

LA LEZIONE VERDE DI SAMASSI | CRONACA

Nell'asilo a tavola solo i prodotti del territorio: frutta e verdura rigorosamente di stagione

I bimbi mangiano come i nonni

Mensa scolastica premiata per il menù con fregola e zafferano

► A Samassi la buona scuola comincia a tavola, nella mensa premiata come la migliore d'Italia, capace di servire ai bambini dell'asilo prodotti davvero a chilometri zero. Compresi i più ostici per i più piccoli abituati a chiedere hamburger e patatine fritte: ceci, lenticchie e fagioli coltivati nella zona, pane casereccio, fregola e pasta fatta a mano.

A TAVOLA. L'assessora alla Pubblica Istruzione, Giulia Setzu, lo ammette: «Per abituare i bambini a mangiare certi prodotti della terra, coltivati nelle campagne o prodotti nelle aziende di Samassi e del territorio, invece dei cibi e delle merende preconfezionate, c'è voluto tempo e impegno». Ma l'obiettivo era importante e alla fine è stato raggiunto: adesso i piccoli alunni della scuola dell'Infanzia di Samassi mangiano come i loro nonni, piatti che si uniformano ai prodotti della stagione, Igp, Dop e biologici.

IL PROGETTO. «La mensa della scuola dell'Infanzia prosegue l'assessora Setzu aderisce al progetto "Su satu po imparai" (la campagna per imparare), portato avanti dall'Agenzia regionale Laore, dalla Provincia del Medio Campidano e dal Comune di Samassi». Un progetto pilota nel panorama italiano della ristorazione e delle mense.

LA BUONA SCUOLA A TAVOLA. I menù del mercoledì



- Riso allo zafferano (prod. locale)
- Formaggio fresco a brevissima stagionatura
- Verdura cotta
- Pane tipico sardo
- Frutta fresca di stagione

- Minestrone di lenticchie con fregola sarda
- Polpette di vitellone e maiale al sugo
- Carote a spicchi
- Pane
- Frutta fresca di stagione

- Lasagne al forno
- Prosciutto cotto
- Verdura cotta
- Frutta fresca di stagione
- Pane

- Malloreddus alla campidanese
- Formaggio sardo a brevissima stagionatura
- Insalata di verdure miste
- Frutta fresca di stagione
- Pane tipico sardo

IL MENÙ. Prodotti locali e stagionali, cibi della tradizione, l'acqua dalla rete (a Samassi i bambini l'hanno battezzata, «del sindaco»), piatti in terra cotta, lavastoviglie a basso consumo energetico. Ancora: pane e marmellata, pane e ricotta o frutta di stagione per merenda dove sono stati banditi gli snack preconfezionati, industriali. Sono i punti di forza della mensa gestita

dalla ditta Convivium di Guspini che sfama i 70 alunni a due passi dalla chiesa di San Geminiano. Da qui il riconoscimento del Forum Compraverde che ha assegnato il primo premio nazionale "Mensa Verde" con una motivazione che inorgogliesce: «Miglior servizio di mensa italiana, pubblica o privata, a basso impatto ambientale e particolare attenzione alla qualità

del cibo biologico, km zero, stagionale, equo-solidale».

IL COMUNE. «Stiamo portando avanti la tutela e valorizzazione della sostenibilità ambientale, che per un'economia agricola come la nostra è anche, in prospettiva, sostenibilità economica», commenta il sindaco Enrico Pusceddu. Samassi è terra di agricoltura d'eccellenza, come ha certificato la recente Sagra del

Carciofo, e la dieta mediterranea, lo dicono i ricercatori, è il segreto per vivere a lungo. Samassi d'altronde è terra di centenari (sei viventi capitanati da tziu Sriviu Cadoni, 106 anni) e il progetto "Su Satu po imparai" con la mensa verde scolastica vogliono proseguire su questa strada. Cominciando dalla mensa dell'asilo.

Ignazio Pillosu
RIPRODUZIONE RISERVATA

I genitori soddisfatti: la dieta è più sana

Le famiglie sono state coinvolte negli orti e nelle fattorie didattiche

► Associare alla mensa un'azione di educazione alimentare e ambientale che coinvolga alunni, scuola e le famiglie, attraverso attività svolte anche nelle fattorie didattiche. Lo sfondo, dentro cui ha preso forma il progetto pilota della mensa scolastica di Samassi, è anche questo. Non solo cibo, ma anche cultura e territorio, ambiente e coinvolgimento sociale.

Stefania Sanneris è una delle mamme che si è fatta trascinare nei progetti di fattoria e orti didattici. «Sono molto soddisfatta, mio figlio mangia a scuola pietanze che a casa evita, come i legumi, e questo mi rende tranquilla». Le cuoche della ditta accolgono consensi. «Mio figlio mi chiede, a casa, il formaggio o la frutta della scuola», conferma Stefania Sanneris. Pranzi, appetitosi e biologici, poi ai piccolini viene servita una merenda semplice e antica: pane e marmellata.

Lucia Valdes ha un maschietto e una bambina di 8 anni «che grazie alla scuola adesso mangiano con appetito di tutto». (i.pil.)

RIPRODUZIONE RISERVATA