il 46%. Per un totale di 80% tra locali, regionali e biologici. Il prossimo obiettivo è l'inserimento di altre produzioni locali certificate: pane e pasta di

grano sardo, di grano sardo biologico, di grano sardo "Capelli" e i legumi (ceci e lenticchie) sardi, oltre che formaggi a pasta molle e formaggi pecorini da grattugia. "Siamo soddisfatti", ha concluso l'assessore Piano, "per il lavoro fatto e attenti che tutto proceda come

deve: il coinvolgimento dei diversi Comuni, Samassi, Pabillonis, Villamar, ed ora Gonnosfanadiga, probabilmente Guspini, Sardara, Collinas, Villacidro e altri che hanno manifestato la giusta attenzione ad un tema caro e importante, quale l'educazione alimentare, ci permette di porre al centro dell'attenzione il benessere dei nostri bambini e il valore sociale e culturale del cibo, anche in termini di crescita economica e produttiva delle nostre comunità". (s. r.)



ben 14 sono biologici; 3 sono Dop (zafferano- parmigiano-grana padano); 1 Igp (agnello sardo) e due tradizionali (fregola e malloreddus). La percentuale di prodotti a Km 0, Biologici - Dop - Igp - Tradizionali, è pari al 72% (n.39 su 54), mentre la percentuale degli altri prodotti è del 28% (11 nazionali e 4 regionali). Per quanto riguarda i fornitori, interessante il dato della provenienza: 3 sono nazionali; 5 regionali; 17 del Medio Campidano. Gli alimenti consumati in un mese in

**PABILLONIS**

Educazione alimentare  
nelle scuole

